



Le fondant pâtissier

claire63



Avec le fondant pâtissier, réalisez des glaçages pour tous vos gâteaux tels que les éclairs, les religieuses, les mille-feuilles ou les choux.

Mode d'emploi :

Ramollir le fondant pâtissier à 30-35°C avant utilisation au micro-ondes ou au bain marie pour pouvoir glacer vos pâtisseries.

Conservation :

2 à 3 mois une fois ouvert à température ambiante. Vous trouverez chez Zodio ce produit couleur rose, bleu, blanc, café ou chocolat.

Le pot de 300gr (ref. 10146663) au prix de 4€90.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr