



0309461836

Sucre grain gros cassons 250 g

Sucre gros grains (1 cm) pour gaufres liégeoises, cramiques et autres pâtisseries.

Patisdecor



Sucre blanc raffiné en gros grains (diamètre 1 cm) servant à la réalisation de vos recettes de gaufres liégeoises, de cramiques, coquilles de Noël, et autres biscuits et pâtisseries.

Résistants à la cuisson, les cassons de sucre sont à intégrer avant la cuisson ou à saupoudrer après cuisson.

MODE D'EMPLOI :

À intégrer avant la cuisson ou à saupoudrer après la cuisson

CONSEILS D'UTILISATION :

Décor : gaufres liégeoises, brioches, biscuits...

DOSAGE :

Dosage indicatif : de 0,5 à 1% du poids total de la préparation.

LISTE DES INGRÉDIENTS :

Sucre blanc 100%

Peut contenir des traces de SOJA, LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS À COQUE et SULFITES.

Conditions de conservation avant et après ouverture : Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité, sachet bien fermé. Éviter les chocs thermiques.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	250 g
-------	-------

Produit de la même gamme	
0309461834	Sucre perle chouquette 300g
0309461836	Sucre grain gros cassons 250g