

Persipanmasse

Persipan ist ein preiswerter Ersatz für Marzipan. Grundsätzlich müssen alle Artikel, die mit Persipan hergestellt werden, den Hinweis „mit Persipan“ tragen, um Irreführung zu vermeiden.

Persipanrohmasse wird nach dem gleichen Verfahren wie Marzipan hergestellt und besteht aus entbitterten Aprikosenkernen und Zucker. Der Feuchtigkeitsgehalt darf höchstens 20 Prozent, der Zuckerzusatz höchstens 35 Prozent betragen. Außerdem enthält die Masse nach amtlicher Vorschrift zur Kennzeichnung ½ % Kartoffelstärke.



Lagerung

Kühl bei max. 18°C, dunkel, trocken
Relative Luftfeuchte: max. 60 %

Für Persipanwaren wird Persipanrohmasse auch angewirkt. Hierzu darf ein Teil Persipanrohmasse mit höchstens 1,5 Teilen Puderzucker angewirkt werden. Es dürfen ferner bis zu 5 Prozent Stärkesirup sowie bis zu 5 Prozent Sorbitsirup in der Fertigware enthalten sein, die aber auf den Zuckerzusatz anzurechnen sind. Es empfiehlt sich jedoch, nicht über das Verhältnis 1:1 hinauszugehen.

PB PERSIPANROHMASSE

Aus Aprikosenkernen bester Provenienz hergestellte Persipanrohmasse. Sie ist ein hoch qualifizierter Ersatz für Marzipanrohmasse.