

Paru dans

LE MONDE DES BOULANGERS & DES PÂTISSIERS

Tirage : 45 000 ex

Mars / Avril 2016

NOUVEAUTÉS | DÉCORATION



ORIGINAL

La déco des gâteaux, c'est l'affaire de Cerf-Dellier

Anniversaire, mariage, baptême, communion, autant d'occasions pour personnaliser vos gâteaux ! Impressions comestibles ou pâte à sucre à dérouler, pour les fêtes à venir, Cerf-Dellier vous propose différentes manières originales pour customiser vos gâteaux...



Pour un gâteau inédit et personnalisé avec des photos, Cerf-Dellier propose la nouvelle plate-forme www.print-eat.fr qui permet de créer entièrement la décoration de vos desserts, gâteaux ronds, carrés et cupcakes. Réalisées en feuilles de sucres ou d'azyme, les impressions sont entièrement comestibles ! Plusieurs thématiques sont proposées : anniversaire, baptême, amour, football, superhéros, etc. Il est également possible d'opter pour une simple photo accompagnée d'un texte. Cerf-Dellier propose également de décorer les pâtisseries de fêtes grâce à des kits décors à thèmes : anniversaire, naissance ou Pâques. Il suffit de faire fondre le chocolat et de le verser délicatement dans les différentes empreintes décorées du support.

PÂTE À SUCRE EN ROULEAU

Modelage, couverture de gâteau, cake design, la pâte à sucre est devenue incontournable chez les professionnels de la boulangerie-pâtisserie. Aujourd'hui, il existe de multiples couleurs, emporte-pièces, outils de modelage et moulages d'exception ! Pour réaliser vos créations avec succès, Cerf-Dellier dévoile sa nouveauté

2016 : la pâte à sucre à dérouler lisse et brillante déclinée en 4 coloris (blanc, bleu, rouge, rose) et au petit goût de vanille, la solution idéale pour couvrir vos gâteaux sans accroc. Contenant la quantité idéale de pâte à sucre pour couvrir un gâteau rond de 20 cm de diamètre, le rouleau de pâte à sucre est également très résistant et ne colle pas aux doigts.

POUR ACCESSOIRISER...

Pour mettre une touche finale à la décoration, découvrez les diamants en sucre comestibles Patisdecor® de plusieurs couleurs : bleus, jaunes ou rouges. À utiliser également, une sélection élégante de dentelles de pâte à sucre pour apporter une touche finale originale à vos plus beaux gâteaux. Trois couleurs (or, argent et rose) et trois motifs au choix (feuillage, broderie et napperon).

