



Préparation: Glaçage Royal

Ajouter 55 ml d'eau pour 450 g de Mix tamisé pour glaçage royal de consistance ferme. Mélangez le glaçage pendant env. 7 à 10 minutes à basse vitesse pour obtenir un glaçage blanc ferme. Le glaçage est prêt quand il est blanc brillant, qu'il a perdu son éclat et que vous pouvez tirer des pics qui ne retombent pas. Si vous utilisez un batteur à main, veillez à ce qu'il ne se coince pas! Conseil: ajoutez 1 cuillère à café d'eau pour 200 g de glaçage pour une consistance moyenne ou 2 cuillères à café d'eau pour une consistance fine.

Zubereitung: Royal Icing

Fügen Sie 55 ml Wasser pro 450 g gesiebter Mischung für Royal Icing mit einer steifen Konsistenz hinzu. Mischen Sie die Glasur für ca. 7-10 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit zu einem steifen, weißen Zuckerguss. Das Sahnehäubchen ist fertig, wenn es hellweiß ist, seinen Glanz verloren hat und Sie Spitzen ziehen können, die nicht zurückfallen. Wenn Sie einen Handmixer verwenden, achten Sie darauf, dass er nicht blockiert! Tipp: Fügen Sie 1 Teelöffel Wasser pro 200 g Zuckerglasur für mittlere Konsistenz oder 2 Teelöffel Wasser für dünne Konsistenz hinzu.

Preparación: Glasa Real

Añada 55 ml de agua por cada 450 g de mezcla tamizada para obtener un glaseado real de consistencia dura. Mezcle el glaseado durante unos 7-10 minutos a baja velocidad hasta obtener un glaseado blanco y duro. El glaseado está listo cuando es de color blanco brillante, ha perdido su brillo y se pueden sacar picos que no se caen. Si utiliza una batidora de mano, tenga cuidado de que no se atasque. Consejo: Añada 1 cucharadita de agua por cada 200 g de glaseado para una consistencia media, o 2 cucharaditas de agua para una consistencia fina.

Preparazione:

Aggiungere 55 ml di acqua per 450 g di Mix per Glassa Reale setacciata a consistenza compatta. Mescolare la glassa per ca. 7-10 minuti a bassa velocità fino a ottenere una glassa bianca e rigida. La glassa è pronta quando è bianca brillante, ha perso la sua lucentezza e puoi tirare le punte che non ricadono. Se si utilizza uno sbattitore a mano fare attenzione che non si inceppi! Suggerimento: aggiungere 1 cucchiaino di acqua per 200 g di glassa per una consistenza media o 2 cucchiaini di acqua per una consistenza sottile.

SKU: F10140 (450 g), F10555 (900 g)

