



# MOLHO ESPELHADO 1.0

## (RECEITAS BÁSICAS)

👩‍🍳 Advanced level

Coberturas espelhadas ideais para coberturas fáceis e estáveis para mousse e sobremesas bavaoise

### FINAL COMPOSITION

- Adicione MIRROR NEUTRO à água e deixe ferver.
- Adicione o chocolate e misture com um liquidificador manual.
- Coloque na geladeira por pelo menos 4 horas.
- Antes de usar, aqueça a mistura a 35-40 °C, e, em seguida, esmalte as sobremesas de mousse ou bavaoise a -18/-20 °C.