



0309491728

Pâte à sucre jaune - 250 g

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

ScrapCooking®

Scrapcooking



Pâte à sucre jaune pour des décorations lumineuses et gourmandes

Apportez de l'éclat à toutes vos créations avec cette **pâte à sucre jaune ScrapCooking® de 250 g**. Sa couleur vive illumine vos gâteaux et permet de réaliser facilement des décorations originales, qu'il s'agisse de fleurs, de soleils, de poussins, de personnages ou de pâtisseries sur le thème du printemps et de l'été. Elle est idéale **pour recouvrir un gâteau ou créer des décors en relief** avec une finition soignée.

Sa texture professionnelle, souple et élastique, facilite le travail aussi bien pour les pâtisseries débutants que pour les passionnés. Elle s'étale facilement, ne se déchire pas et ne colle pas, pour un résultat net et homogène.

Délicatement **parfumée à la vanille**, cette pâte à sucre accompagne vos desserts avec une saveur discrète et agréable. 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 est parfaitement adapté pour décorer de nombreux gâteaux ou réaliser une grande variété de petits sujets.

Caractéristiques essentielles

Type : pâte à sucre jaune

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), colorant (E160a)

Sans gluten : oui

Sans huile de palme : oui

Sans matière grasse hydrogénée : oui

Sans colorants azoïques : oui

Valeur énergétique : 389 kcal pour 100 g

Matières grasses : 6,5 g pour 100 g

Dont acides gras saturés : 4,3 g pour 100 g

Glucides : 82 g pour 100 g

Dont sucres : 79 g pour 100 g

Protéines : 0 g pour 100 g

Sel : 0 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 toutes vos créations

Cette pâte à sucre jaune permet de réaliser facilement des décors précis et colorés. Elle convient aussi bien au recouvrement d'un gâteau qu'à la création de fleurs, d'animaux, de personnages ou de décors festifs.

Sa texture souple facilite l'étalage au rouleau et offre une excellente tenue une fois mise en place. Vous obtenez une finition lisse et professionnelle qui met en valeur toutes vos pâtisseries.

Associez cette pâte à sucre jaune avec d'autres couleurs pour créer des décors contrastés ou des personnages colorés. Après un léger pétrissage, elle retrouve rapidement toute sa souplesse et devient très agréable à modeler.

Conservez le reste de la pâte soigneusement emballé dans un film alimentaire puis dans une boîte hermétique afin de préserver sa texture.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Couleur	Jaune	Conditionnement	sachet de 250 g
---------	-------	-----------------	-----------------

Réf : 0309491728

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