

# PÂTE DE PRINCESSE

PÂTISSERIE PÂTE DE PRINCESSE

Pâte à sucre blanche ou fondant au beurre de cacao. Comparée aux versions Power et Top de la gamme Pasta Dama, cette pâte se caractérise par une consistance plus épaisse et une structure facile à modeler, idéale pour la confection de petits objets décoratifs. Très polyvalente, elle permet de modeler des fleurs, des rubans et de réaliser diverses décorations avec des moules en silicone. Elle peut également servir de support pour la peinture. Résistante à l'humidité, elle peut être colorée avec des colorants alimentaires hydrosolubles ou liposolubles.



## MODALITÀ D'USO



Decorazione



Copertura

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060213

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Lait



Fruits

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

Anhydride

## INFO

### Description

pâte blanche à base de sucres et beurre de cacao idéale pour la couverture des gâteaux, la réalisation des fleurs et autres objets décoratifs, le moulage avec des formes en silicone et la préparation de tableaux. Adapte pour la coloration dans la masse ou en surface.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

produit demi-fini de pâtisserie.

**Directions for use**

PRINCESS PASTE a la consistance idéale pour être directement utilisée par le pâtissier.  
Refermer soigneusement l'emballage après chaque prélèvement pour éviter la dessiccation.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01060222

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Cross-contaminations



Lait



Fruits

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

Anhydride

**INFO****Description**

pâte blanche à base de sucres et beurre de cacao idéale pour la couverture des gâteaux, la réalisation des fleurs et autres objets décoratifs, le moulage avec des formes en silicone et la préparation de tableaux. Adapte pour la coloration dans la masse ou en surface.

**Denomination**

produit demi-fini de pâtisserie.

**Directions for use**

PRINCESS PASTE a la consistance idéale pour être directement utilisée par le pâtissier.  
Refermer soigneusement l'emballage après chaque prélèvement pour éviter la dessiccation.