

Overtræksmarcipan - dekorationsmarcipan



1. Marcipan bør opbevares ved lagertemperatur
2. Arbejdstemperaturen bør være ca. 20°C – må IKKE være for kold
Tåler at komme ind og ud af frost og køl
3. Kager bør ikke overtrækkes direkte fra frost
4.du kan dog godt stille kagen på frost, når den er overtrukket
5. Brug et tyndt lag flormelis, når du udruller marcipanen til kager
6. Marcipanen bør udrulles til 2½-3 mm
7. Smør din kage op med fx smørcreme eller flødeskum, før den overtrækkes (marcipan tåler ikke direkte kontakt med vaniljecreme, mousse og fromager)
8. Marcipanen kan tørre helt op, og kan holde formen i figurer og blomster (lad blot figurer og blomster stå i kageæsker ved alm. stuetemperatur)
9. Slip for spild – brug ender og rester, marmoreret sammen til fx farverige træstammer
10. Opbevar dine rester og evt. åbne pakker i tætsluttet emballage

Fordele & anvendelse

- ✓ Har et højt indhold af mandler (23%) – (Ekstra Hvid 15%)
- ✓ Fast konsistens, der gør den nem at arbejde med
- ✓ Tåler at komme ind og ud af frost og køl
- ✓ Sveder ikke på frost og køl
- ✓ Holder formen og tørre fint op
- ✓ Fremstår med en skarp overflade uden sprækker
- ✓ Klar til brug direkte fra pakken
- ✓ Pakkestørrelse 2 x 2,5 kg

Brug Overtræksmarcipan til:

- ✓ Overtræk på festkager og bryllupskager
- ✓ Overtræk på flødekager og tørkager
- ✓ Figurer og roser
- ✓ Pynt på alle kagetyper