



0309461840

## Stylo pâtissier blanc goût chocolat 31 g

Crayon pâtissier contenant une garniture blanche aromatisée au chocolat, idéal pour décorer facilement gâteaux, cupcakes, biscuits, crêpes, glaces.

**Patisdecor**



C'est toujours la même chose : vous essayez maintes et maintes fois d'écrire sur vos gâteaux avec un cornet d'écriture, mais le résultat n'est pas à la hauteur de vos attentes.

Nous avons tous été déçus par un texte que nous n'avions pas réussi à bien écrire. Mais, ce temps est révolu !

Grâce au stylo pâtissier blanc Patisdecor, écrire des messages personnalisés n'a jamais été aussi facile !

En effet, il vous permet d'écrire sur vos pâtisseries, de décorer vos biscuits et de réaliser des décors en chocolat.

Ce crayon pâtissier contenant une garniture blanche aromatisée au chocolat est idéal pour décorer facilement vos gâteaux, cupcakes, biscuits, crêpes, glaces.

### MODE D'EMPLOI :

Réchauffer le stylo avant utilisation (micro-ondes ou bain marie).

Sur vos réalisations, créer les décors de votre choix et laisser figer.

### CONSEILS D'UTILISATION :

Réchauffer le tube au bain marie ou au micro-ondes par tranche de 10s jusqu'à ce que le produit soit semi-liquide.

Créer les décors de votre choix sur vos réalisations et laisser figer.

Vous pouvez aussi placer votre modèle sous une feuille sulfurisée et reproduire le dessin au stylo pâtissier.

Attendre quelques minutes qu'il sèche et durcisse, avant de la poser sur le dessert.

### DOSAGE :

Dosage selon vos goûts et vos envies.

### INGRÉDIENTS :

Sucre, huiles végétales (palme, karité), poudre de LAIT écrémé, émulsifiant E322 (SOJA), sel, arôme.

Unité : 31 g

**Produit de la même gamme**

0309461838	Stylo patissier marron gout chocolat 31g
0309461840	Stylo patissier blanc gout chocolat 31g
0309461842	Stylo patissier vert gout chocolat 31g
0309461844	Stylo patissier rouge gout chocolat 31g