Ma Baker and Chef
color and flavor

De la GRAN familia
El Espiguero
rapidez que consiente

Jesse

PRODUCTOS

Fondant Mabaker 1 k

Fondant blanco para modelar natural 1 k

Fondant Mabaker tropical 150 grs

Jelly color 10 ml

Liquid color 10 ml

Pinta color mate 50 ml

Matizador chapitas 15 grs

Matizador tono piel 10 grs

Matizador nacarado 5 grs

Matizador metálico 5 grs

Matizador sparkle 5 grs

Matizador mate 5 grs

Plumones tinta comestibles

Pasta goma 150 grs

Pegamento fondant 30 ml

Royal icing 250 grs / 500 grs / 1 k

Perla satinada grande real 100 grs

Desmoldante en spray

Diamantina brillo estrella 7 grs

FONDANT BLANCO PARA MODELAR

El Fondant para Modelar de Ma Baker and Chef ofrece una textura elástica que permite crear todo tipo de figuras y personajes.
Ideal para modelar con las manos hasta obtener la figura deseada.

PRESENTACIÓN: 1 K

FONDANT EN PASTA BLANCO

Su textura manejable y elástica permite una fácil manipulación con las manos, (se recomienda el uso de maicena o manteca vegetal) amasar hasta obtener una consistencia suave, extender con ayuda de un rodillo. SABOR NATA COCO.
Es ideal para cubrir pasteles y modelar figuras.

PRESENTACIÓN: 1 K

FONDANT MABAKER TROPICAL

La característica principal de este Fondant es que conserva su textura y elasticidad en climas cálidos o húmedos.
Ideal para manipular con las manos, (se recomienda el uso de maicena o manteca vegetal) amasar hasta obtener una consistencia suave, extender con ayuda de un rodillo.

PRESENTACIÓN: 150 Grs

JELLY COLOR

Colorante en gel comestible ideal para todo tipo de repostería.
Es un colorante en gel ideal para pintar crema batida, fondant, masa, merengue, royal icing y más.

PRESENTACIÓN: 10 Ml

Azúl Cielo · Súper Rojo · Rosa · Negro · Amarillo Huevo

Morado · Café · Verde Hoja · Rojo Navidad · Naranja

PINTA COLOR MATE

Pinta Color de Ma Baker and Chef es ideal para aplicar con pincel sobre lo que desea pintar.
Puedes usarlo sobre fondant, galleta, merengue, pasta de goma o royal icing.

PRESENTACIÓN: 50 Ml

Rojo · Café canela · Verde Hoja · Oro · Azúl Rey · Amarillo huevo

LIQUID COLOR

Es un color líquido, ideal para uso en aerógrafo.

PRESENTACIÓN: 10 Ml

Oro · Plata · Marfil

MATIZADOR CHAPITAS

El Matizador Chapitas es un color en polvo pensado para dar acabados similares a los del maquillaje real.
Son ideales para aplicar sobre chocolate, fondant, royal icing y pasta de goma.

PRESENTACIÓN: 15 Grs

Rosa Dramatic | Rosa Chick | Cranberry

MATIZADOR TONO PIEL

Son colores en polvo ideales para imitar los tonos de la piel humana. Se utilizan con pinceles.
Son ideales para aplicar sobre chocolate, fondant, royal icing y pasta de goma.

PRESENTACIÓN: 10 Grs

Beige Claro | Beige Obscuro | Castaño medio

MATIZADOR NACARADO

Base concentrada de alto rendimiento, su sabor neutro es ideal para mezclar con distintos sabores, obtendrás un sabor original y exquisito en cada una de tus creaciones.

PRESENTACIÓN: 5 Grs

MATIZADOR METÁLICO

Matizadores en polvo, colores metálicos. No proporciona olor ni sabor.
Son ideales para aplicar sobre chocolate, fondant, royal icing y pasta de goma.

PRESENTACIÓN: 5 Grs

Oro · Azul Rey · Gris Perla · Plata · Oro Oaxaca

MATIZADOR SPARKLE

Glitter ideal para aportar destellos de colores, aportando un brillo único a tus preparaciones.
Ideal para decorar chocolate, pasteles de fondant, cake pops, cupcakes, gelatina artística y muchas cosas más.

PRESENTACIÓN: 5 Grs

MATIZADOR MATE

Matizadores en polvo.
Son ideales para aplicar sobre chocolate, fondant, royal icing y pasta de goma.

PRESENTACIÓN: 5 Grs

Rojo · Azul Rey · Violeta · Rosa · Verde Hoja · Amarillo

ROYAL ICING

El Royal Icing de Ma Baker and Chef es ideal para preparar glaseado y decorar galletas, bombones y pasteles.

PRESENTACIÓN: 400 Grs

PASTA DE GOMA

La Pasta de Goma endurece al secar lo que permite que las flores, pétalos o figuras conserven su forma.
Modelar con las manos hasta obtener las flores, pétalos o figuras deseadas.
Es ideal para la elaboración de figuras como flores.

PRESENTACIÓN: 400 Grs

PEGAMENTO PARA FONDANT

Pegamento líquido para fondant, aplicar con pincel.
Ideal para pegar fondant, diamantina, encaje decorativo, pasta de goma y más.

PRESENTACIÓN: 30 Ml

PLUMÓN DE TINTA COMESTIBLE

Plumones de tinta comestible para trazar directamente sobre los postres.
Son ideales para trazar sobre fondant, galleta, pasta de goma, royal icing, etc. La punta fina de este plumón permite realizar trazos detallados.

PRESENTACIÓN: 1 L

DIAMANTINA BRILLO ESTRELLA

La Diamantina se puede utilizar para darle un toque de brillo con destello a tus creaciones. Puedes espolvorearla sobre los postres ya sea con broch o pincel. Tenemos disponible los colores: rojo nnavidad, verde bosque, azúl celeste, acero, tornasol, rosa, oro y plata.

PRESENTACIÓN: 1 L

Azul Celeste | Rosa | Verde Bosque | Acero | Rojo Navidad | Oro | Plata | Tornasol

PERLA SATINADA GRANDE REAL

La perla satinada de Ma Baker and Chef es 100% comestible, están elaboradas con azúcar,y te ayudarán a decorar tus creaciones de manera novedosa, ideal para simular joyería con perlas, con acabado satinado.
Podrá manipular la perla satinada con ayuda de tu mano o bien con unas pinzas finas para mejorar la precisión.

PRESENTACIÓN: 4 Kg

DESMOLDANTE EN SPRAY

Aplicar directamente sobre su molde.
Ideal para desmoldar piezas de gelatina o pan.

PRESENTACIÓN: 140 Ml