



Krokante decoraties

Masquages Croquants

Voor een krokante en kleurrijke afwerking



Krokante granen te gebruiken als decoratie



Aanbod “Masquages Croquants” van Ancel

- 3 soorten: rood, groen en melkchocolade
- Geen agglomeraten.
- Nemen geen vocht op.
- Veelzijdig en makkelijk in gebruik.
- Geschikt om te gebruiken tussen de lagen van biscuit (Joconde, Génoise) of in te mengen bij chocolade of decorgel.

Product	Réf.	Gewicht
Masquage Croquant ROOD	1-42-011272	400 g



Product	Réf.	Gewicht
Masquage Croquant GROEN	1-42-011273	400 g



Produit	Réf.	Gewicht
Masquage Croquant Melkchocolade	1-42-011274	800 g

Maskeren



Mengen



Decoreren



Coaten van chocolade



Decoratie artikelen van Ancel

Voor een verzorgde presentatie van uw patisserie.



Krokant Graan "Masquage Croquants"	Réf.	Gewicht
Masquage Croquant Rood	1-42-011272	400 g
Masquage Croquant Groen	1-42-011273	400 g
Masquage Croquant Melkchocolade	1-42-011274	800 g
Krokella (Gekarameliseerde rijst)	1-42-008244	2,5 kg



Decorgel met pailletés voor direct gebruik	Réf.	Gewicht
Décor Pailleté Goud	1-42-011061	1,5 kg
Décor Pailleté Zilver	1-42-011062	1,5 kg
Décor Pailleté Koper	1-42-011064	1,5 kg

Elke maand nieuwe recepten:
www.condifa.fr
www.gentsbakkershuis.be



fédère les marques

