

## HEMA

### 1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL GLAZUURMIX - 4 KLEUREN **LET OP VOLGENS LEVERANCIER ZITTEN ER 3 KLEUREN IN DE MIX**

EN GLAZE MIX - 4 COLORS

FR GLAZE MIX - 4 COLOURS

DE GLAZE MIX - 4 COLOURS

ES GLAZE MIX - 4 COLOURS

### 3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL GLAZUURMIX **Ingrediënten:** suiker, **SCHARRELEI-EIWITPOEDER**, kleurende concentraten (paprika, wortel, spirulina, zoete aardappel). **Voedingswaarde per 100g:** energie 1695 kJ 399 kcal, vet 0.0g/waarvan verzadigd vet 0.0g, koolhydraten 98.9g/waarvan suikers 98.6g, voedingsvezel 0.0g, eiwit 0.8g, zout 0.03g. Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

<b>Voedingswaarde/valeur nutritive/nutritional value/Nährwerte/valor nutritivo</b>	<b>Per/pour/per/pro/por 100g onbereid product/produit non préparé/not prepared product/nicht zubereitetes Produkt/producto no preparado:</b>	<b>Per/pour/per/pro/por 100g bereid product/produit préparé/prepared product/ zubereitetes Produkt/ producto preparado:</b>
energie / énergie / energy / Energie / valor energético	1695 kJ / 399 kcal	1402 kJ / 330 kcal
vetten / graisses / fat / Fett / grasas	0.0g	0.0g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales ácidos grasos saturados	0.0g	0.0g
koolhydraten / glucides / carbohydrates / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	98.9g	81.7g
waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares	98.6g	81.5g
vezels / fibres alimentaires / fibre / Ballaststoffe / fibra alimentaria	0.0g	0.0g
eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / proteínas	0.8g	0.7g
zout / sel / salt / Salz / sal	0.03g	0.03g

Voedingswaarde bereid product: Energie: 1402kJ, 330kcal; vetten: 0,0g; waarvan verzadigde vetzuren: 0,0g; koolhydraten: 81,7g; waarvan suikers: 81,5g; vezels: 0,0g; eiwitten: 0,7g; zout: 0,03g.

**FR PRÉPARATION POUR GLAÇAGE Ingrédients:** sucre, **POUDRE DE BLANC D'ŒUF DE POULE ÉLEVÉE AU SOL**, concentrés colorants (poivron, carotte, spiruline, patate douce). **Valeur nutritionnelle pour 100g:** énergie 1695 kJ 399 kcal, graisses 0.0g/dont acides gras saturés 0.0g, glucides 98.9g/dont sucres 98.6g, fibres alimentaires 0.0g, protéines 0.8g, sel 0.03g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

**EN ICING MIX Ingrédients:** sugar, barn **EGG white powder**, colouring concentrates (pepper, carrot, spirulina, sweet potato). **Nutritional value per 100g:** energy 1695 kJ 399 kcal, fat 0.0g/of which saturates 0.0g, carbohydrates 98.9g/of which sugars 98.6g, fibre 0.0g, protein 0.8g, salt 0.03g. Keep in a cool, dry place. Best before: see packaging.

**DE MISCHUNG FÜR GLASUR Zutaten:** Zucker, **EIWEISSPULVER** (aus Bodenhaltung), färbende Konzentrate (Paprika, Karotten, Spirulina, Süßkartoffeln). **Nährwerte pro 100g:** Energie 1695 kJ 399 kcal, Fett 0.0g/davon gesättigte Fettsäuren 0.0g, Kohlenhydrate 98.9g/davon Zucker 98.6g, Ballaststoffe 0.0g, Eiweiß 0.8g, Salz 0.03g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

**ES PREPARADO PARA GLASEADO Ingredientes:** azúcar, **CLARA DE HUEVO EN POLVO DE GALLINA CRIADA EN EL SUELO**, concentrados colorantes (pimiento, zanahoria, espirulina, batata). **Valor nutritivo por 100g:** valor energético 1695 kJ 399 kcal, grasas 0.0g/de las cuales ácidos grasos saturados 0.0g, hidratos de carbono 98.9g/de los cuales azúcares 98.6g, fibra alimentaria 0.0g, proteínas 0.8g, sal 0.03g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

150g

### **Bereidingswijze:**

Mix voor Glazuur

Ingrediënten

Inhoud verpakking:

50 gram glazuurmix oranje

50 gram glazuurmix blauw

50 gram glazuurmix paars

Zelf toevoegen:

Warm water

Benodigdheden:

Kommetjes

Eetlepels

Bereidingswijze

Stap 1:

Doe de mix voor glazuur in een kommetje en voeg circa 7 gram water toe (1/2 eetlepel). Meng de glazuurmix met het water tot een gladde massa.

Het moet een dikke stroopachtige vloeistof worden, die glanst.

Tips:

Als de glazuur te dun is, voeg dan wat poedersuiker toe. Als het te dik is, voeg dan wat water toe.

De glazuur waar je nog niet mee bezig bent, kun je het beste even afdekken (het kommetje) zodat de glazuur niet hard wordt. Roer daarna weer even door.

Om gebak of koekjes met fijne decoraties te decoreren, kun je een cornetje gebruiken. Een cornetje is een gevouwen spuitzakje van een stuk bakpapier. Het enige wat je daarvoor nodig hebt, is een stuk bakpapier en een schaar. Voor elke kleur glazuur heb je een nieuw cornetje nodig.

Teken met een vloeiende beweging de omtrek op een koekje en vul daarna direct het vlak in. Verdeel het glazuur gelijkmatig door met een satéprikker kleine rondjes in het glazuur te draaien, alsof je het koekje inkleurt.

Breng direct met contrasterende kleuren bloemetjes en stipjes aan op het nog natte glazuur. De stipjes zullen worden opgenomen in de al eerder aangebrachte glazuur. Als je met een satéprikker door de stipjes gaat, krijg in het nog natte glazuur hartjes.

Of laat het glazuur goed drogen voordat je een andere kleur aanbrengt, zo kan je verschillende lagen aanbrengen.

## **6. OVERIGE INFORMATIE**

Postcode

Artikelnummer: 10250060

Barcode:

HEMA B.V. POSTBUS 37110, 1030 AC AMSTERDAM NL.

[WWW.HEMA.NL](http://WWW.HEMA.NL)

MADE IN BELGIUM AND THE NETHERLANDS, PREPACKED IN BELGIUM