

# MIRROR CIOCCOLATO

PASTELARIA

ESPELHO

Cobertura espelhada sabor chocolate, processada 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 01030222

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milk

## INFO

### Details

Glacê espelhado de chocolate 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 marrom-escuro à base de chocolate em pó. 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**

aquecer o MIRROR CIOCCOLATO em banho-maria ou micro-ondas a 45-50°C, retirando apenas a quantidade necessária da embalagem; misturar sem incorporar ar e despejar sobre as sobremesas a serem cobertas.



Extraordinary  
made simple.