

BEURRES DE CACAO COLORÉS

COLLECTION PIERRES PRÉCIEUSES PERLÉES

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CES BEURRES DE CACAO APPORTENT DE SUBTILS REFLETS DE COULEUR TOUT EN DONNANT UNE TOUCHE DE BRILLANCE À VOS CRÉATIONS!

La collection Pierres précieuses perlées contient seulement des poudres lustrées sans colorant, permettant de doux reflets de couleur. Nos beurres de cacao peuvent être utilisés dans un moule pour chocolat ou directement sur le chocolat moulé à l'aide d'un aérographe, d'un pinceau ou simplement avec les doigts.

AVANTAGES

- Fini perlé
- Subtils reflets de couleur
- Faciles d'utilisation
- Prétempérés
- Comestibles (voir les normes plus bas)

COMMENT UTILISER LE BEURRE DE CACAO?

Le Beurre de cacao coloré se vend à l'état solide. Pour l'utiliser, vous devez le faire fondre, soit dans un fondoir, soit au four à micro-ondes, ce qui est, selon nous, la façon la plus simple! Chauffez la bouteille 10 secondes, brassez et chauffez de nouveau pendant 10 secondes. Poursuivez ainsi jusqu'à ce que la quantité nécessaire de beurre de cacao soit fondue.

Attention de ne pas surchauffer le beurre de cacao.

Sa texture pourrait être affectée et ne donnera pas le résultat attendu ou pourrait même devenir inutilisable.

OFFERTS EN FORMATS DE 56 g, 225 g ET 1 kg.



Conformes aux normes alimentaires américaines FDA et aux normes alimentaires canadiennes de Santé Canada.



FORMULE



LUSTRÉE



PERLÉE



LIPOSOLUBLE

CARACTÉRISTIQUES



SANS NOIX



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VÉGANE



100% COMESTIBLE

