



PETTINICE CIEMNOFIOLETOWY – CIEMNOFIOLETOWA MASA CUKROWA DO POWLEKANIA I DEKORACJI

Informacje ogólne

Pettinice to gotowa masa dekoracyjna do tortów, którą wystarczy rozwałkować i stosować bezpośrednio do obkładania biszkopta.

Jest bardzo łatwa w użyciu, o plastycznej konsystencji i wyrazistym kolorze. Dzięki masie dekoracyjnej Pettinice, jest możliwe wykonanie najbardziej wymyślnych dekoracji ciast i tortów.

Wysoka plastyczność masy i podatność na walcowanie powoduje, że nadaje się ona zarówno do obkładania tortów, jak i do wykonywania elementów dekoracyjnych (falbanki, listki itp.).

Powierzchnia dekoracji może być dodatkowo malowana aerografem lub natryskiwana czekoladą. Wyroby udekorowane masami Pettinice nie sprawiają problemów podczas ich porcjowania.

W ofercie Bakels Polska jest bardzo szeroki wachlarz kolorów.



Sam wybierzesz kolory



Przechowywanie

W chłodnym, ciemnym i suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu (15 – 25°C)



Okres przydatności do spożycia

540 dni



Kategoria

Masy cukrowe do dekoracji



Gotowy produkt

wyroby cukiernicze

Sposób użycia

Przed użyciem produkt z serii Pettinice powinien zostać doprowadzony do temperatury minimum 15°C. W celu obrobienia ciasta lub tortu masę lekko uplastycznić poprzez ugniatanie i walcowanie do uzyskania odpowiedniej wielkości płaty. Podczas walcowania, w przypadku, gdy masa będzie przywierała do blatu roboczego, należy jego powierzchnię lekko posypać cukrem pudrem. Powierzchnię i boki obkładanego ciasta lub tortu należy wcześniej posmarować cienką warstwą tęstego kremu, który skutecznie zabezpieczy dekorację przed pochłanianiem wilgoci z wnętrza.

Masy można również użyć do przygotowania dekoracji cukierniczych. Po lekkim uplastycznieniu masę modelować ręcznie lub poprzez użycie specjalistycznego sprzętu cukierniczego.

W razie chęci dodatkowego zabezpieczenia elementów związanych z masą Pettinice przed wilgocią

z otoczenia, istnieje możliwość przesmarowania lub natryśnięcia cienką warstwą rozpuszczonego wcześniej 100% tłuszczu cukierniczego lub sklarowanego masła.



Składniki

cukier, syrop glukozowy, olej roślinny (z ziaren palmowych, rzepakowy, kokosowy), woda, substancja utrzymująca wilgoć, glicerol, maltodekstryna, substancja zagęszczająca, E466, emulgatory, E471, barwniki, E120, E133, wanilina, regulator kwasowości E330

Opakowanie

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
4281	20 x 250 g	Folia próżniowa	560

Wartości odżywcze

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1700
Energia (kcal)	400
Tłuszcz (g)	5.5
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	5.5
Węglowodany (g)	88.0
Cukry (g)	80.0
Białko (g)	< 0.5
Sól (g)	0.01

