



0309462092

Fondant pâtissier blanc 300 g

Idéal pour glacer éclairs, religieuses, mille-feuilles et choux.



Patisdecor



Avec ce fondant pâtissier blanc, réalisez des glaçages pour tous vos gâteaux tels que les éclairs, les religieuses, les mille-feuilles ou les choux.

Principalement à base de sucre, ce fondant pâtissier est utilisé pour le glaçage des gâteaux tels que les éclairs, les religieuses, les mille-feuilles ou les choux.

De couleur blanche, il peut facilement être coloré selon vos envies, en utilisant des colorants alimentaires.

MODE D'EMPLOI :

Ramollir le fondant avant utilisation (micro-ondes ou au bain-marie, 30 - 35°C).

INGRÉDIENTS :

Sucre, sirop de glucose, eau, stabilisant E471, acidifiant E330, conservateur E202.

Allergènes : Peut contenir des traces de gluten, soja, lait et sulfites.

CONSERVATION :

Avant ouverture : À conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière..

Après ouverture : À conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière dans un pot bien fermé. Consommer rapidement après ouverture.

Durée vie : 12 mois à fabrication

Unité : 300 g

Référence : 0309462092

Produit de la même gamme	
0309462092	Fondant patissier blanc 300g