

Odense
Professionel

Overtræksmarcipan Ekstra Hvid

- Dekorationsmarcipan

BEMÆRK!
Overtræksmarcipan Ekstra Hvid kan med fordel røres/æltes i kedel, så fremstår den hvide farve endnu mere skarp!

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

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

❖ Følg os på Facebook - Odense Marcipan for professionelle

