

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO

PASTRY MIRROR

White chocolate-based mirror glaze with hot application.

This cream is suitable for the mirror glazing of ice cream cakes, parfaits, bavarian creams, mousses and cakes.

Thanks to its thick and fluid consistency, it adheres perfectly along the edges, even on the sides, giving your desserts a perfect coverage without dripping.

Maintains extreme gloss even at the negative temperature of -20°C.

Claims:

- With 37% of white chocolate.
- Frozen-stable
- Glossy and shiny even at negative temperatures.

Advantages:

- Perfect coverage, even on the sides.
- Clean cut without dripping.

MODALITÀ D'USO



Glassatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980070

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

INFO

Advantages

- Tiefkühlbeständig.
- Glänzend und brillant auch bei Minustemperaturen.
- Perfekte Deckkraft, auch entlang den Seiten.



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

- Sauberer Schnitt ohne Verschmieren.

Claims

- Mit 37 % weißer Schokolade

Details

Mirror-Glaze auf Basis von weißer Schokolade zur Verwendung in heißem Zustand.

Diese Creme eignet sich für Mirror-Glaze auf Eistorten, Parfaits, Bavaroises, Mousse und Torten.

Dank ihrer reichhaltigen und flüssigen Konsistenz haftet sie perfekt an den Rändern, auch an senkrechten, und garantiert eine makellose und gleichmäßige Glasur ohne zu verlaufen.

Sie behält auch bei einer Temperatur von -20 °C ihren extremen Glanz.

Beschreibung

Dicke Creme auf Basis von weißer Schokolade; 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.

Directions for use

Die benötigte Menge MIRROR WEISSE SCHOKOLADE WT aus der Verpackung entnehmen und in der Mikrowelle auf 55-57 °C erhitzen, kurz umrühren, dabei darauf achten, dass keine Luft eingearbeitet wird.

Die zu glasierenden Süßspeisen auf die dafür vorgesehenen Gitter legen, überziehen und gegebenenfalls mit einem Spatel glatt streichen, dann die Gitter einige Augenblicke lang vibrieren lassen, damit die überschüssige Glasur abfließen kann.

Die überzogenen Süßwaren können im Kühlschrank oder im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Es wird darauf hingewiesen, dass die Farbe und Opazität der erhitzten Glasur noch nicht endgültig ist, sondern erst nach dem Abkühlen und Kristallisieren eine gute Deckkraft erreicht.

Anmerkung Um eine bessere Deckkraft zu erzielen, empfehlen wir, das gerade überzogene Gebäck in den Kühlschrank zu stellen, um die Kristallisation des Produkts zu verbessern.



Extraordinary
made simple.