



РУССКИЙ БЕЙКЛС

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТАХ

САХАРНАЯ ПАСТА (мастика)

ПЕТТИНИС

Петтинис - это высококачественные сахарные пасты (популярное название в России – мастика), специально разработанные для покрытия тортов, пирожных, моделирования цветочных композиций, изготовления фигурок, производства различных украшений и другой отделки кондитерских изделий.

Предлагается широкая цветовая палитра петтиниса: белый, розовый, голубой, персиковый, слоновая кость, шоколадный, зеленый, желтый, красный, черный,

Состав: Сахар, глюкозный сироп, вода, растительные жиры, загуститель, сухой молочный порошок, глицерин, крахмал, консервант, краситель, ароматизатор

Способ использования: Петтинис осторожно размять на сухой рабочей поверхности до мягкой пластичной консистенции. Затем раскатать до необходимой толщины, предварительно посыпав стол сахарной пудрой. Раскатанный пласт используют для покрытия тортов. Положить лист, раскатанный до толщины ≈ 3 мм на заготовку торта, которая предварительно смазывается тонким слоем джема или крема (для плотного прилипания) и осторожно прижать к заготовке, тщательно разгладив руками или специальным «разглаживателем».

Затем, подготовив пласт, раскатанный максимально тонко (сквозь слой петтиниса можно читать газету), можно приступать к изготовлению декоративных украшений для поверхности торта и моделированию цветов и цветочных композиций.

Для получения максимально высоких результатов в отделке кондитерских изделий, рекомендуется использовать специальные инструменты, приспособления, моделирующие палочки, выемки, тычинки для цветов, стебли и ленты, которые Вы всегда найдете в нашей компании.

Бесценным помощником в создании тортов с сахарной пастой является специальная литература, где детально излагается процесс создания отделки, цветов, букетов, тортов. В нашей компании всегда в продаже специализированная литература (ассортимент составляет около 80 книг).

Помимо этого имеется обучающий фильм (2 части) по работе с сахарной пастой

Хранение: Хранить в сухом прохладном месте. Срок хранения 12 месяцев

Упаковка: Пластиковые ведра, вес нетто по 5,0 кг

ОСНОВНЫЕ СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- масса пластична, замечательно раскатывается и формуется, отлично держит заданную форму, легко окрашивается
- широкий спектр использования
- возможность изготовления бесконечного разнообразия вкусных съедобных украшений для кондитерских изделий
- украшения из сахарной пасты могут быть использованы отдельно как эксклюзивные изделия в Вашем ассортименте