



Sprays Velours

Une finition douce et colorée rapide à réaliser



Les Sprays Velours ancel



Découvrez notre gamme de sprays velours, les produits idéaux pour décorer vos gâteaux et desserts en leur conférant un bel effet velours !

Avec leurs formulations très courtes, nos sprays velours sont là pour sublimer l'esthétique de vos gâteaux sans apporter de goût supplémentaire.

Laissez-vous surprendre par leur efficacité et leur effet bluffant !

Produits qualitatifs :

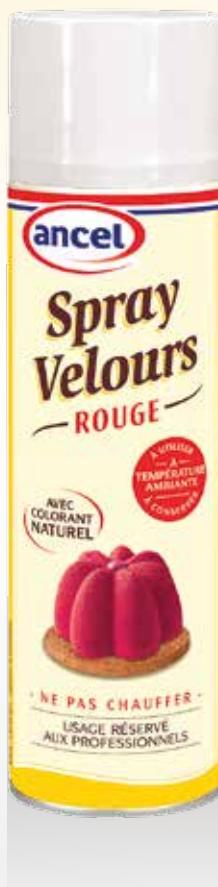
- Contiennent uniquement du beurre de cacao et des colorants naturels (pour les sprays blanc, rouge et jaune).
- Bel effet velours en froid positif et négatif.

Pratiques :

- Permettent un décor à la pièce, idéal pour les petites séries.
- 1 aérosol permet de décorer environ 50 pièces individuelles.

Faciles d'utilisation :

- Produits prêt à l'emploi.
- S'utilisent à température ambiante, sans chauffe préalable.
- Ne nécessitent pas d'équipement spécifique.



Esthétiques :

- Offrent une finition soignée aux pâtisseries.
- Possibilité d'appliquer plusieurs couleurs.



SPRAY VELOURS BLANC



SPRAY VELOURS JAUNE



SPRAY VELOURS ROUGE



SPRAY VELOURS BRUN

Aérosol de 0,5 L
Réf 1-42-011415

Aérosol de 0,5 L
Réf 1-42-011413

Aérosol de 0,5 L
Réf 1-42-011412

Aérosol de 0,5 L
Réf 1-42-011414

Des idées créatives

Sur de la glace ou de la mousse



Pour une présentation graphique de vos pâtisseries, vous pouvez appliquer 2 couleurs de sprays velours au pochoir sur vos entremets ou surmonter vos tartelettes d'un dôme de bavaroise effet velours.



Sur de la pâte d'amandes, de la crème chantilly ou des décors en chocolat



Apportez une touche « velours » aux classiques de la pâtisserie ou jouez sur les textures en déposant des décors en chocolat recouverts de spray velours sur un entremets glacé.



Conseils D'UTILISATION

- Appliquer les sprays velours sur des entremets congelés ou sur des pièces placées en froid négatif environ 2 minutes avant pulvérisation.
- Appliquer les sprays velours à une distance d'environ 25 cm afin d'obtenir un effet velours optimal.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser les sprays velours sur des sujets en chocolat moulés ou montés.

Des applications diverses et variées

Scannez les QR codes ci-dessous pour découvrir les recettes.



Bûche Cristal d'Hiver
Noix de coco, Vanille
& Fruits Rouges



Entremets Abricot
Vanille Verveine



Tartelettes Yuzu,
Praliné, Chocolat



Tartelettes à la
Vanille Bourbon
et au Caramel salé



Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancel et accédez aux vidéos
de gestes de chefs sur www.condifa.fr



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr