

NEUTRO ESPELHADO

PASTELARIA ESPELHO

Glacê transparente espelhado, processado a quente, com sabor neutro. Perfeito 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 01030352

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

SO₂ Sulphur

INFO

Details

Glacê espelhado transparente de sabor neutro 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

glacê espelhado de cor e sabor neutros, com alta transparência, ideal para cobertura de tortas geladas, semifreddos, bavaoises, mousses e bolos; mantém um brilho intenso mesmo a -20°C.

Denomination

produto semielaborado para decorações e coberturas.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

retire a quantidade necessária de MIRROR NEUTRAL da embalagem e aqueça-o em um 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 e cubra-os com MIRROR NEUTRAL, espalhando-os com uma espátula e, em seguida, vibre as grelhas por alguns instantes.

MIRROR NEUTRAL 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.

Os doces decorados com MIRROR NEUTRAL mantêm seu brilho mesmo no congelador a -20 °C.



Extraordinary
made simple.