



## FORMATION INFORMATIQUE BUREAUTIQUE ET MEDICALE

adresse postale : 18, Le Village 88490 La Petite Fosse  
Tél. : 03 29 51 66 80 Télécopie : 03 29 51 66 80 Mobile : 06 79 27 33 87

---

---

### Arctic White® – Description et conseils

Arctic White® est prêt à l'utilisation, couleur blanc neige. Idéal pour recouvrir vos gâteaux, de mariage, etc.

Arctic White® est élastique, se laisse facilement dérouler (sur du sucre glace) et prendre des formes souhaitées. Vous pouvez même créer des roses, des fleurs, des dentelles.

Arctic White® ne casse pas facilement et prend facilement les formes voulues.

Arctic White® est fabriqué à base de sucre et a un goût neutre sucré. Vous pouvez y rajouter des arômes comme par exemple le rhum, noisette, pistache, etc. Le produit se mélange facilement avec des colorants alimentaires et même avec du marzipan.

Arctic White® se conserve jusqu'à 12 mois.

### Conseil d'utilisation

Arctic White® réagit sur les gâteaux comme le marzipan.

Toute sorte d'humidité pose problème.

Arctic White® ne s'utilise pas sur les gâteaux à la crème et sur les gâteaux avec de la chantilly. L'idéal est de l'utiliser sur des gâteaux à consistance dure ou des pâtisseries avec des crèmes au beurre.

Ne pas placer les pâtisseries recouvertes d'Arctic White® dans des frigos climatisés. Un frigo du genre « pour pralinés » est l'idéal.

Ne pas congeler

