

NEUTRO ESPEJO

PASTRY MIRROR

Glaseado transparente de efecto espejo, elaborado mediante proceso en caliente y con sabor neutro. 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 01030352

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

SO₂ Sulphur

INFO

Detalles

Glaseado espejo transparente de sabor neutro 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

glaseado espejo de color y sabor neutros con elevada transparencia, adecuado para la cobertura de pasteles de helado, semifríos, bavarises, mousses y pasteles; mantiene un brillo extremo incluso a -20 °C.

Denomination

producto semielaborado de confitería para guarniciones.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

sacar del envase la cantidad necesaria de MIRROR NEUTRAL y calentarlo en microondas o al baño maría a 50-55 °C, luego mezclarlo brevemente sin incorporar aire. Colocar los dulces que se desea glasear sobre las rejillas correspondientes y cubrirlos con MIRROR NEUTRAL extendiéndolo con una espátula, luego hacer vibrar las rejillas durante unos instantes.

MIRROR NEUTRAL se puede utilizar con excelentes resultados incluso sin calentarlo; en este caso, espatularlo durante unos instantes antes de extenderlo sobre las superficies a cubrir.

Los dulces decorados con MIRROR NEUTRAL mantienen el brillo incluso en vitrina a -20 °C.



**Extraordinary
made simple.**