



0309462089

Nappage neutre 300 g

Transparent et miroitant, ce nappage neutre assurera une brillance parfaite et une finition impeccable à vos entremets.

Patisdecor



Ce nappage neutre est généralement utilisé pour réaliser de sublimes glaçages miroir et pour le nappage des tartes aux fruits bien brillantes que l'on aperçoit chez les pâtisseries.

MODE D'EMPLOI :

Il s'utilise tel quel ou très légèrement tiédi pour plus de fluidité (micro-ondes, bain marie). CONSEILS D'UTILISATION :

Peut servir pour la réalisation de glaçages, pour le nappage des tartes aux fruits, mais également pour isoler les remontées d'humidité sur une impression alimentaire.

Le nappage neutre peut être coloré à souhait, grâce aux colorants alimentaires Patisdecor.

De plus, il peut aussi être aromatisé, en y ajoutant de petites quantités d'arômes alimentaires Patisdecor.

DOSAGE :

300g de nappage permettent de couvrir un gâteau de 16 cm de diamètre.

Vous pouvez colorer votre nappage transparent en y ajoutant quelques gouttes de colorant alimentaire.

INGRÉDIENTS :

Sirop de glucose, eau, gélifiant E440, épaississants E401-E407, acidifiants E330-E331, antioxydant E327, anti-agglomérant E341, conservateur E202, arôme naturel.

Allergènes : Peut contenir des traces de soja et de lait.

CONSERVATION :

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

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

Unité : 300 g

Produit de la même gamme	
0309462089	Nappage neutre 300g