



0309491686

## Décor comestible en sucre thème Noël au chalet - par 6

- 6 décors comestibles de Noël
- Prêts à poser sur les desserts
- Idéals pour bûches et gâteaux



### Des décors en sucre pour un Noël gourmand au chalet

Apportez une touche de magie à vos pâtisseries avec ce **lot de 6 décors comestibles en sucre** sur le thème Noël au chalet. Inspirés de l'univers chaleureux des fêtes de fin d'année, ces sujets colorés évoquent la neige, les sapins, les chalets et les personnages emblématiques de Noël. Ils permettent de **personnaliser facilement vos desserts** tout en créant une décoration pleine de poésie.

**Prêts à l'emploi**, ces décors sont parfaits pour embellir une bûche de Noël, un gâteau, des cupcakes, des biscuits ou encore des entremets. En quelques secondes, vos créations prennent une dimension festive qui séduira petits et grands.

Leurs couleurs délicates et leurs finitions soignées apportent du relief à vos pâtisseries sans nécessiter de compétences particulières en décoration. Il suffit de les déposer délicatement sur vos desserts juste avant la dégustation.

### Caractéristiques techniques

- **Contenu** : 6 décors comestibles en sucre
- **Thème** : Noël au chalet
- **Utilisation** : décoration de bûches, gâteaux, cupcakes, biscuits et entremets
- **Ingrédients principaux** : sucre (98 %), épaississants (E414, E415), albumine de LAIT solubilisée, amidon de maïs, farine de riz, graisse de riz, sirop de glucose, humectant (E422), fécule de pomme de terre, extrait de plantes colorant (carthame), acidifiant (E330), arôme naturel de vanille, émulsifiant (E322), agents d'enrobage (E904, cire d'abeille), colorants (E100, E120, E141, E150d, E172)
- **Allergènes** : contient du lait, peut contenir des traces d'œufs
- **Conseils d'utilisation** : décoller délicatement les décors du support papier avant utilisation
- **Conservation** : à conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité

### Une décoration facile pour sublimer toutes vos créations

Ces décors sucrés permettent de transformer un dessert maison en véritable création de fête. Leur format est idéal pour personnaliser une bûche, un entremets, des sablés ou des biscuits de Noël.

Pour préserver leur finesse, il suffit de les décoller délicatement de leur support avant de les déposer sur votre pâtisserie. Leur utilisation est simple et rapide, même pour les enfants sous la surveillance d'un adulte.

Placez les décors sur votre dessert juste avant le service, notamment sur les préparations réfrigérées. Ils conserveront ainsi toute leur tenue et leurs couleurs éclatantes.

Après ouverture, conservez-les à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité afin de préserver leur qualité jusqu'à leur utilisation.

**Caractéristiques techniques et dimensionnelles**

|            |      |                 |            |
|------------|------|-----------------|------------|
| Allergènes | Lait | Conditionnement | boite de 6 |
|------------|------|-----------------|------------|

Réf : 0309491686