

Glasurmassen

Kakaohaltige Glasuren werden hergestellt aus Kakaopulver, teilgehärtetem Speisefett und Zucker. Sie dienen als preiswerter und einfach zu verarbeitender Ersatz für Kuvertüren und Schokolade. Zum Gebrauch werden sie in der Wärme (40 °C - 50 °C) geschmolzen und dann knapp oberhalb des Schmelzpunktes mit ca. 38 °C - 40 °C zum Überziehen verwendet.

Wegen der Verwechselbarkeit der kakaohaltigen Glasuren muß in der Regel bei den damit hergestellten Artikeln in der Bezeichnung darauf hingewiesen werden, daß der Überzug aus Kakaoglasur besteht. Kakaofreie Fettglasuren (wie FH, FW) bedürfen keiner besonderen Kenntlichmachung an der Ware.

Lagerung:

kühl bei max. 18°C, dunkel, trocken
relative Luftfeuchte: max. 60 %



FKK	Speisefettglasur Kakao Sonderklasse	Durch sehr hohen Kakaogehalt tiefbraune Farbe, starker, voller Kakaogeschmack und sehr schöner Glanz.
FH	Haselnußglasur	Erstklassige, fein verriebene, geröstete Haselnußkerne treten stark im Geschmack hervor, enthält keinen Kakao und ist etwas weicher als die Kakaoglasuren, da der hohe Haselnußgehalt auch viel Öl mit einbringt. Die Farbe ähnelt NNh, der Glanz ist sehr gut.
FW	Weißer Fettglasur	Zum Überziehen von Hefengebäck, hat einen leichten Vanillegeschmack.



Haselnußglasur



weiße Fettglasur

Für Speiseeis speziell:



Eis-Pik



CFB Eis-Pik braun Ist eine kokosfetthaltige Kakaoglasur von niedrigem Schmelzpunkt (ca. 28 °C). Sie dient zum Tauchen von portioniertem Speiseeis und ist für Stracciatella-Eis geeignet