

# MIRROR CIOCCOLATO

PASTRY MIRROR

Glaseado espejo con sabor a chocolate, elaborado mediante proceso en caliente. Ideal para cubrir pasteles de forma fácil y estable, incluso en pasteles verticales o con forma de cúpula. Resistente a la congelación, proporciona un brillo perfecto y duradero incluso a bajas temperaturas (-20 °C). Descubre todos los sabores de frutas y cremas disponibles y deja volar tu creatividad.



## MODALITÀ D'USO



Icing

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030222

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Leche

## INFO

### Detalles

Glaseado espejo de chocolate para uso en caliente. También se pueden utilizar sobre superficies no planas, evitando que se derrame el glaseado. Con gran estabilidad a la ultracongelación, permanece brillante incluso a bajas temperaturas (-20 °C). Descubre la gama completa, sabores frutales y cremosos al servicio de tu creatividad.

### Descripción

crema densa marrón oscuro a base de chocolate en polvo; es adecuada para el glaseado en espejo de pasteles de helado, semifríos, bavaoises, mousses y pasteles; mantiene un brillo extremo incluso a -20 °C.

### Denomination

semielaborado para productos de confitería.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Directions for use**

calentar MIRROR CIOCCOLATO en el microondas o al baño maría a 45-50 °C sacando del envase solo la cantidad necesaria; mezclar sin incorporar aire y verter sobre los dulces que se van a cubrir.



Extraordinary  
made simple.