

Utilisation de la POUDRE



Les colorants en poudre sont parfaits pour les préparations comme les glaçages ou les pâtes épaisses !



UNE POINTE DE COUPEAU



MÉLANGER



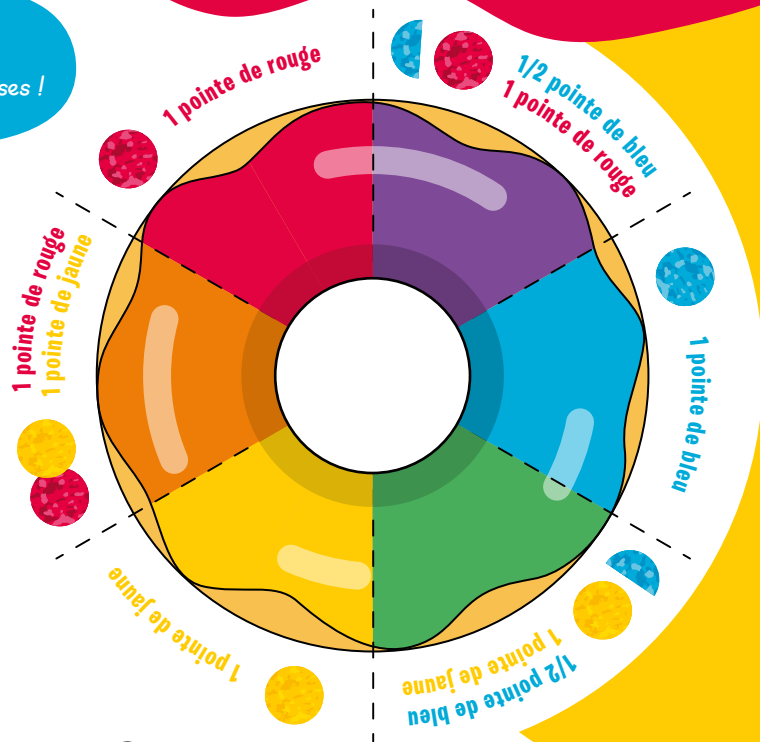
Les biscuits Monstres



Les cookies Arc-en-ciel



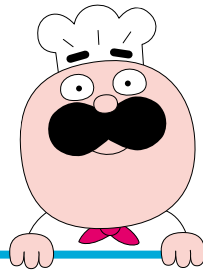
Les gaufres colorées



Utilisation de la PIPETTE



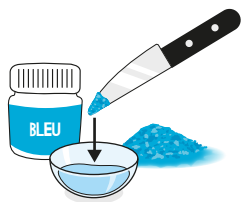
L'utilisation de la pipette est idéale pour les pâtes liquides !



Les crêpes multicolores



Le roulé arc-en-ciel



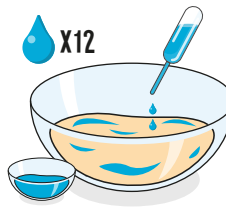
INCORPORER



MÉLANGER



PIPÉTER



INCORPORER



MÉLANGER



Même opération pour le jaune et le rouge



Grâce au dosage goutte à goutte de la pipette, vous allez pouvoir créer vos nuances préférées !

Couleurs primaires

Rouge			X12
Bleu			X12
Jaune			X12

Couleurs secondaires

Vert clair			X9		X2	Orange			X3		X9
Vert			X4		X3	Violet			X9		X6
Turquoise			X2		X12	Rose			X3		X1