

PISTACHO ESPEJO

PASTRY MIRROR

Glaseado espejo con sabor a pistacho, 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 01030338

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche



Frutos

INFO

Detalles

Glaseado espejo de pistacho 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 de pistacho listo para el uso de color verde; es adecuado para el glaseado en espejo de pasteles de helado, semifríos, bavaoises, mousses y pasteles; mantiene un brillo extremo incluso a -20 °C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

producto semielaborado de confitería para guarniciones.

Directions for use

sacar del envase la cantidad necesaria de MIRROR PISTACCHIO y calentarlo en microondas o al baño maría a 45-50 °C, luego mezclarlo brevemente sin incorporar aire. Colocar los dulces para glasear en las rejillas correspondientes y cubrirlos con MIRROR PISTACCHIO.

MIRROR PISTACCHIO se puede utilizar con buenos resultados sobre superficies planas incluso sin calentarlo: en este caso, espatularlo durante unos instantes antes de extenderlo.



Extraordinary
made simple.