

# PÂTE ARC-EN-CIEL ROSE

PÂTISSERIE PÂTE ARC-EN-CIEL

Pâte à sucre rose, parfumée à la vanille naturelle. Facile à modeler, elle se prête 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 mélangée et colorée à l'aérographe avec des colorants alimentaires hydrosolubles.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060256

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Lait



Fruits

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

Anhydride

## INFO

### Détails

Pâte à sucre rose 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 PINK est une pâte de sucre rose 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 PINK offre une excellente résistance aux basses températures et à l'humidité.

### Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

### Directions for use

RAINBOW PASTE PINK est prête à l'emploi et a la consistance idéale pour être utilisée directement par le pâtissier. Prenez la quantité nécessaire de RAINBOW PASTE PINK 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 01060270

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Lait



Fruits

SO<sub>2</sub>

Anhydride

### INFO

#### Détails

Pâte à sucre rose 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 PINK est une pâte de sucre rose 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 PINK offre une excellente résistance aux basses températures et à l'humidité.

#### Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

#### Directions for use

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