



0309491724

Pâte à sucre rouge - 250 g

- Fabriquée en France
- Sans huile de palme
- Sans gluten



Pâte à sucre rouge pour des décorations éclatantes

Apportez une touche de couleur à toutes vos créations avec cette **pâte à sucre rouge ScrapCooking® de 250 g**. Souple, élastique et facile à travailler, elle est idéale pour **recouvrir un gâteau** avec une finition lisse ou pour **réaliser des décors en relief**. Son rouge intense met immédiatement en valeur vos pâtisseries, qu'il s'agisse d'un gâteau d'anniversaire, d'un dessert de Noël, de la Saint-Valentin ou d'une création à thème.

Sa texture professionnelle permet de l'étaler facilement sans se déchirer ni coller au plan de travail. Elle convient aussi bien aux pâtisseries débutants qu'aux passionnés qui souhaitent obtenir un résultat soigné.

Délicatement **parfumée à la vanille**, elle apporte une saveur agréable tout en restant discrète afin de s'accorder avec tous vos gâteaux. Fabriquée en France, cette nouvelle formule est également sans gluten et sans huile de palme.

Grâce à son format de 250 g, elle est parfaite pour couvrir de petits gâteaux ou réaliser de nombreux éléments décoratifs.

Caractéristiques essentielles

- **Type** : pâte à sucre rouge
- **Poids net** : 250 g
- **Origine** : France
- **Utilisation** : recouvrement et modelage
- **Texture** : souple et élastique
- **Saveur** : légèrement vanillée
- **Ingrédients** : sucre (71 %), sirop de glucose, eau, huiles et graisses végétales (huile de coco, beurre de cacao, huile de tournesol), amidon de maïs, humectant (E422), épaississants (E466, E412, E413, E415, E414), colorants (E120, E160a), correcteur d'acidité (E330), arôme, conservateur (E202)
- **Sans gluten** : oui
- **Sans huile de palme** : oui
- **Valeur énergétique** : 390 kcal pour 100 g
- **Matières grasses** : 6,9 g pour 100 g
- **Dont acides gras saturés** : 3,6 g pour 100 g
- **Glucides** : 81 g pour 100 g
- **Dont sucres** : 77 g pour 100 g
- **Protéines** : 0,1 g pour 100 g
- **Sel** : 0,12 g pour 100 g
- **Conservation** : conserver le reste de la pâte emballé dans un film alimentaire puis dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec

- **Remarque** : la couleur peut légèrement varier selon les lots

Une pâte à sucre facile à modeler pour toutes vos envies

Cette pâte à sucre rouge est conçue pour faciliter la décoration de vos pâtisseries. Après un simple pétrissage, elle devient souple et malléable, permettant de réaliser aussi bien un recouvrement parfaitement lisse que des fleurs, rubans, figurines ou autres décors créatifs.

Sa belle élasticité facilite le travail au rouleau sans risque de fissure. Vous obtenez une finition nette et professionnelle qui met en valeur toutes vos réalisations.

Saupoudrez légèrement votre plan de travail de sucre glace ou de fécule de maïs avant d'étaler la pâte. Vous obtiendrez une surface parfaitement lisse tout en évitant qu'elle n'adhère aux ustensiles.

Après ouverture, conservez la pâte soigneusement emballée dans un film alimentaire puis dans une boîte hermétique afin de préserver toute sa souplesse.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Couleur	Rouge	Conditionnement	sachet de 250 g
---------	-------	-----------------	-----------------

Réf : 0309491724

Produit de la même gamme	
0309491722	Pate a sucre a la vanille avec grains 250g
0309491724	Pate a sucre rouge 250g
0309491726	Pate a sucre vert fonce 250g
0309491728	Pate a sucre jaune 250g
0309491732	Pate a sucre noir 250g
0309491734	Pate a sucre rose 250g
0309491736	Pate a sucre blanc 250g