法国进口 PCB巧克力专用色粉 金色 油溶性食用颜色粉30cc

产品名称	法国进口 PCB巧克力专用色粉 金色 油溶性食用颜色粉30cc
公司名称	北京永恒嘉业商贸有限公司
价格	面议
规格参数	型号:PCB 主要着色成分:金色 品牌:PCB
公司地址	北京市朝阳区新房路3号院7号楼7层815
联系电话	010-85852458 13141274928

产品详情

法国pcb色粉

原产国：法国

净含量：30cc（31g）

配料：食用色粉

适用范围：糕点 使用量：按生产需要适量使用

使用方法：与准备好的材料混合

储存方法：阴凉干燥处

品牌简介：来自法国闻名的pcb creation 向来为西式甜点厨师发挥其创意并将作品极致表现的最佳武器！ 旗下产品多达数千款，不论是充满风格华丽或是简洁特色的各式转印纸或是造型模具、塑形模、色粉、包装容器等，相信定能将每一款甜点表现得精彩绝伦！其优异的品质及操作便利，更是深受知名甜点厨师所一致肯定，每每在国际甜点大赛或是示范会中，总能见其作品以pcb 各式产品作一完美演绎！使用方法：1、调与溶解的可可油中，使用巧克力喷枪喷涂在慕斯蛋糕表面，形成颗粒状磨砂外观。2、与溶解的可可油混合均匀后，使用不同手法喷涂在巧克力模具内层，等待冷却后浇入正确调温的巧克力，之后按正常程序制作手工巧克力，脱模后即可呈现不同颜色，不同形状的花纹。同理，可制作酒心

巧克力，夹馅巧克力等等。3、按不同比例调和所需颜色，可配置出各种不同色系的个性颜色。

4、混入糖粉中，制作各色法式杏仁小甜饼-马卡隆 。

本产品的型号是PCB，主要着色成分是金色，品牌是PCB，色素含量是90（%），来源是其他，有效物质含量是90（%），产品规格是30CC，主要用途是制作糕点，生产日期是见包装，保质期是36，售卖方式是瓶装