

# MIROIR PISTACHE

PASTRY MIRROR

Glaçage miroir à la pistache, appliqué à chaud. Idéal pour recouvrir facilement et durablement les gâteaux, même les plus imposants. Résistant à la congélation, 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 01030338

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait



Fruits

## INFO

### Détails

Glaçage miroir à la pistache avec utilisation à chaud. Il peut également être utilisé sur des surfaces non planes, évitant ainsi que le glaçage ne coule. Stable à la congélation, il reste brillant même à basse température (-20°C). Découvrez l'assortiment complet, saveurs de fruits et de crèmes au service de votre créativité.

### Description

glaçage à la pistache prêt à l'emploi de couleur verte ; il convient au glaçage miroir des gâteaux glacés, parfaits, bavarois, mousses et gâteaux ; il conserve une brillance extrême même à -20°C.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

produit semi-fini de pâtisserie pour décorations.

**Directions for use**

Prenez la quantité nécessaire de MIRROR PISTACCHIO du paquet et faites-la chauffer au micro-ondes ou au bain-marie à 45-50°C, puis mélangez brièvement sans incorporer d'air. Placez les desserts à glacer sur les grilles prévues à cet effet et recouvrez-les de MIRROR PISTACCHIO.

MIRROR PISTACCHIO peut être utilisé avec de bons résultats sur les surfaces planes même sans être chauffé ; dans ce cas, travaillez-le à la spatule pendant quelques instants avant de l'étaler.



Extraordinary  
made simple.