



MIRROR GLAZE 1.0 (RECETAS BÁSICAS)

👩‍🍳 Advanced level

Glaseados espejo ideales para revestimientos fáciles y estables para postres de mousse y crema bávara

COMPOSICIÓN FINAL

- Añade MIRROR NEUTRO al agua y lleve a ebullición.
- Añade el chocolate y mézclalo con una batidora de mano.
- Pon en la nevera durante al menos 4 horas.
- Antes de usar, calienta la mezcla a 35-40 °C, luego glasear los postres de mousse o crema bávara a -18/-20 °C.