

Dekor-Blüten

farbenfrohe Mischung aus essbaren Blüten

Individuelle Gestaltung von Lebensmitteln

Durch die spezielle Mischung der Blüten entsteht ein tolles Farbenspiel aus blau, violett, gelb, orange, rosa, schwarz und grün. Begeistern Sie Ihre Kunden mit tollen Blütenbroten, Grillgebäcken oder Torten.

Wie werden die Dekor-Blüten verwendet?

Als Dekor für Brote:

Einen Kleister aus 1 l Wasser und 100 g Kartoffelstärke kochen. Die ofen-warmen Brote mit dem Kleister abstreichen und das Brot in den Dekor-Blüten wälzen.

Für in den Teig:

Die Zugabemenge beträgt 1 - 2 %, gerechnet auf die Mehlmenge. Damit die Blüten im fertigen Gebäck nicht zu fest und trocken sind, sollten sie 1:1 mit Wasser vorverquollen werden. Die Quellzeit beträgt ca. 1 Stunde, dann einfach unter den Teig kneten.

Als Dekor für Konditoreiprodukte:

Nach Wunsch aufbringen.

Die Zutatenliste der Dekor-Blüten

Kornblumenblätter, Pfingstrosenblütenblätter, Rosenblütenblätter, Ringelblumenblätter, Sonnenblumenblütenblätter, Brennnesselblätter