

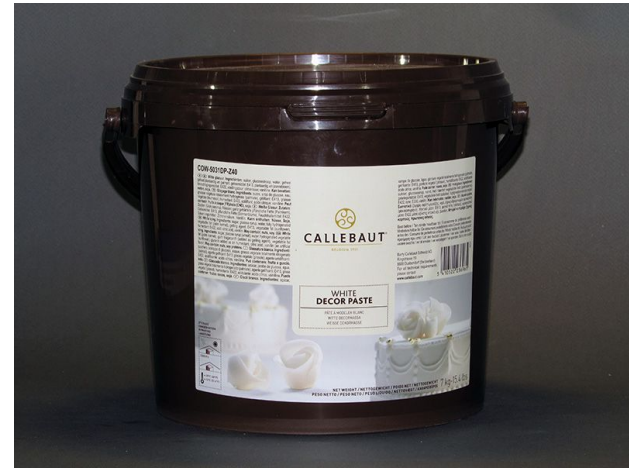
*«Масса для моделирования,  
БЕЛАЯ (COW-5031DP-Z40)»*



[www.alisa-tort.com.ua](http://www.alisa-tort.com.ua)

# СПЕЦИФИКА

Мастика белая COW-5031DP-Z40 7 кг  
Barry Callebaut. Белая сахарная мастика  
для моделирования, декорирования тортов.  
Произведена на заводе Barry Callebaut в  
Бельгии. Обладает легким ванильным  
ароматом и нейтральным, сладким вкусом.



Качественно подкрашивается пищевыми красителями, легко поддается ручной лепке и обработке, раскатыванию, хорошо держит форму. Как правило используется профессиональными кондитерами для изготовления декоров, тортов ручной работы и свадебных тортов премиум класса.



# СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Размять необходимое количество мастики до мягкой пластичной консистенции. С помощью скалки раскатать до необходимой толщины. Раскатанный пласт поместить на изделие (торт, пирожное), используя специальные инструменты для работы с мастикой, выровнять поверхность, разгладить от складок и шероховатостей.



Для более плотного прилегания мастики поверхность изделия предварительно покрыть тонким слоем джема, масляного крема или сладкого сиропа. При необходимости можно смешать мастику с пищевыми красителями.



Для полного прокрашивания массы мастики оптимально использование жидких и гелевых красителей. Для нанесения краски с помощью кистей подходят сухие красители. При использовании аэрографа применяются либо жидкие красители, либо сухие красители, разведенные со спиртом.

