0309462074

Glace royale à réhydrater 250 g

Mélange pour glace royale sous forme de poudre, conditionné en sachet de 250 g.

Patisdecor

Cette préparation vous permet d'obtenir une glace royale souple, à la texture idéale pour le décor au cornet ou à la douille à décors fins.

MODE D'EMPLOI :

1- Verser le contenu du sachet dans un récipient et ajouter 35 mL d'eau.

2- Mélangez au batteur 1 minute à faible vitesse, puis 5 minutes à grande vitesse. La glace royale est prête lorsque la préparation est ferme.

NB : Pour réaliser des fleurs, il est conseillé d'ajouter 25 mL d'eau au lieu des 35 mL annoncés.

CONSEILS D'UTILISATION :

Glaçage de gâteaux, entremets, ou encore de biscuits.

Peut servir pour réaliser des écritures et décors au cornet.

INGRÉDIENTS :

Sucre, blanc d'œuf déshydraté, acidifiant E330, arôme.

Allergènes : ŒUF - peut contenir des traces de soja, lait, gluten, fruits à coque, sulfites et lupin.

Durée vie : 24 mois à fabrication
Unité : 250 g

Produit de la même gamme	
0309462074	Glace royale a rehydrater 250g

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques