**"Розфарбуй" паску по-іншому!**

## ДП "Зеландія"

вул. Виробнича, 8, м. Бровари,
Київська обл., Україна
+38 044 592 28 83
info@zeelandia.ua
www.zeelandia.ua

# Великодні покриття

**чудові можливості для пасок**

# Переваги

- Пластична структура помадки, не кришиться при нарізанні.
- Наноситься тонким шаром.
- Глянцевий або матовий ефект покриття.
- Можна підфарбовувати - розмаїття кольорів.
- Гарно застигає на поверхні виробу - не липне.

**“Мислячи нестандартно, знаходимо новаторські рішення як побудувати успішний хлібопекарський бізнес.**

# Помадки

### Фондант/вода
### 1,000 кг/0,050 кг

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою.

### Фондант мікс/желатин/вода
### 1,000 кг/0,025 кг/0,220 кг

Желатин замочити з водою для набухання на 10-15 хв.. Розтопити до повного розчинення, потім з'єднати з іншими інгредієнтами за рецептурою. На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою.

### Фондант/Сатіна Вайт*/вода
### 0,175 кг/0,175 кг/0,035 кг

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою.
*****Сатіна Дарк або Сатіна Мілк

### Фондант/Сатіна Вайт/вода/барвник
### 0,175 кг/0,175 кг/0,035 кг/0,002 кг

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C), додати пару крапель барвника та розмішати. Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою.