0309491732

Pâte à sucre noir - 250 g

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

Scrapcooking



Pâte à sucre noire pour des décors élégants et audacieux

Apportez du caractère à vos créations pâtissières avec cette **pâte à sucre noire ScrapCooking® de 250 g**. Son coloris profond est idéal pour réaliser des décors modernes, des gâteaux à thème, des silhouettes, des personnages ou des finitions graphiques élégantes. Que vous souhaitiez **recouvrir entièrement un gâteau ou créer de petits éléments décoratifs**, cette pâte à sucre offre un rendu uniforme et soigné.
Sa texture professionnelle, souple et élastique, facilite le travail du cake design. Elle s'étale facilement, **ne se déchire pas et ne colle pas**, pour un recouvrement impeccable et un modelage précis.
Délicatement **parfumée à la vanille**, elle accompagne toutes vos créations sans masquer leurs saveurs. Fabriquée en France, elle est également sans gluten et sans huile de palme, pour répondre aux attentes des pâtissiers exigeants.
Son format de 250 g convient parfaitement pour recouvrir un petit gâteau ou réaliser de nombreux décors.

Caractéristiques essentielles

- **Type** : pâte à sucre noire
- **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), colorant : charbon végétal, correcteur d'acidité (E330), arôme, conservateur (E202)
- **Sans gluten** : oui
- **Sans huile de palme** : oui
- **Valeur énergétique** : 394 kcal pour 100 g
- **Matières grasses** : 7 g pour 100 g
- **Dont acides gras saturés** : 4,7 g pour 100 g
- **Glucides** : 82 g pour 100 g
- **Dont sucres** : 78 g pour 100 g
- **Protéines** : 0 g pour 100 g
- **Sel** : 0 g pour 100 g
- **Conservation** : conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture, emballer le reste de la pâte dans un film alimentaire puis le placer dans une boîte hermétique.
- **Remarque** : la couleur peut légèrement varier selon les lots.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Une pâte à sucre facile à travailler pour un rendu professionnel

Cette pâte à sucre noire est conçue pour simplifier toutes vos décorations pâtissières. Sa texture malléable permet de réaliser facilement des rubans, des fleurs, des personnages, des silhouettes ou des motifs géométriques avec une grande précision.

Elle convient également au recouvrement des gâteaux grâce à son excellente élasticité, qui facilite l'étalage tout en limitant les risques de fissures. Son noir intense apporte une finition élégante et contemporaine, idéale pour les desserts de fête ou les créations en cake design.

Utilisez cette pâte à sucre noire pour créer un contraste saisissant avec des éléments blancs, dorés ou colorés. Quelques touches suffisent pour mettre en valeur l'ensemble de votre décoration.

Après utilisation, emballez soigneusement le reste de la pâte dans un film alimentaire puis placez-la dans une boîte hermétique afin de préserver toute sa souplesse.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Couleur	Noir
Conditionnement	sachet de 250 g

Sel	Sans sel

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

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques