CMC

Die modifizierte Pflanzenstärke - Carboxymethylzellulose oder kurz CMC hilft Fondant schneller aushärten zu lassen. Das ist immer dann von Vorteil, wenn die Zuckermasse zum Modellieren verwendet werden soll. Ähnlich in den Eigenschaften sind Gum Traganth oder Tylospowder (Tylose). Mit CMC versetzter Fondant ist weißer, als wenn er mit Tragant vermischt wird.

Als Konsistenzgeber bzw. Verdickungsmittel enthält CMC für gewöhnlich Natrium Carboxymethylcellulose, E466, Cellulose Gum und Carmellose Natrium.

Neben der Verwendung mit Fondant und als Rezeptbestandteil von selbst hergestelltem Modellierfondant oder Blütenpaste wird das Pulver auch bei der Herstellung von Edible Glue / Zuckerkleber verwendet.