

PASTA DE PRINCESA

PASTELES

PASTA DE PRINCESA

Pasta de azúcar blanca o fondant con manteca de cacao. En comparación con las versiones Power y Top de la línea Pasta Dama, este producto se caracteriza por una consistencia más espesa y una estructura fácil de moldear, lo que lo hace perfecto para dar forma a pequeños elementos decorativos. Muy versátil, se puede usar para modelar flores, cintas y muchas otras decoraciones hechas con moldes de silicona, e incluso como base para pintar. Altamente resistente a la humedad, se puede colorear con colorantes alimentarios solubles en agua o en grasa.



MODALITÀ D'USO



Decorazione



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060213

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Leche



Frutos

SO₂

Anidride

INFO

Detalles

Pasta de azúcar blanca con manteca de cacao. En comparación con las variantes Power y Top de la Pasta Dama, se caracteriza por una mayor consistencia y plasticidad que la hacen especialmente adecuada para la realización de pequeñas figuras decorativas. Extrema versatilidad de uso para el modelado, flores, lazos, decoraciones con moldes de silicona, composiciones decorativas y como base para pintura. Muy resistente a la humedad, se puede colorear en

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

masa o en superficie utilizando colorantes alimentarios liposolubles o hidrosolubles.

Descripción

pasta blanca a base de azúcar y manteca de cacao ideal para el recubrimiento de pasteles, la realización de flores y otros objetos decorativos, el moldeado con formas de silicona y la preparación de composiciones decorativas. Apta para ser coloreada tanto en masa como en superficie.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

PRINCESS PASTE tiene una consistencia ideal para ser utilizada directamente por el pastelero. Cerrar el envase después de cada saque para evitar que se seque.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060222

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Leche



Frutos

SO₂

Anidride

INFO

Detalles

Pasta de azúcar blanca con manteca de cacao. En comparación con las variantes Power y Top de la Pasta Dama, se caracteriza por una mayor consistencia y plasticidad que la hacen especialmente adecuada para la realización de pequeñas figuras decorativas. Extrema versatilidad de uso para el modelado, flores, lazos, decoraciones con moldes de silicona, composiciones decorativas y como base para pintura. Muy resistente a la humedad, se puede colorear en masa o en superficie utilizando colorantes alimentarios liposolubles o hidrosolubles.

Descripción

pasta blanca a base de azúcar y manteca de cacao ideal para el recubrimiento de pasteles, la realización de flores y otros objetos decorativos, el moldeado con formas de silicona y la preparación de composiciones decorativas. Apta para ser coloreada tanto en masa como en superficie.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

PRINCESS PASTE tiene una consistencia ideal para ser utilizada directamente por el pastelero. Cerrar el envase después de cada saque para evitar que se seque.



**Extraordinary
made simple.**