

# 食品级泰勒粉制造商 增稠剂用于食品糖花翻糖

产品名称	食品级泰勒粉制造商 增稠剂用于食品糖花翻糖
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	40.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

泰勒粉 ( taylor powder )

白色粉末，动植物浓缩精炼而成（坚果，松果，鱼，贝壳，鸡蛋，牛奶，黄豆，小麦等）

本品分散性好,中性,纯度高,无色无味。

也可以用作翻糖糖花的粘合剂(制作粘合剂，使用纯水或者凉白开，按照一定的比例进行调开即可)

泰勒粉：翻糖制作必备材料之一，主要作用是使翻糖具备更好的延展性，以便塑造高难度造型与作品细节的体现。

正确的泰勒粉使用方法

泰勒粉搅拌均匀小窍门：泰勒粉具有食用胶水的特性，当与液体混入的时候一定产生反应，那么，在其粉状的时候先搅拌好，再与液体混合，就不会产生搅拌不均匀的情况了。

操作：

1糖粉用搅拌机打碎至粉状，放置在案板上，

2将泰勒粉倒入，搅拌均匀，

3将蛋清打匀，

4将混合好的泰勒粉+糖粉倒入蛋清中，揉匀揉成糖团

5将揉好的糖团用保鲜膜封好，发酵一个小时即可。

与存储：1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。

2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。