



# Цукрова глазур

Цукрова глазур виготовлена компанією Couplet є високоякісним продуктом, що складається з цукру та сиропу глюкози. Компоненти є вільними від ГМО та алергенів. Дуже дрібна фракція мікрокристалів, простота в використанні, відновлення вмісту води так як і контроль водної активності робить компонент ідеальним для Ваших високоякісних професійних цукрових глазурей і начинок.

Застосування: Цукрова глазур для кондитерських виробів, начинка для шоколаду, цукрові пасти, масляні креми, трюфелі, медові кондитерські вироби або сиропи.

Рецептура: 1 кг сухої глазури розведіть у 134 гр води, температурою 40-50 градусів. Розмішати до повного розчинення. Для отримання більш масткої глазури, ємність з помадкою потрібно підігрівати на водяній бані. Додавши харчовий барвник Ви отримаєте глазур потрібного кольору.

---

## ТОВ «Бакіто»

вул. Лісна 82, 81135 с. Зубра, Львівська область, Україна  
тел./факс: +380 32 227-53-20 (30/40/50) / [www.bakito.com](http://www.bakito.com)

