

MIROIR NEUTRE

PASTRY MIRROR

Glaçage miroir transparent à chaud, au goût neutre. Idéal pour recouvrir facilement et durablement les gâteaux, même les plus imposants. Résistant au gel, il offre une brillance parfaite et durable, même à basse température (-20 °C). Découvrez toutes les saveurs fruitées et crémeuses disponibles et laissez libre cours à votre créativité.



MODALITÀ D'USO



Icing

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030352

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

SO₂ Anhydride

INFO

Description

glaçage à miroir de couleur et goût neutres, très transparent, particulièrement approprié pour la couverture de parfaits, bavares, mousses et tartes. Sa formulation spéciale lui permet de rester transparent aussi à la température de -20°C.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie pour garnitures.

Directions for use

prélever du seau la quantité nécessaire de MIRROR NEUTRAL et la chauffer au four à microondes ou au bain marie à 50-55°C, donc le mélanger brièvement sans englober de l'air. Placer les gâteaux à glacer sur les grilles prévues à cet

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

effet et les recouvrir de MIRROR NEUTRAL en les étalant avec une spatule ou en vibrant légèrement les grilles pendant quelques instants.

MIRROR NEUTRAL peut être utilisé avec de bons résultats aussi sans le réchauffer: dans ce cas il faut le mélanger avec une spatule pendant quelques instants avant de l'étendre sur les surfaces à recouvrir.

Les gâteaux décorés avec MIRROR NEUTRAL maintiennent leur aspect brillant aussi à une température de -20°C.



Extraordinary
made simple.