

TROPICAL ESPEJO

PASTRY MIRROR

Glaseado espejo con sabor a frutas tropicales, 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 01030468

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Detalles

Glaseado espejo de frutas tropicales 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 frutas tropicales listo para el uso de color amarillo; es adecuado 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

sacar del envase la cantidad necesaria de MIRROR TROPICAL y calentarlo en microondas o al baño maría a 50-55 °C, luego mezclarlo brevemente sin incorporar aire. Colocar los dulces para glasear en las rejillas correspondientes y cubrirlos con MIRROR TROPICAL.

MIRROR TROPICAL 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.