0309491736

Pâte à sucre blanc - 250 g

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

Scrapcooking



Une pâte à sucre blanche pour des finitions impeccables

Réalisez des décorations élégantes avec cette pâte à sucre blanche ScrapCooking® de 250 g. Indispensable en cake design, elle est idéale pour recouvrir un gâteau avec une finition parfaitement lisse ou pour façonner toutes sortes de décors, des fleurs délicates aux personnages en passant par les rubans et les sujets en relief. Sa couleur blanche constitue également une excellente base pour des créations raffinées ou des décorations à personnaliser.
Sa texture professionnelle, souple et élastique, offre un grand confort de travail. Elle s'étale facilement, ne se déchire pas et ne colle pas, pour un résultat net et précis, même lors des réalisations les plus minutieuses.
Délicatement parfumée à la vanille, elle accompagne vos pâtisseries avec une saveur discrète qui s'accorde avec tous les desserts. Fabriquée en France, cette pâte à sucre est également sans gluten et sans huile de palme.
Son format de 250 g convient aussi bien au recouvrement d'un petit gâteau qu'à la réalisation de nombreux éléments décoratifs.

Caractéristiques essentielles

Type : pâte à sucre blanche
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, E415, E412, E413), correcteur d'acidité (E330), arôme, conservateur (E202)
Sans gluten : oui
Sans huile de palme : oui
Valeur énergétique : 385 kcal pour 100 g
Matières grasses : 6,1 g pour 100 g
Dont acides gras saturés : 4 g pour 100 g
Glucides : 82 g pour 100 g
Dont sucres : 75 g pour 100 g
Protéines : 0,1 g pour 100 g
Sel : 0,11 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 travailler pour toutes vos créations

Cette pâte à sucre blanche est un incontournable pour tous les passionnés de pâtisserie créative. Elle permet de recouvrir facilement vos gâteaux tout en offrant une finition lisse et homogène digne d'un professionnel.

Sa texture malléable facilite également la réalisation de fleurs, de personnages, de dentelles, de rubans ou de décors personnalisés. Sa couleur blanche peut être utilisée telle quelle ou servir de base pour des effets décoratifs élégants.

Pétrissez la pâte quelques instants avant utilisation afin de lui redonner toute sa souplesse. Après ouverture, emballez soigneusement le reste dans un film alimentaire puis placez-le dans une boîte hermétique pour éviter qu'elle ne sèche.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Couleur	Blanc	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

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques