



Sprays Velours

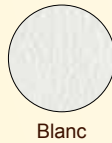
Une finition douce et colorée rapide à réaliser



Le fini velours prêt à l'emploi

La gamme des Sprays Velours ancel

- 4 couleurs : blanc, brun, rouge et jaune.
- Prêts à l'emploi : **s'utilisent à température ambiante** sur des pièces congelées, **sans chauffe préalable** ni équipement spécifique.
- Flexibles : permettent un décor à la pièce, idéal pour les petites séries.
- Qualitatifs :
 - Contiennent uniquement du beurre de cacao (et des colorants pour les versions colorées).
 - Diffusion optimisée pour un effet velours maximum.
- Bonne tenue en froid positif et négatif.
- Rendement : 1 aérosol permet de décorer environ 50 pièces individuelles.



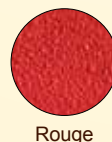
Blanc

Produit	Réf.	Poids
Spray Velours Blanc	1-42-011415	500 ml



Brun

Produit	Réf.	Poids
Spray Velours Brun	1-42-011414	500 ml



Rouge

Produit	Réf.	Poids
Spray Velours Rouge	1-42-011412	500 ml



Jaune

Produit	Réf.	Poids
Spray Velours Jaune	1-42-011413	500 ml

Des idées créatives

Sur de la glace ou de la mousse

Pour une présentation graphique de vos pâtisseries, appliquer 2 couleurs de spray 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

Apporter une touche de velours aux classiques de la pâtisserie ou jouer sur les textures en déposant des décors en chocolat recouverts de spray velours sur un entremets glacé.



Conseils d'utilisation :

Les sprays velours s'appliquent idéalement sur des entremets congelés ou sur des pièces placées en froid négatif environ 2 minutes avant pulvérisation. Il n'est pas recommandé d'utiliser les sprays velours sur des sujets en chocolat moulés ou montés.

Les produits de finition ancet

pour une présentation soignée de vos pâtisseries

NOUVEAU



Préparation colorante à base de beurre de cacao effet velours	Réf.	Poids
Spray Velours Blanc	1-42-011415	500 ml
Spray Velours Brun	1-42-011414	500 ml
Spray Velours Rouge	1-42-011412	500 ml
Spray Velours Jaune	1-42-011413	500 ml



Grains croustillants pour masquage et décor à parsemer	Réf.	Poids
Masquage Croquant Rouge	1-42-011272	400 g
Masquage Croquant Vert	1-42-011405	1,75 kg
Masquage Croquant Chocolat au Lait	1-42-011273	400 g
Masquage Croquant Vert	1-42-011406	1,75 kg
Masquage Croquant Chocolat au Lait	1-42-011274	800 g
Krokella (grains de riz soufflés caramélisés)	1-42-011390	1,75 kg



Miroirs concentrés pailletés prêts à l'emploi pour nappage et décor	Réf.	Poids
Décor Pailleté Or	1-42-011061	1,5 kg
Décor Pailleté Argent	1-42-011062	1,5 kg
Décor Pailleté Cuivre	1-42-011064	1,5 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur www.condifa.fr



fédère les marques

