



0309470838

Pâte à sucre liquide - 1 kg

Pâte à sucre liquide colorable pour un résultat rapide et esthétique

Silikomart



La pâte à sucre liquide offre une texture fine et épaisse, parfaitement adaptée au recouvrement des gâteaux.

Facile à utiliser, elle élimine la nécessité d'outils pour l'étaler ou la niveler, offrant une alternative bien plus simple que la pâte à sucre traditionnelle. Cette solution réduit considérablement les délais de travail, ne craque ni ne se déchire, et peut être colorée avec des colorants alimentaires hydrosolubles. De plus, elle peut être aromatisée selon vos préférences avec des pâtes concentrées pour une saveur optimale.

La pâte à sucre liquide permet de préparer rapidement et facilement divers types de pâtes à sucre, ainsi que de la crème au beurre pour la décoration. Grâce à sa résistance à l'humidité, elle peut être conservée au réfrigérateur sans aucun risque. Son mode d'emploi est simple : chauffez jusqu'à obtenir une consistance fluide, puis baissez la température à 37°C. Versez la pâte sur le gâteau à enrober et attendez environ 1 heure pour que la solidification se produise. Avec Super Fine de i78, simplifiez vos créations tout en obtenant des résultats impeccables.

Ingrédients : sucre fondant 89 % (sucre, sirop de glucose, eau, amidon de maïs), eau, dextrose, épaississant E406, conservateur E202.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	1 kg
-------	------

Produit de la même gamme	
0309440291	Pate a sucre liquide 600g
0309470838	Pate a sucre liquide 1kg