

# BEURRES DE CACAO COLORÉS

## COLLECTION PIERRES PRÉCIEUSES PERLÉES

ROXY & RICH  
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CES BEURRES DE CACAO APPORTENT DE SUBTILS REFLETS DE COULEUR TOUT EN DONNANT UNE TOUCHE DE BRILLANCE À VOS CRÉATIONS!

La collection Pierres précieuses perlées contient seulement des poudres lustrées sans colorant, permettant de doux reflets de couleur. Nos beurres de cacao peuvent être utilisés dans un moule pour chocolat ou directement sur le chocolat moulé à l'aide d'un aérographe, d'un pinceau ou simplement avec les doigts.

### AVANTAGES

- Fini perlé
- Subtils reflets de couleur
- Faciles d'utilisation
- Prétempérés
- Comestibles (voir les normes plus bas)

### COMMENT UTILISER LE BEURRE DE CACAO?

1. Pour l'utiliser, vous devez le faire fondre, soit dans un fondoir, soit au four à micro-ondes.
2. Chauffez la bouteille 10 secondes.
3. Brassez et chauffez de nouveau pendant 10 secondes.

Poursuivez ainsi jusqu'à ce que la quantité nécessaire de beurre de cacao soit fondue. **Attention de ne pas surchauffer le beurre de cacao. Sa texture pourrait être affectée et ne donnera pas le résultat attendu ou pourrait même devenir inutilisable.**

Le beurre de cacao coloré se vend à l'état solide.

OFFERTS EN FORMATS DE 56 g, 225 g ET 1 kg.



### FORMULE



LUSTRÉE



PERLÉE



LIPOSOLUBLE

### CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VÉGANE



100% COMESTIBLE

CODE	NAME		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
BP-001	ORANGE PERLÉ		X	X		X	X	
BP-002	ROUGE PERLÉ		X	X		X	X	
BP-003	BLEU PERLÉ		X	X		X	X	
BP-004	VERT PERLÉ		X	X		X	X	
BP-005	VIOLET PERLÉ		X	X		X	X	
BP-006	ARGENT PERLÉ		X	X		X	X	
BP-007	OR PERLÉ		X	X		X	X	

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.