

FONDANT PATISSIER - 1 KG



Réf DGF: 08176 / Code barre: 3584730 08176 0

(Révisé le: 24/01/2015)

Une base sucrée pour vos décors de pâtisserie.

Pâte solide blanche et sucrée.

Conditionnement :

Pot plastique blanc - couvercle plastique blanc.

Poids net : 1 kg

Poids brut: 1.05kg

Dimensions: 117.5 x 117.5 x 124mm

1 carton = 24 pots

Poids net : 24 kg

Poids brut : 25.75 kg

Dimensions: 365 x 340 x 335mm

Etiquetage :

Etiquette sur pot et carton mentionnant :

* Liste des ingrédients

* DLUO : JJ/MM/AA

* Date de fabrication: JJ/MM/AA

* Heure de production : HH :MM

Ingrédients :

Sucre, sirop de glucose, eau.

Mode d'emploi :

Application pour décors de choux, confiseries, entremets.

Ramollir le fondant à 33-36°C, si possible au bain-marie.

Ajouter la quantité d'eau nécessaire pour obtenir la texture désirée.
Incorporer les arômes et colorants nécessaires.
Glacer vos éclairs, choux, pâtisseries avec le mélange chaud.

Conseils d'utilisation :

Le fondant est un produit d'utilisation universelle: glaçages, utilisation en confiserie pour la confection de cerises à l'eau de vie, ou en cuisson de sucre.

Conditions de stockage :

Dans un endroit frais et sec à une température inférieure à 20° C

Conservation :

24 mois
