

Cukrowe koronki



urocza ozdoba wypieków okolicznościowych

torty jubileuszowe *torty weselne* *torty kamienne*



19726
MATA SILIKONOWA
MAGIC DECOR
TMD01
300 x 400 mm



19727
MATA SILIKONOWA
MAGIC DECOR
TMD02
300 x 400 mm



19728
MATA SILIKONOWA
MAGIC DECOR
TMD03
300 x 400 mm



19729
MATA SILIKONOWA
MAGIC DECOR
TMD04
300 x 400 mm



19730
MASA
MAGIC DECOR
wiaderko 500 g

Proszek Magic Decor rozrobić z ciepłą wodą (40-45°C) w mikserze. Miksować na średnich obrotach przez 2 minuty, aż do uzyskania kremowej konsystencji.

Masę umieścić na macie za pomocą szpatuły. Za pomocą skrobki równomiernie rozprowadzić wzdłuż i potem w poprzek maty lekko wciskając masę w zagłębienia. Należy zwrócić uwagę czy wzory zostały dokładnie wypełnione masą.

Pozostawić na 3 godziny do zaschnięcia. Można przyspieszyć proces suszenia przez umieszczenie maty w piekarniku na 12 minut (w temp. 80°C). Aby zwiększyć elastyczność "piec" w temp. 120°C przez 7-8 minut. Produkt jest gotowy, gdy brzozy dekoracji swobodnie odchodzą od maty.

ZASTOSOWANIE produktów Magic Decor:

