

## A chef in a white uniform is shown from the waist up, holding a can of whipped cream and spraying it onto a round cake. The cake is sitting on a white scalloped-edged cake board. The chef's left hand is near the cake, and their right hand is holding the can. The background is a plain, light-colored surface.

## PRODUITS ASSOCIÉS



### Préparation colorante à base de beurre de cacao effet velours.

DLUO : 18 mois

### Finition d'entremets et d'entremets glacés.

## Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : s'utilise à température ambiante sur des pièces congelées, sans chauffe préalable ni équipement spécifique.

## Avantages

Contient exclusivement du beurre de cacao, bonne diffusion du produit.

Bel effet velours en froid positif et négatif.

Flexible : peut s'utiliser même pour décorer une seule pièce.



Spray Velours Brun

Préparation colorante à base de beurre de cacao effet velours.

Aérosol de 500 ml

DLUO : 18 mois

### **UTILISATIONS**

Finition d'entremets et d'entremets glacés.

## Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : s'utilise à température ambiante sur des pièces congelées, sans chauffe préalable ni équipement spécifique.

## Avantages

Contient exclusivement du beurre de cacao et des colorants, bonne diffusion du produit.

Bel effet velours en froid positif et négatif.

Flexible : peut s'utiliser même pour décorer une seule pièce.



### Spray Velours Jaune

Préparation colorante à base de beurre de cacao effet velours.

Aérosol de 500 ml

DLUO : 18 mois

#### **UTILISATIONS**

Finition d'entremets et d'entremets glacés.

## Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : s'utilise à température ambiante sur des pièces congelées, sans chauffe préalable ni équipement spécifique.

## Avantages

Contient exclusivement du beurre de cacao et des colorants, bonne diffusion du produit.

Bel effet velours en froid positif et négatif.

Flexible : peut s'utiliser même pour décorer une seule pièce.



### Privé : Spray Velours Rose

Préparation colorante à base de beurre de cacao effet velours.

Aérosol de 500 ml

DLUO : 18 mois

#### **UTILISATIONS**

Finition d'entremets et d'entremets glacés.

## Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : s'utilise à température ambiante sur des pièces congelées, sans chauffe préalable ni équipement spécifique.

## Avantages

Contient exclusivement du beurre de cacao, bonne diffusion du produit.

Bel effet velours en froid positif et négatif.

Flexible : peut s'utiliser même pour décorer une seule pièce.



## Spray Velours Rouge

## Préparation colorante à base de beurre de cacao effet velours.

Aérosol de 500 ml

DLUO : 18 mois

## UTILISATIONS

### Finition d'entremets et d'entremets glacés.

## Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : s'utilise à température ambiante sur des pièces congelées, sans chauffe préalable ni équipement spécifique.

## Avantages

Contient exclusivement du beurre de cacao et des colorants, bonne diffusion du produit.

Bel effet velours en froid positif et négatif.

Flexible : peut s'utiliser même pour décorer une seule pièce.