

ESPELHO CIOCCOLATO

BIANCO

PASTELARIA ESPELHO

Cobertura espelhada à base de chocolate branco, aplicada a quente.

Este creme é adequado para o glacê espelhado de bolos de sorvete, parfaits, cremes bávaros, mousses e bolos.

Graças à sua consistência espessa e fluida, adere perfeitamente às bordas, inclusive nas laterais, proporcionando uma cobertura perfeita para suas sobremesas, sem escorrer.

Mantém o brilho extremo mesmo em temperaturas negativas de -20°C.

Reivindicações:

- Com 37% de chocolate branco.
- Congelado-estável
- Brilhante e reluzente mesmo em temperaturas negativas.

Vantagens:

- Cobertura perfeita, inclusive nas laterais. Corte limpo, sem gotejamento.



MODALITÀ D'USO



Icing

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980070

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

INFO

Advantages

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

- Congelar estável.
- Brilhante e reluzente mesmo em temperaturas negativas.
- Cobertura perfeita, mesmo ao longo de paredes verticais.
- Corte limpo sem manchas.

Claims

- Com 37% de chocolate branco

Details

Cobertura espelhada à base de chocolate branco com uso quente.

Este creme é adequado para a cobertura espelhada de bolos de sorvete, bolos semifreddos, bolos bávaros, mousses e bolos.

Graças à sua textura rica e fluida, adere perfeitamente às bordas, mesmo verticais, garantindo uma cobertura impecável e uniforme sem gotejamento.

Mantém um brilho extremo mesmo a uma temperatura negativa de -20°C.

Descrizione

creme denso à base de chocolate branco; 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 CIOCCOLATO BIANCO WT da embalagem e aqueça-o em micro-ondas 55-57°C, misture-o brevemente tomando cuidado para não incorporar ar.

Coloque os bolos a serem congelados nas grelhas apropriadas, cubra-os e, se necessário, espalhe-os com uma espátula e, em seguida, vibre as grelhas por alguns instantes para pingar o excesso de glacê.

As sobremesas cobertas podem ser armazenadas no frigorífico ou congelador.

É especificado que a cor e a opacidade do esmalte aquecido não serão as finais, mas precisarão resfriar e cristalizar para ter um bom efeito de cobertura.

N.B. Para obter um efeito mais mascarante, recomenda-se colocar a sobremesa recém-revestida na geladeira, a fim de melhorar a cristalização do produto.



**Extraordinary
made simple.**