

MIRROR CIOCCOLATO

PASTRY MIRROR

Hot process chocolate 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 01030222

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milch

INFO

Details

Mirror-Glaze mit Schokoladengeschmack 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 aus Schokolade in Pulverform; eignet sich für Mirror-Glaze auf Eistorten, Parfaits, Bayerische Creme, Mousse und Torten; behält auch bei -20 °C einen extremen Glanz.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

In der Mikrowelle oder im Wasserbad auf 45-50 °C erwärmen. MIRROR SCHOKOLADE nur in der benötigten Menge aus der Verpackung entnehmen, ohne Luft unterzumischen, und über die zu überziehenden Süßspeisen gießen.



Extraordinary
made simple.