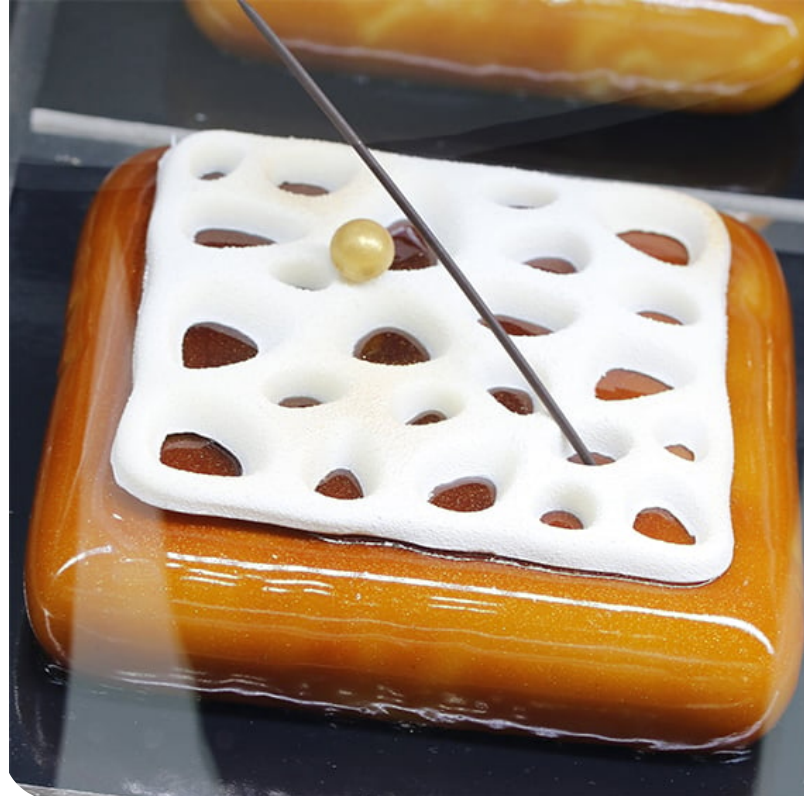


# MIRROR CARAMEL

PASTRY MIRROR

Hot process caramel 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 01030235

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milch

## INFO

### Details

Mirror-Glaze mit Karamellgeschmack 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

Dicke, dunkelbraune Creme auf Karamellbasis; eignet sich für Mirror-Glaze auf Eistorten, Parfaits, Bayerische Creme, Mousse und Torten; behält auch bei -20 °C einen extremen Glanz.

### Denomination

Halbfertigprodukt für Süßwaren.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

### Directions for use

Entnehmen Sie die benötigte Menge MIRROR CARAMEL aus der Verpackung und erhitzen Sie sie in der Mikrowelle oder im Wasserbad auf 50-55 °C. Rühren Sie sie dann kurz um, ohne Luft einzuschließen.

Die zu glasierenden Desserts auf die dafür vorgesehenen Gitter legen, mit MIRROR CARAMEL bestreichen, gegebenenfalls mit einem Spatel glatt streichen und die Gitter dann einige Sekunden lang rütteln.

MIRROR CARAMEL kann auch ohne Erhitzen mit hervorragenden Ergebnissen verwendet werden. In diesem Fall vor dem Auftragen auf die zu überziehenden Oberflächen einige Augenblicke mit einem Spatel verrühren.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030240

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milch

### INFO

#### Details

Mirror-Gläze mit Karamellgeschmack 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

Dicke, dunkelbraune Creme auf Karamellbasis; eignet sich für Mirror-Gläze auf Eistorten, Parfaits, Bayerische Creme, Mousse und Torten; behält auch bei -20 °C einen extremen Glanz.

#### Denomination

Halbfertigprodukt für Süßwaren.

#### Directions for use

Entnehmen Sie die benötigte Menge MIRROR CARAMEL aus der Verpackung und erhitzen Sie sie in der Mikrowelle oder im Wasserbad auf 50-55 °C. Rühren Sie sie dann kurz um, ohne Luft einzuschließen.

Die zu glasierenden Desserts auf die dafür vorgesehenen Gitter legen, mit MIRROR CARAMEL bestreichen, gegebenenfalls mit einem Spatel glatt streichen und die Gitter dann einige Sekunden lang rütteln.

MIRROR CARAMEL kann auch ohne Erhitzen mit hervorragenden Ergebnissen verwendet werden. In diesem Fall vor dem Auftragen auf die zu überziehenden Oberflächen einige Augenblicke mit einem Spatel verrühren.



Extraordinary  
made simple.