

Gebruiksaanwijzing Frosting en Ouwel Sheets

Frosting:

Frosting is een dun, flexibel vel op basis van zetmeel en suiker. Het heeft een lichte vanillesmaak. Frosting geeft een mooie, kleurrijke en scherpe print.

U kunt de print uitknippen of uitsnijden.

Gebruiksadvies:

Op fondant of marsepein: Smeer de achterkant van de frosting volledig in met een zeer dun laagje piping gel of eetbare lijm. Teveel piping gel of eetbare lijm kan bobbel in de print veroorzaken. Plaats de frosting bij voorkeur zo laat mogelijk op de taart om hobbels te voorkomen.

Op botercrème, slagroom of kwarktaart: Strooi een klein beetje poedersuiker op de onderlaag alvorens de sheet te plaatsen. Plaats de ouwel (vooral bij slagroom) zo laat mogelijk op de taart om hobbels en doorlopen te voorkomen. Indien gewenst kan de frosting eerst op een laagje fondant of marsepein geplakt worden.

Op chocolade, ganache of royal icing: Breng de chocolade of royal icing aan op de taart. Als de chocolade begint te stollen/ de icing begint uit te harden plaats dan de frosting op de taart.

Bewaren:

Bewaar de frosting op een droge en donkere plaats. Bewaar de frosting niet in de koelkast. Onder deze omstandigheden is de frosting enkele weken houdbaar.

Ouwel:

Wij maken gebruik van een extra stevige dubbeldikke ouwel. Ouwel wordt gemaakt van aardappelzetmeel, water en plantaarige olie. Hierdoor past het in de meeste diëten.

Ouwel is hittebestendig en daardoor geschikt om mee te bakken op bijvoorbeeld brood of pannenkoeken. U kunt de print uitknippen of uitsnijden.

Gebruiksadvies:

Op fondant of marsepein: Smeer de achterkant van de ouwel volledig in met een zeer dun laagje piping gel of eetbare lijm. Teveel piping gel of eetbare lijm kan bobbel in de print veroorzaken. Plaats de ouwel bij voorkeur zo laat mogelijk op de taart om hobbels te voorkomen.

Op botercrème, slagroom of kwarktaart: De ouwel kan direct geplaatst worden zonder extra plaklaag. Plaats de ouwel (vooral bij slagroom) zo laat mogelijk op de taart om hobbels te voorkomen. Indien gewenst kan de ouwel eerst op een laagje fondant of marsepein geplakt worden.

Op chocolade, ganache of royal icing: Breng de chocolade of royal icing aan op de taart. Als de chocolade begint te stollen/ de icing begint uit te harden plaats dan de ouwel op de taart.

Bewaren:

Bewaar de ouwel op een droge en donkere plaats. Bewaar de ouwel niet in de koelkast. Onder deze omstandigheden is de ouwel enkele maanden houdbaar.