

Dekorschnee / Süßer Schnee

Dem Puderzucker sehr ähnlich ist Dekorschnee bzw. Süßer Schnee / Zuckerstaub, der mit einer dünnen Schicht aus gehärtetem Palmöl überzogen ist. Die Ummantelung ist geschmacksneutral und schützt das Zuckerkristall vor Feuchtigkeit und verhindert so ein Schmelzen, wie man es von herkömmlichem Puderzucker kennt.

Eine typische Zusammensetzung von Dekoschnee ist Dextrose, Weizenstärke, Calciumcarbonat und gehärtetes Palmöl.

[Dekor Schnee](#) eignet sich durch die "Feuchtigkeitresistenz" bestens für einfache Tortendekorationen, wo das Gebäck lediglich "gepudert" wird, aber auch für fetthaltiges oder sahniges, feuchtes Gebäck. Typische Einsatzgebiete sind TK-Konditorei, Stollen, Krapfen, Sahnetorten, Käsesahne.