

ESPELHO TROPICAL

PASTELARIA ESPELHO

Cobertura espelhada com sabor de frutas tropicais, 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 01030468

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).
No allergens declared for this product.

INFO

Details

Glacê espelhado de frutas tropicais 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 frutas tropicais de cor amarelo pronto para uso; é indicado para o glaceado espelhado de tortas geladas, semifreddos, bavaoises, mousses e bolos; mantém um 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 TROPICAL 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 glaceados nas grades apropriadas e cubra-os com MIRROR TROPICAL.

MIRROR TROPICAL 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.