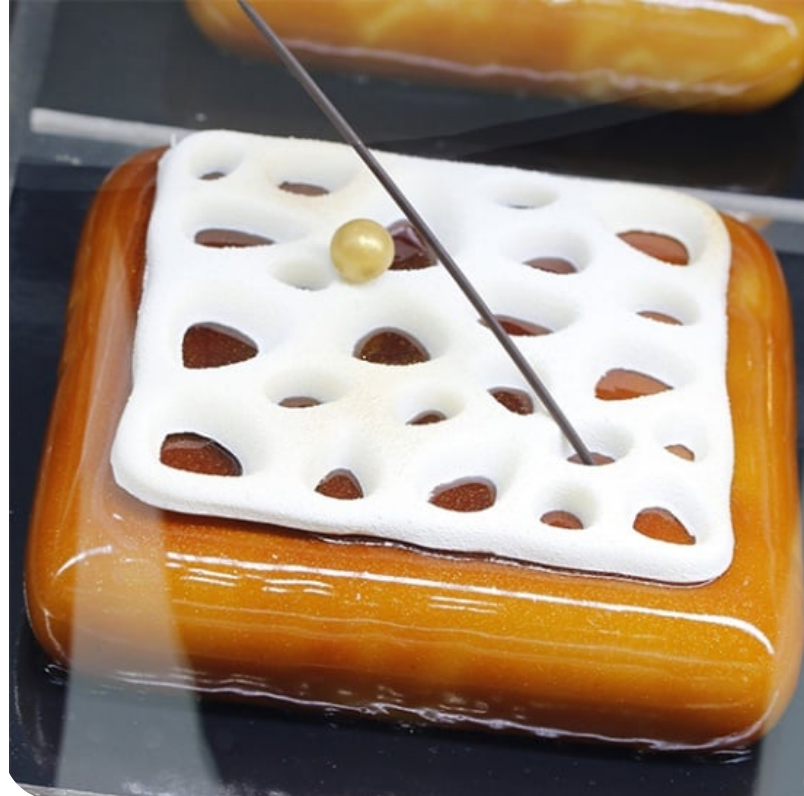


# CARAMELO ESPELHADO

PASTELARIA ESPELHO

Cobertura espelhada com sabor de caramelo, preparada pelo processo a quente. Perfeita para cobrir bolos de forma fácil e estável, inclusive os verticais ou abaulados. Resistente ao congelamento, proporciona um brilho perfeito e duradouro, mesmo em baixas temperaturas (-20 °C). Descubra todos os sabores de frutas e creme disponíveis e deixe sua criatividade fluir.



## MODALITÀ D'USO



Icing

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030235

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milk

## INFO

### Details

Glacê espelhado de sabor caramelo para aplicação a quente. Pode ser aplicada também em superfícies não planas, evitando o escoamento da cobertura. Estável à congelação, mantém-se brilhante e luminosa mesmo a baixas temperaturas (-20°C). Descubra a linha completa, sabores de frutas e cremes para estimular sua criatividade.

### Descrizione

creme denso de cor castanho escuro à base de caramelo de açúcar; indicado para o glaceado espelhado de tortas geladas, semifreddos, bavaoises, mousses e tortas. Mantém brilho intenso mesmo a -20 °C.

### Denomination

semielaborado para produtos de confeitaria.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

### Directions for use

retire a quantidade necessária de MIRROR CARAMEL da embalagem e aqueça-o no micro-ondas ou em banho-maria a 50-55°C e, em seguida, misture-o brevemente sem incorporar ar.

Coloque os doces a serem vitrificados nas grelhas apropriadas, cubra-os com MIRROR CARAMEL espalhando-os, se necessário, com uma espátula e, em seguida, vibre as grelhas por alguns instantes.

MIRROR CARAMEL pode ser utilizado com excelentes resultados mesmo sem aquecimento; nesse caso, mexa ou espatule por alguns instantes antes de aplicá-lo sobre as superfícies a serem cobertas.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030240

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milk

### INFO

#### Details

Glacê espelhado de sabor caramelo para aplicação a quente. Pode ser aplicada também em superfícies não planas, evitando o escoamento da cobertura. Estável à congelação, mantém-se brilhante e luminosa mesmo a baixas temperaturas (-20°C). Descubra a linha completa, sabores de frutas e cremes para estimular sua criatividade.

#### Descrizione

creme denso de cor castanho escuro à base de caramelo de açúcar; indicado para o glaceado espelhado de tortas geladas, semifreddos, bavaoises, mousses e tortas. Mantém brilho intenso mesmo a -20 °C.

#### Denomination

semielaborado para produtos de confeitaria.

#### Directions for use

retire a quantidade necessária de MIRROR CARAMEL da embalagem e aqueça-o no micro-ondas ou em banho-maria a 50-55°C e, em seguida, misture-o brevemente sem incorporar ar.

Coloque os doces a serem vitrificados nas grelhas apropriadas, cubra-os com MIRROR CARAMEL espalhando-os, se necessário, com uma espátula e, em seguida, vibre as grelhas por alguns instantes.

MIRROR CARAMEL pode ser utilizado com excelentes resultados mesmo sem aquecimento; nesse caso, mexa ou espatule por alguns instantes antes de aplicá-lo sobre as superfícies a serem cobertas.



Extraordinary  
made simple.