



Sam wybierz kolory

## PETTINICE ŻÓŁTY - ŻÓŁTA 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 wałkowanie 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.

## SPOSÓB UŻYCIA

Przed użyciem produkt z serii Pettinice powinien zostać doprowadzony do temperatury minimum 15°C. W celu obłożenia ciasta lub tortu masę lekko uplastyczyć poprzez ugniatanie i wałkować do uzyskania odpowiedniej wielkości płata. Podczas wałkowania, w przypadku, gdy masa będzie przywierać do blatu roboczego, należy jego powierzchnię lekko posypać cukrem pudrem. Powierzchnię i boki obkładanego ciasta lub tortu należy wcześniej posmarować cienką warstwą tłustego kremu, który skutecznie zabezpieczy dekoracje 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 cienkiej warstwy rozpuszczonego wcześniej 100% tłuszczu cukierniczego lub sklarowanego masła.

## SKŁADNIKI

cukier, syrop glukozowy, olej roślinny (z ziaren palmowych, rzepakowy, kokosowy), woda, substancja utrzymująca wilgoć, glicerol, substancja zagęszczająca: E466, emulgatory: E471, regulator kwasowości E330, maltodekstryna, wanilina, barwnik: E160a

## OPAKOWANIE

| Kod   | Rozmiar    | Rodzaj          | Liczba na palecie |
|-------|------------|-----------------|-------------------|
| 42751 | 1 kg       | Folia próżniowa | 600               |
| 4275  | 20 x 250 g | Folia próżniowa | 560               |

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

| Rodzaj                        | Wartość  |
|-------------------------------|----------|
| Energia (kJ)                  | 1,700.00 |
| Energia (kcal)                | 400.00   |
| Tłuszcz (g)                   | 5.50     |
| Kwasy tłuszczowe nasycone (g) | 5.50     |
| Węglowodany (g)               | 87.00    |
| Cukry (g)                     | 81.00    |
| Białko (g)                    | 0.00     |
| Sól (g)                       | 0.01     |



## 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