

Întrebări frecvente – Pastă de Zahăr Alb 1 kg – Meister

1. Pentru ce este potrivită această pastă de zahăr?

Este ideală pentru acoperirea torturilor, cupcakes-urilor, fursecurilor sau realizarea decorațiunilor simple și complexe din zahăr. Culoarea albă este versatilă și poate fi folosită ca atare sau colorată ulterior.

2. Este elastică și ușor de lucrat?

Da, pasta are o consistență moale și elastică, care permite întinderea ușoară fără a se rupe sau a crăpa, asigurând o acoperire netedă și uniformă.

3. Se poate colora?

Desigur. Se poate colora cu coloranți alimentari tip gel, lichid concentrați sau pudră, pentru a obține nuanțele dorite.

4. Este potrivită și pentru modelare?

Da, însă pentru decorațiuni 3D sau figurine detaliate, se recomandă amestecarea cu puțină gumă CMC pentru mai multă stabilitate.

5. Ce gust are?

Are un gust plăcut, dulce, cu note subtile de vanilie, care nu acoperă aroma prăjiturii sau cremei.

6. Se poate păstra la frigider după aplicare?

Nu este recomandat. Pasta poate absorbi umezeală și se poate înmuia. Torturile decorate ar trebui păstrate la rece, dar în condiții uscate, fără contact direct cu condensul.

7. Ce cantitate este necesară pentru un tort mediu?

1 kg de pastă de zahăr este suficient pentru a acoperi:
– un tort rotund de 24–26 cm diametru și 10 cm înălțime
– sau mai multe deserturi mai mici și decorațiuni

8. Este fără gluten?

Da, pasta nu conține gluten. Se recomandă totuși consultarea etichetei pentru eventuali alergeni (ex: urme de lapte sau soia).

9. Cum se păstrează după deschidere?

După deschidere, păstrează pasta învelită bine în folie alimentară, apoi într-un recipient etanș, la loc uscat și răcoros.

10. Livrați rapid și ce metode de plată sunt disponibile?

 Da, livrăm rapid din stoc.

 Transport GRATUIT la comenzi de minimum 500 lei.

 Plata poate fi efectuată:

- ramburs (numerar la curier)
- cu cardul pe site
- prin transfer bancar