

## Fondant pâtissier blanc



Code produit : 839

Marque : Caullet

Conservation : Ambient

Conditionnement : Seau de 15 kg

### Description commerciale

- Texture ferme, idéale pour la réalisation de décors en pâtisserie, moulages de sujets et autres préparations
- Conditionnement en seau : compact et pratique pour une utilisation quotidienne
- Solution simple d'utilisation pour toutes les applications

### Mise en oeuvre

- Chauffer le fondant à 35°C au bain-marie ou au micro-ondes, puis diluer jusqu'à l'obtention de la texture désirée.
- Dilution avec 10% de sirop de sucre

Découvrez les fiches recettes liées à ce produit :

Retrouvez tous les éléments dont vous avez besoin pour réaliser de belles recettes proposées par de grand pâtissier. Composition de la recette, astuces, montage et beaucoup d'autres informations utiles.



Eclair choc'or