

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Technolog radzi
Gliceryna	To słodka, bezbarwna i bezzapachowa substancja. Ma postać gęstego płynu. Bardzo dobrze rozpuszcza się w wodzie. Jest bardzo dobrym rozpuszczalnikiem dla różnego rodzaju substancji. Dodana do masy cukrowej zachowuje jej elastyczność i wilgotność. Zastosowana w lukrze plastycznym ułatwia tworzenie dekoracji. Pomaga przywrócić prawidłową konsystencję wyschniętym barwnikom żelowym. Można jej również używać do nasączenia ciast i biszkoptów, aby zastąpić alkohol.	K-100, K-101	Gliceryna E422	płyn	60 ml, 150 ml	Zachowuje elastyczność i wilgotność masy cukrowej. Zastępuje alkohol w nasączaniu ciast i biszkoptów. Uplastycznia lukier. Pozwala uzyskać jednolitą strukturę masy cukrowej i uelastycznia papier waflowy.	Uratuj wyschnięte barwniki żelowe gliceryną spożywczą. Wystarczy kilka kropli, aby przywrócić ich pierwotną strukturę. Gliceryną możesz także wyrównać pękającą masę cukrową i uelastyczyć papier waflowy.