

Glanzvolle Akzente für Fasching und Valentinstag

Mit Diamond Glaze, Sapphire und Chocolate Glaze bringt Bakels drei neue Glasuren auf den Markt, die Konditor:innen und Bäcker:innen maximale Flexibilität, sicheren Glanz und einfache Verarbeitung bieten.



Chocolate Glaze basiert auf belgischer Zartbitterschokolade und Kakaopulver. © Bakels

Optik entscheidet - gerade in der Saison

Fasching und **Valentinstag** zählen zu den umsatzstärksten Zeiten im Konditorhandwerk. Entsprechend hoch sind die Ansprüche an Optik, Verarbeitungssicherheit und Effizienz. Die **Bakels Deutschland GmbH** reagiert darauf mit drei neuen **Glasuren**, die sowohl farbintensive als auch schokoladige Kreationen zuverlässig veredeln. Ob Berliner, Törtchen, Kuchen

oder Desserts – **Diamond Glaze, Sapphire und Chocolate Glaze** decken unterschiedliche Anwendungen und Stilrichtungen ab.



Bakles Diamond Glaze. © Bakels

Diamond Glaze – Spiegelglanz für kalte Anwendungen

Diamond Glaze ist eine gebrauchsfertige Glasur für kalte Anwendungen und überzeugt durch einen ausgeprägten Spiegeleffekt. Sie eignet sich für Kuchen, Mousse, Bavarois, Käsekuchen oder auch glasierte herzhaftere Vorspeisen. Die Anwendung erfolgt bei Raumtemperatur, die Glasur wird

lediglich leicht aufgerührt und direkt aufgetragen. Durch ihre thixotropen Fließeigenschaften entsteht eine glatte, klumpenfreie Oberfläche mit sicherem Halt. Die Glasur ist gefrier- und taustabil und lässt sich problemlos einfärben oder aromatisieren, auch Marmoreffekte sind einfach umsetzbar.



Natürliche Optik mit Bakels Saphire Glaze. © Bakels

Saphire - wirtschaftlich und vielseitig

Mit Saphire richtet sich Bakels an Betriebe, die Wert auf Ergiebigkeit und natürliche Optik legen. Ein Kilogramm Konzentrat kann je nach gewünschter Viskosität mit 500 bis 800 Milliliter Wasser verdünnt werden. Nach dem Erhitzen auf 95 Grad Celsius wird die Glasur direkt mit dem Pinsel aufgetragen. Saphire eignet sich zum Abdecken, Schützen und Abglänzen unterschiedlichster Gebäcke und sorgt für transparente, natürliche Farben bei guter Stabilität und Abbindezeit. Auch diese Glasur ist gefrier- und taustabil.

Chocolate Glaze - Schokoladenglanz wie aus der Manufaktur

Chocolate Glaze basiert auf belgischer Zartbitterschokolade und Kakaopulver und liefert einen intensiven Glanz bei ausgewogenem Geschmack. Die Glasur wird je nach gewünschter Viskosität auf 40 bis 50 Grad Celsius erhitzt und ist

sofort einsatzbereit – sowohl im Topf als auch in der Mikrowelle. Sie eignet sich für Kuchenabschlüsse, Desserttoppings oder zum Eintauchen von Früchten. Nach dem Kühlen erstarrt die Glasur rasch, bleibt schnittstabil und kann bei Bedarf erneut erwärmt und wiederverwendet werden. Die Gefrierstabilität reicht bis minus 21 Grad Celsius.

Internationale Erfahrung für den deutschen Markt

„Die Glazes sind bei unseren belgischen Kollegen von **Bakbel** schon lange erprobt und beliebt. Ich freue mich sehr, dass wir sie nun auch unseren Kunden in Deutschland anbieten können und diese von maßgeschneiderten Produkten unserer internationalen Unternehmensgruppe profitieren“, sagt Kai Rohde, Geschäftsführer der **Bakels Deutschland GmbH**.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at