

PISTACHE ESPELHADO

PASTELARIA

ESPELHO

Cobertura espelhada com sabor de pistache, preparada por 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 01030338

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk



Nuts

INFO

Details

Glacê espelhado de pistache 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 de pistache de cor verde pronto para uso; indicada para o glaceado espelhado de tortas geladas, semifreddos, bavaoises, mousses e bolos; mantém um brilho intenso mesmo a -20°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

produto semielaborado para decorações e coberturas.

Directions for use

retire da embalagem a quantidade desejada de MIRROR PISTACCHIO e aqueça em banho-maria ou micro-ondas a 45–50°C, mexendo brevemente sem incorporar ar. Coloque os doces a serem glaceados nas grades apropriadas e cubra-os com MIRROR PISTACCHIO.

MIRROR PISTACCHIO também pode ser utilizado em superfícies planas, mesmo sem ser aquecido; neste caso, espalhe-o com uma espátula por alguns instantes antes de aplicá-lo.



Extraordinary
made simple.