



0309491738

Pâte de modelage à la noisette 250g

- Pour modelage et couverture
- Sans gluten et sans huile de palme
- Fabriquée en France

ScrapCooking®

Scrapcooking



Une pâte à modeler gourmande au bon goût de noisette

La **pâte de modelage à la noisette 250 g ScrapCooking** permet de décorer vos pâtisseries tout en leur apportant une délicieuse saveur de noisette. Souple et facile à travailler, elle convient aussi bien à la couverture des gâteaux qu'à la réalisation de petits décors. Fabriquée en France, elle constitue une alternative gourmande à la pâte à sucre classique pour personnaliser layer cakes, biscuits et entremets.

Les avantages de la pâte de modelage noisette

- Texture souple et facile à modeler.
- Délicieux goût de noisette.
- Idéale pour couvrir et décorer.
- Sans gluten.
- Sans huile de palme.
- Fabriquée en France.
- Format pratique de 250 g.

Modelez et décorez toutes vos pâtisseries

Cette pâte peut être utilisée pour **recouvrir un gâteau** ou réaliser toutes sortes de décors : formes découpées à l'emporte-pièce, petits personnages, fleurs ou autres éléments de cake design. Sa texture se travaille facilement pour obtenir une finition lisse et soignée.

Avant utilisation, pétrissez simplement la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne suffisamment souple. Son goût de noisette apporte une dimension gourmande supplémentaire à vos créations, des biscuits aux layer cakes.

Ingrédients et informations nutritionnelles

Ingrédients : sucre (74 %), sirop de glucose, graisse végétale (huile de coco, beurre de cacao, huile de tournesol), eau, amidon de pomme de terre, cacao en poudre, humectant : E422, amidon de maïs, épaississants : E466, E413, E412, E415 ; correcteur d'acidité : E330, arôme noisette, conservateur : E202.

[Voir la fiche article sur le site](#)

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Sans gluten. Sans huile de palme.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

- Énergie : 1673 kJ / 396 kcal
- Matières grasses : 6,1 g
- Dont acides gras saturés : 4 g
- Glucides : 84 g
- Dont sucres : 76 g
- Protéines : < 0,5 g
- Sel : 0,14 g

Comment bien conserver votre pâte ?

Conservez la pâte dans un **endroit sec et frais, à l'abri de la lumière**. Après ouverture, enveloppez soigneusement la quantité restante dans du film alimentaire avant de la placer dans une boîte hermétique afin de préserver sa texture.

Sa couleur peut légèrement varier. La fiche technique indique une **DDM initiale de 14 mois**

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	250 g
-------	-------

Référence : 0309491738