PRINCESS PASTE

PASTRY PRINCESS PASTE

White sugarpaste or fondant with cocoa butter. Compared to Power and Top Version of Pasta Dama line, this product is characterized by a thicker consistency and easily-moulded structure, which make it perfect to shape small decorative subjects. Highly versatile, it can be used for modelling flowers, ribbons, as well as many different decorations made with silicon moulds, but you can also use it as a base for painting. Highly moisture-resistant, it can be coloured either with water-soluble or fat-soluble colourings for food.

MODALITÀ D'USO

Decorazione

Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060213

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

Milch

Schalenfrüchte

SO_2 **Anidride**

INFO

Details
Weiße Zuckerpaste mit Kakaobutter. Im Vergleich zu den Versionen Power und Top der Pasta Dama zeichnet sie sich durch eine höhere Konsistenz und Plastizität aus, wodurch sie sich besonders für die Herstellung kleiner Dekorationselemente eignet. Extrem vielseitig einsetzbar für Modellierungen, Blumen, Schleifen, Dekorationen mit Silikonformen, Tableaus und als Grundlage für Malereien. Sehr feuchtigkeitsbeständig, kann mit fett- oder

wasserlöslichen Lebensmittelfarben durchmischbar oder oberflächlich eingefärbt werden.

Beschreibung
Weiße Paste auf Zucker- und Kakaobutterbasis, ideal zum Überziehen von Torten, zur Herstellung von Blumen und anderen Dekorationselementen, zum Formen mit Silikonformen und zur Zubereitung von Tableaus. Geeignet zum Einfärben sowohl in der Masse als auch an der Oberfläche.

Denomination
Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use
PRINCESS PASTE hat die ideale Konsistenz, um direkt vom Konditor verwendet zu werden. Die Packung nach jeder Entnahme gut verschließen, um ein Austrocknen zu verhindern.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060222

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

Milch

Schalenfrüchte

SO_2 **Anidride**

INFO

Details
Weiße Zuckerpaste mit Kakaobutter. Im Vergleich zu den Versionen Power und Top der Pasta Dama zeichnet sie sich durch eine höhere Konsistenz und Plastizität aus, wodurch sie sich besonders für die Herstellung kleiner Dekorationselemente eignet. Extrem vielseitig einsetzbar für Modellierungen, Blumen, Schleifen, Dekorationen mit Silikonformen, Tableaus und als Grundlage für Malereien. Sehr feuchtigkeitsbeständig, kann mit fett- oder wasserlöslichen Lebensmittelfarben durchmischbar oder oberflächlich eingefärbt werden.

Beschreibung
Weiße Paste auf Zucker- und Kakaobutterbasis, ideal zum Überziehen von Torten, zur Herstellung von Blumen und anderen Dekorationselementen, zum Formen mit Silikonformen und zur Zubereitung von Tableaus. Geeignet zum Einfärben sowohl in der Masse als auch an der Oberfläche.

Denomination
Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use
PRINCESS PASTE hat die ideale Konsistenz, um direkt vom Konditor verwendet zu werden. Die Packung nach jeder Entnahme gut verschließen, um ein Austrocknen zu verhindern.