

MIROIR TROPICAL

PASTRY MIRROR

Glaçage miroir à base de fruits tropicaux, appliqué à chaud. Idéal pour recouvrir facilement et durablement vos 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 01030468

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Détails

Glaçage miroir aux fruits tropicaux pour 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 aux fruits tropicaux prêt à l'emploi de couleur jaune ; il convient au glaçage miroir des gâteaux glacés, parfaits, bavaoises, mousses et gâteaux ; il conserve une brillance extrême même à -20°C.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

Prenez la quantité nécessaire de MIRROR TROPICAL du paquet et faites-la chauffer au micro-ondes ou au bain-marie à 50-55°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 TROPICAL.

MIRROR TROPICAL 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.