

# PÂTES DAMA TOP SPÉCIALES

PÂTISSERIE PÂTES DAMA

Pâte à sucre blanche, ou fondant, caractérisée par une texture plus épaisse que toutes les autres versions disponibles. Résistante à l'humidité et aux variations de température, elle est très élastique et idéale pour modeler des fleurs et réaliser des tableaux. Elle peut servir de base à la peinture ou être colorée avec des colorants alimentaires hydrosolubles. Découvrez également les versions Classique, Chocolat, Blanche, Power, Top et Top Spéciale.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060202

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Lait



Fruits

**SO<sub>2</sub>**

Anhydride

## INFO

### Détails

Pâte à sucre malléable de couleur blanche, caractérisée par une consistance plus épaisse que les autres variantes de l'assortiment. Résistante aux variations de température et d'humidité, son élasticité élevée la rend idéale pour la réalisation de fleurs et de figurines. Elle peut être utilisée comme base pour la peinture et colorée en masse ou en surface à l'aide de colorants alimentaires hydrosolubles. La version blanche classique et les versions Power et Top

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Special sont également disponibles, ainsi que la variante chocolat.

#### **Description**

pâte blanche à base de sucre, idéale pour enrober les gâteaux et pour réaliser des objets décoratifs.

#### **Denomination**

produit semi-fini de pâtisserie.

#### **Directions for use**

PASTA DAMA TOP SPECIAL est prête à l'emploi et a la consistance idéale pour être directement utilisée par le pâtissier. Prenez la quantité nécessaire de PASTA DAMA TOP de l'emballage, façonnez-la avec vos mains puis procédez au laminage pour enrober les gâteaux ou à la création de figurines décoratives. Refermez soigneusement l'emballage après chaque prélèvement pour éviter le séchage.

#### **DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01060220

#### **ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Cross-contaminations



Lait



Fruits

**SO<sub>2</sub>**

Anhydride

#### **INFO**

##### **Détails**

Pâte à sucre malléable de couleur blanche, caractérisée par une consistance plus épaisse que les autres variantes de l'assortiment. Résistante aux variations de température et d'humidité, son élasticité élevée la rend idéale pour la réalisation de fleurs et de figurines. Elle peut être utilisée comme base pour la peinture et colorée en masse ou en surface à l'aide de colorants alimentaires hydrosolubles. La version blanche classique et les versions Power et Top Special sont également disponibles, ainsi que la variante chocolat.

##### **Description**

pâte blanche à base de sucre, idéale pour enrober les gâteaux et pour réaliser des objets décoratifs.

##### **Denomination**

produit semi-fini de pâtisserie.

##### **Directions for use**

PASTA DAMA TOP SPECIAL est prête à l'emploi et a la consistance idéale pour être directement utilisée par le pâtissier. Prenez la quantité nécessaire de PASTA DAMA TOP de l'emballage, façonnez-la avec vos mains puis procédez au laminage pour enrober les gâteaux ou à la création de figurines décoratives. Refermez soigneusement l'emballage après chaque prélèvement pour éviter le séchage.



**Extraordinary  
made simple.**