

Receptændring juni 2022

Odense

Overtræksmarcipan

Ekstra Hvid - Dekorationsmarcipan

Ny recept med samme gode egenskaber - nu uden indhold af Titandioxid (E171)

Fordele Overtræksmarcipan:

- Smidig og meget strækbar
- Klar til brug direkte fra pakken
- Tåler at komme ind og ud af frost og køl
- Fremstår med en skarp overflade uden sprækker
- Kagen står knivskarp, selv under frost
- Kan nemt anvendes som base, hvis du selv farver din overtræksmarcipan. Farven bliver mere klar end tidligere, grundet udfasning af Titandioxid

Brug Overtræksmarcipan til:

- Overtræk på bryllupskager og festkager
- På gåsebryst, snitter og flødekager
- Pynt på skærekager
- Figurer og roser

OBS lovkrav:
Fra den 7. august 2022 må der ikke længere produceres produkter/bagværk med ingredienser, der indeholder Titandioxid jf. EU-Kommissionen og Fødevarestyrelsen.

❖ Find opskrifter og mere inspiration på odense-kanditaret.dk - scan QR-koden

❖ Følg os på Odense Marcipans digitale fagcenter for professionelle

