

# Fettglasur dunkel

---

## Glasmasse mit sehr hohem Kakao-Anteil

---

### Fettglasur oder Kuvertüre?

Es ist mehr als eine Glaubensfrage, welche Art von Kakao-Überzugsmasse man für seine Gebäcke nutzt. Auf der einen Seite gibt es die Verfechter von Kuvertüre, die den zarten Schmelz als klaren Vorteil sehen, egal wieviel mehr Aufwand es darstellt den Rohstoff zu verarbeiten. Allerdings gibt es auch einige Gründe, die man für eine Fettglasur in die Waagschale werfen kann.

Mit der **Fettglasur dunkel** ist es möglich die Nutzenseite mit weiteren Argumenten zu ergänzen. Denn „guter Geschmack“ und „ausschließlich natürliche Rohstoffe“ sind bei diesem Produkt selbstverständlich für uns.

### Die Rohstoffauswahl bei der **Fettglasur dunkel** ?

Für jede einzelne Zutat, die bei der **Fettglasur dunkel** zum Einsatz kommt, gibt es triftige Gründe. Gleiches gilt für die prozentuale Zusammenstellung.

Das verwendete Palmfett ist RSPO-zertifiziert (MB) und stellt die einzige sinnvolle Möglichkeit dar, wenn man bewusst auf gehärtete Fette verzichten möchte.

Die Menge an Zucker ist im Vergleich zu vielen anderen Glasuren sehr niedrig gehalten, was den intensiven Geschmack der **Fettglasur dunkel** noch besser hervortreten lässt.

Mit einem Kakaopulver-Anteil von 22%, was die maximale, sinnvoll zu verarbeitende Menge darstellt, bekommen Sie „Schoko-Genuss“ auf intensivste Art.

Als Emulgator kommt ein Sonnenblumenlecithin zum Einsatz. Dieses bewirkt die stabile Verbindung der Zutaten sowie eine bessere Fließfähigkeit der Glasur.

### Wie wird **Fettglasur dunkel** verwendet?

Die Easy-Melt-Stücke werden auf eine Temperatur zwischen 40° und 55°C, am sinnvollsten unter Rühren, aufgeschmolzen und dann, je nach technischer Ausstattung und Produktart verarbeitet. Dabei funktioniert die **Fettglasur dunkel** zum Überziehen, Bestreichen und zum Tauchen von Gebäcken.

Werden die Gebäcke nach dem Auftragen (für kurze Zeit) aktiv auf 5° - 8°C heruntergekühlt, können sowohl der Glanz als auch das Bruchverhalten der Glasur positiv beeinflusst werden.

Beim Verarbeiten von Fettglasuren ist darauf zu achten, dass sie nicht mit Wasser in Verbindung kommen, da dies das Fließverhalten verändert. Dabei zwingend auch den Faktor „Kondenswasser“ berücksichtigen, der bei der Lagerung der bereits einmal aufgeschmolzenen Fettglasur dazu kommt.

### Die Vorteile von **Fettglasur dunkel** auf einen Blick

- intensiver Zartbitter-Geschmack durch hohen Kakao-Anteil
- ideal zum Überziehen, Bestreichen oder Tauchen
- hohe Deckfähigkeit, auch bei dünnem Überzug
- sehr gutes Fließverhalten

### Die Zutatenliste von **Fettglasur dunkel**

Zucker, Palmkernfett, Kakaopulver (22%), Emulgator Sonnenblumenlecithine (E322)