



KageButikken

Hæderer



Kontor: Flinterenden 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

Gum Tragacanth E413

Gum Tragacanth eller Tragant er frysetørret pulveriseret mælk af et gummitræ, som vokser omkring Middelhavet og bruges i fremstilling af dekorfondant, vingummi, flowerpaste, stringwork-glasur, blomster-glasur mv.

Ved at tilsætte Tragant i f.eks. fondant opnås en elasticitet, som er med til at lette arbejdet ved overtræk af kager. Virkningen i glasur med Tragant er, at glasuren bliver sej.

HUSK at tragacanth og tylose bestemt ikke er det samme, da mange forvirres af brugen i hjemmelavet fondant.