

MIRROR AMARENA

PASTRY MIRROR

Hot process black cherry flavoured mirror glaze. Perfect for easy and stable covering for cakes, including on vertical or domed products. Freeze-stable, it provides a long lasting perfect glossy shine even at low temperatures (-20°C). Discover all available fruit and cream flavours and let your creativity fly.



MODALITÀ D'USO



Glassatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030401

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milch

INFO

Details

Mirror-Glaze mit Sauerkirschgeschmack zur Verwendung in heißem Zustand. Kann auch auf unebenen Oberflächen verwendet werden, ohne dass die Glasur verläuft. Tiefkühlbeständig, bleibt auch bei niedrigen Temperaturen (-20 °C) glänzend und brillant. Entdecken Sie das komplette Sortiment mit Frucht- und Cremegeschmacksrichtungen, die Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

Beschreibung

Gebrauchsfertige Amarena-Glasur; eignet sich für Mirror-Glaze auf Eistorten, Parfaits, Bavaroise, Mousse und Torten; behält auch bei -20 °C einen extremen Glanz.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt für Garnierungen.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

Entnehmen Sie die benötigte Menge MIRROR AMARENA aus der Verpackung und erwärmen Sie sie in der Mikrowelle oder im Wasserbad auf 45-50 °C. Rühren Sie sie dann kurz um, ohne Luft einzuschließen. Die zu glasierenden Süßspeisen auf die entsprechenden Gitter legen und mit MIRROR AMARENA überziehen.

MIRROR AMARENA kann auch ohne Erhitzen auf ebenen Flächen mit guten Ergebnissen verwendet werden; in diesem Fall vor Auftragen kurz mit einem Spachtel verrühren.



Extraordinary
made simple.