



MIRROR GLAZE CON CARAMEL ORO

👨‍🍳 Advanced level

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

COMPOSICIÓN FINAL

- Añade BLITZ 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 45 °C 45 °C, luego glasear los postres de mousse o crema bávara a -18/-20 °C.