



GLAÇAGE MIROIR 1.0 (RECETTES DE BASE)

👩‍🍳 Intermediate level

Glaçage miroir idéal pour des nappages faciles et stables pour les mousses et les bavaoïs

COMPOSITION FINALE

- Ajouter le MIRROR NEUTRO à l'eau et porter à ébullition.
- Ajouter le chocolat et mélanger avec un mixeur à main.
- Mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
- Avant utilisation, chauffer le mélange à 35-40°C, puis glacer les mousses ou les bavaoïs à -18/-20 °C.