



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

Tylose eller CMC E416

Tylose E466 er en vegetabilsk stivelse (Cellulosefortykker), udvundet af bomuldsfrø, som fungerer som bindemiddel, stabilisator i is, mælkeprodukter mv. Anvendes til spiselig lim og i dekorfondant, når du skal udstikke snirklede dekorationer og når du skal lave blomster, især større og life size blomster.

Rent praktisk bliver dekorfondant hårdere at arbejde med, når Tylosen er æltet i. Tylose er en fortykker og giver derfor ikke elasticitet.

HUSK også, at Tylose ikke virker med det samme, men skal æltes i min. 2-3 timer før anvendelse. Til 100g skal du bruge 1 strøget teske.

Brug også Tylose som fortykker i glasur til vores specielle flowerpaste (blomster-fondant).

Opskrift: Pisk 31g æggehvide med 140g fin, sigtet sukker til blød glasur, sigt og bland 11g Tylosepulver i glasuren, vent et par minutter, derefter æltes flowerpaste massen med fedtede hænder, indtil den er smidig og ikke klister mere. Kan bruges med det samme.