



KageButikken

Hæderer



Kontor: Flinteren 4, 4 th., 2300 København S
Butik: Roholmsvej 15, 2620 Albertslund, Tlf. 48 24 60 48/ 26 17 09 73
CVR nr. DK 26 80 78 83, www.kagebutikken.dk, info@kagebutikken.dk

Tylose Lim

10 ml Tylose

400 ml vand

Lidt Atamon klar som konserveringsmiddel

Bland Tylosepulver med kogende vand, da tylosen klumper meget stærkt.

Brug nu stavblenderen så længe, at opløsningen bliver en homogen klar masse, indtil væsken begynder at blive geléagtig og glat. Tilsæt 1 kapsel atamon, når limen er afkølet.

Hæld i små dåser, evt. renvaskede cremedåser med skruelåg og gem i køleskabet.

Tylose Lim anvendes til alt klæbearbejde, både sugarpaste, flowerpaste, tylosepaste og marcipan.

Du kan til enhver tid halvere mængden, inden du laver den, da der kommer meget lim ud af 1 portion.