0309491734

Pâte à sucre rose - 250 g

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

Scrapcooking



Une pâte à sucre rose pour des créations pleines de douceur

Apportez une touche de délicatesse à vos pâtisseries avec cette **pâte à sucre rose ScrapCooking®** de 250 g. Sa jolie couleur pastel est idéale pour **recouvrir un gâteau ou façonner des décorations élégantes**, qu'il s'agisse de fleurs, de nœuds, de personnages ou de petits sujets gourmands. Elle convient parfaitement aux gâteaux d'anniversaire, baby showers, mariages ou toutes les créations de cake design.
Sa texture professionnelle, souple et élastique, est agréable à travailler. Elle s'étale facilement, **ne se déchire pas et ne colle pas**, pour un résultat net et soigné. Que vous soyez débutant ou passionné de pâtisserie, vous apprécierez sa facilité d'utilisation.
Délicatement parfumée à la vanille, elle accompagne vos desserts avec une saveur discrète qui s'accorde avec de nombreuses recettes. Fabriquée en France, cette pâte à sucre est également sans gluten et sans huile de palme.
Son format de 250 g est idéal pour recouvrir un petit gâteau ou réaliser de nombreux éléments décoratifs.

Caractéristiques essentielles

- **Type** : pâte à sucre rose
- **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), arôme, conservateur (E202), colorant : carmin
- **Sans gluten** : oui
- **Sans huile de palme** : 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
- **Fibres** : 0 g pour 100 g
- **Protéines** : 0 g pour 100 g
- **Sel** : 0 g pour 100 g
- **Conservation** : conserver dans un endroit frais et sec, 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 modeler pour des décors raffinés

Cette pâte à sucre rose permet de réaliser facilement des décorations précises et élégantes. Elle est parfaite pour créer des fleurs, des rubans, des cœurs, des personnages ou tout autre élément décoratif qui apportera une touche de douceur à vos pâtisseries.

Sa texture souple facilite également le recouvrement des gâteaux. Après un simple pétrissage, elle retrouve toute son élasticité pour s'étaler facilement et offrir une finition parfaitement lisse.

Associez cette pâte à sucre rose à des teintes blanches, dorées ou pastel pour réaliser des décorations harmonieuses et élégantes. Pour conserver toute sa souplesse, emballez soigneusement le reste de la pâte dans un film alimentaire puis placez-le dans une boîte hermétique.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Couleur	Rose
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