



0309491726

Pâte à sucre vert foncé - 250 g

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



Pâte à sucre verte pour des décors naturels et élégants

Apportez une touche végétale à vos créations avec cette **pâte à sucre verte ScrapCooking® de 250 g**. Sa teinte vert foncé est parfaite pour réaliser des décorations inspirées de la nature, recouvrir un gâteau ou façonner des personnages, des feuilles, des sapins ou des fleurs. Son rendu uniforme et sa finition soignée mettent en valeur toutes vos pâtisseries, des gâteaux d'anniversaire aux desserts de fête.

Sa texture professionnelle est à la fois souple et élastique, ce qui facilite son étalage et son modelage. Elle **ne se déchire pas facilement et ne colle pas**, pour un travail précis et agréable.

Délicatement **parfumée à la vanille**, cette pâte à sucre accompagne vos créations sans masquer les saveurs de votre dessert. Fabriquée en France, elle est également sans gluten, sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée et formulée sans colorants azoïques.

Son format de 250 g convient aussi bien au recouvrement de petits gâteaux qu'à la réalisation de nombreux éléments décoratifs.

Caractéristiques essentielles

- **Type** : pâte à sucre verte
- **Couleur** : vert foncé
- **Poids net** : 250 g
- **Origine** : France
- **Utilisation** : recouvrement et modelage
- **Texture** : souple et élastique
- **Saveur** : légèrement vanillée
- **Ingrédients** : sucre (71 %), sirop de glucose, huiles et graisses végétales (huile de coco, beurre de cacao, huile de tournesol), eau, amidon de maïs, humectant (E422), épaississants (E466, E412, E413, E407), correcteur d'acidité (E330), arômes, conservateur (E202), colorants (E160a, E133, E120)
- **Sans gluten** : oui
- **Sans huile de palme** : oui
- **Sans matière grasse hydrogénée** : oui
- **Sans colorants azoïques** : oui
- **Valeur énergétique** : 390 kcal pour 100 g
- **Matières grasses** : 5,8 g pour 100 g
- **Dont acides gras saturés** : 3,8 g pour 100 g
- **Glucides** : 84 g pour 100 g
- **Dont sucres** : 76 g pour 100 g

- **Protéines** : < 0,5 g pour 100 g
- **Sel** : 0,14 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, sec et à l'abri de la lumière
- **Remarque** : la couleur peut légèrement varier selon les lots.

Une pâte à sucre facile à travailler pour des décors précis

Cette pâte à sucre verte permet de réaliser facilement toutes sortes de décorations pâtisseries. Son excellente souplesse facilite la création de feuilles, de sapins, de fleurs, de personnages ou de décors en relief avec une finition nette et homogène.

Elle s'étale facilement au rouleau pour recouvrir un gâteau sans fissure et offre une belle tenue une fois en place. Sa couleur profonde est idéale pour les thèmes nature, jungle, Noël ou encore les pâtisseries florales.

Pétrissez la pâte quelques instants avant utilisation afin de retrouver toute son élasticité. Pour un étalage encore plus confortable, saupoudrez légèrement votre plan de travail de sucre glace ou de fécule de maïs.

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

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Couleur	Vert	Conditionnement	sachet de 250 g
---------	------	-----------------	-----------------

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