



0309491730

Pâte à sucre bleu - 250 g

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

ScrapCooking®

Scrapcooking



Pâte à sucre bleu pour des décorations créatives et élégantes

Réalisez des pâtisseries originales avec cette **pâte à sucre bleu ScrapCooking® de 250 g**. Sa couleur intense est idéale **pour recouvrir un gâteau ou créer des décorations** sur le thème de la mer, du ciel, des super-héros, des licornes ou encore des anniversaires d'enfants. Facile à travailler, elle vous permet de laisser libre cours à votre imagination tout en obtenant une finition soignée.

Sa texture professionnelle, à la fois souple et élastique, facilite le modelage comme le recouvrement. Elle s'étale facilement, **ne se déchire pas et ne colle pas**, pour un résultat net et homogène.

Délicatement **parfumée à la vanille**, elle apporte une saveur agréable qui accompagne toutes vos pâtisseries. Fabriquée en France, cette pâte à sucre est également sans gluten, sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée et formulée sans colorants azoïques.

Son format de 250 g est idéal pour décorer un gâteau ou réaliser de nombreux petits sujets.

Caractéristiques essentielles

- **Type** : pâte à sucre bleue
- **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 (E133)
- **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 modeler pour toutes vos créations

Cette pâte à sucre bleu offre une excellente maniabilité pour réaliser facilement des décorations précises. Elle convient aussi bien au recouvrement de gâteaux qu'à la création de personnages, d'étoiles, de fleurs, de nuages ou de décors inspirés de l'univers marin.

Sa texture souple facilite l'étalage au rouleau tout en garantissant une belle tenue. Vous obtenez rapidement une finition lisse et professionnelle qui valorise vos créations pâtisseries.

Associez cette pâte à sucre bleue à des teintes blanches, jaunes ou argentées pour créer des décors sur le thème de l'espace, de l'océan ou de l'hiver. Après un léger pétrissage, elle retrouve rapidement toute sa souplesse.

Pour préserver ses qualités, conservez le reste de la pâte bien emballé dans un film alimentaire puis dans une boîte hermétique.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Couleur	Bleu	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
0309491730	Pate a sucre bleu 250g
0309491732	Pate a sucre noir 250g
0309491734	Pate a sucre rose 250g
0309491736	Pate a sucre blanc 250g