

Наименование: мастика сахарная ванильная красная.

Страна производитель: Россия.

Состав: сахар, глюкозный сироп, эквивалент какао-масла, E466, E1422, глицерин, E471, краситель пищевой, E202, ароматизатор идентичный натуральному "ванилин".

Преимущества:

- обладает хорошей пластичностью;
- хорошо раскатывается и формуется, замечательно держит форму;
- легко окрашивается любым водорастворимым красителем;
- имеется неограниченная возможность изготовления съедобных украшений для кондитерских изделий;
- украшения из сахарной мастики могут быть использованы самостоятельно как эксклюзивные изделия в вашем ассортименте.

Область применения: Применяется для декорирования кондитерских изделий: обтягивания тортов, пирожных, моделирования фруктов, фигурной лепки, изготовления прослойки.

Способ применения: Необходимое количество мастики предварительно размять на сухой, слегка подпыленной сахарной пудрой поверхности, до мягкой пластичной консистенции.