

RAINBOW PASTE LILAC

PASTICCERIA

RAINBOW PASTE

Pasta di zucchero lilla al gusto di vaniglia naturale. Estremamente modellabile è ideale sia alla copertura di torte che alla realizzazione di decorazioni. Sono paste che sopportano variazioni di temperatura, dall'elevata elasticità e con una buona resistenza all'umidità. Una vasta gamma di colori per paste che possono essere miscelate e colorate in superficie con aerografo utilizzando coloranti alimentari idrosolubili.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060313

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

SO₂

Anidride

INFO

Dettagli

Pasta di zucchero lilla al gusto di vaniglia naturale. Estremamente modellabile è ideale sia alla copertura di torte che alla realizzazione di decorazioni. Sono paste che sopportano variazioni di temperatura, dall'elevata elasticità e con una buona resistenza all'umidità. Una vasta gamma di colori per paste che possono essere miscelate e colorate in superficie con aerografo utilizzando coloranti alimentari idrosolubili.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

RAINBOW PASTE LILAC é una pasta di zucchero fine di colore lilla, "ready to use", perfetta per la copertura di wedding cakes, torte monumentali e da ricorrenza. Ideale per l'utilizzo in modellaggio per ottenere spettacolari creazioni artistiche e soggetti decorativi quali fiori, animali ecc. RAINBOW PASTE LILAC ha un'ottima resistenza alle basse temperature ed all'umidità.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

RAINBOW PASTE LILAC ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticciere. Prelevare dalla confezione la quantità di RAINBOW PASTE LILAC necessaria, modellarla con le mani e quindi procedere alla laminazione per la copertura delle torte o alla formazione dei soggetti decorativi. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo per evitarne l'essiccamento.



Extraordinary
made simple.