

PÂTE ARC-EN-CIEL BLEU

PÂTISSERIE PÂTE ARC-EN-CIEL

Pâte à sucre bleue, aromatisée à la vanille naturelle. Facile à modeler, elle convient parfaitement au glaçage et à la décoration de gâteaux. Résistante aux variations de température et à l'humidité, elle se caractérise par une remarquable élasticité. Disponible dans une large gamme de couleurs, elle peut être combinée avec d'autres et colorée à l'aérographe avec des colorants alimentaires hydrosolubles.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060231

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Lait



Fruits

SO₂

Anhydride

INFO

Détails

Pâte à sucre bleue au goût de vanille naturelle. Extrêmement malléable, elle est idéale aussi bien pour l'enrobage de gâteaux que pour la réalisation de décorations. Ce sont des pâtes qui supportent les variations de température, avec une grande élasticité et une bonne résistance à l'humidité. Une large gamme de couleurs pour des pâtes qui peuvent être mélangées et colorées en surface avec un aérographe en utilisant des colorants alimentaires hydrosolubles.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Description

RAINBOW PASTE BLUE est une pâte de sucre bleue fine prête à l'emploi, idéale pour l'enrobage de gâteaux de mariage, gâteaux à étages et gâteaux pour événements. Idéale pour le modelage et la réalisation de créations artistiques spectaculaires et de sujets décoratifs tels que des fleurs, des animaux, etc. RAINBOW PASTE BLUE offre une excellente résistance aux basses températures et à l'humidité.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

RAINBOW PASTE BLUE est prête à l'emploi et a la consistance idéale pour être utilisée directement par le pâtissier. Prenez la quantité nécessaire de RAINBOW PASTE BLUE 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 01060289

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Lait



Fruits

SO₂

Anhydride

INFO

Détails

Pâte à sucre bleue au goût de vanille naturelle. Extrêmement malléable, elle est idéale aussi bien pour l'enrobage de gâteaux que pour la réalisation de décorations. Ce sont des pâtes qui supportent les variations de température, avec une grande élasticité et une bonne résistance à l'humidité. Une large gamme de couleurs pour des pâtes qui peuvent être mélangées et colorées en surface avec un aérographe en utilisant des colorants alimentaires hydrosolubles.

Description

RAINBOW PASTE BLUE est une pâte de sucre bleue fine prête à l'emploi, idéale pour l'enrobage de gâteaux de mariage, gâteaux à étages et gâteaux pour événements. Idéale pour le modelage et la réalisation de créations artistiques spectaculaires et de sujets décoratifs tels que des fleurs, des animaux, etc. RAINBOW PASTE BLUE offre une excellente résistance aux basses températures et à l'humidité.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

RAINBOW PASTE BLUE est prête à l'emploi et a la consistance idéale pour être utilisée directement par le pâtissier. Prenez la quantité nécessaire de RAINBOW PASTE BLUE 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.