



Inspiration... sucrée

PÂTE À SUCRE

Actu Web

Communiqué de presse
Rouvroy, le 15 Octobre 2014

www.pate-a-sucre.fr : le royaume de la pâte à sucre créé par Cerf Dellier !

Vous en rêviez, Cerf Dellier l'a fait ! www.pate-a-sucre.fr, un site marchand entièrement dédié à la pâte à sucre et à ses accessoires (moules, tapis, découpoirs, présentoirs, colorants, ...). Ce sont plus de 1000 références et 8 marques de pâte à sucre connues et reconnues (Renshaw, Satin Ice, Wilton, Patisdégor®...) proposées en ligne. À l'origine, spécialisée dans la fourniture de matières premières et de produits pour les professionnels de la pâtisserie et de la boulangerie, Cerf Dellier s'est vite intéressée à la pâte à sucre -décor américain par excellence-, avant l'engouement des Français pour le cake design. Des produits de pros à l'époque, accessibles depuis 2011 aux particuliers, en petits conditionnements. Forte de son expérience, Cerf Dellier lance aujourd'hui une boutique en ligne unique référençant ce qui se fait de mieux dans l'univers très créatif de la pâte à sucre ! Les débutants et confirmés y trouveront forcément leur bonheur.



Des filtres par marque, par couleur, par type d'utilisation ou encore par caractéristique (cacher, sans gluten, aromatisée), permettent notamment à l'internaute de s'y retrouver plus rapidement. Cinq entrées en matière possibles : Pâte à sucre, Outils pâte à sucre. Envie de... pour surfer sur les dernières tendances et inspirations, Nouveautés et Bonnes affaires. Entre pâte à sucre, mais aussi pâte d'amande, gumpaste (pour les fleurs en pastillage) et autres outils : rouleaux, lisseurs, découpoirs, moules, lustrants, dummies, ... il y en aura pour tous les goûts... et toutes les créations.

EN NOUVEAUTÉS, LES PÂTES À SUCRE
PATISDÉCOR® EN 100 G



Sortie en septembre, cette gamme de pâte à sucre Patisdégor® se décline en 16 coloris au goût vanille. Une pâte à sucre de qualité supérieure dont le conditionnement en 100 g s'adapte parfaitement à la réalisation de modelages de fleurs, de personnages ou de figurines. 1, 2,

3, pâtissez ! Tarif : 1,75 € TTC

Conçu telle une boutique de mode en ligne, www.pate-a-sucre.fr se veut pratique et facile d'accès pour aller vite à l'essentiel et proposer les produits pâte à sucre qui répondent à toutes les envies et à tous les besoins en décorations pâtisseries.

Le petit + : ATELIERS CUISINE

Pour une initiation à la pâte à sucre, il reste encore quelques jours et quelques places en octobre dans les ateliers « Pâte à Sucre et Cupcakes »



donnés chez Cerf Dellier à Lomme (nord). Les cours sont animés par Morgane des Délices de Morgane sur Facebook sur les thèmes « Sac à main en pâte à sucre », « Gâteau couture en pâte à sucre » et « Cupcakes ».

Sur réservation : 03 20 52 72 78.

Contacts presse :
ALQUIER Press Office
Tel : 03 20 206 270