

MIRROR CIOCCOLATO

LATTE

PASTRY MIRROR

Hot process milk 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 01030432

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

INFO

Details

Mirror-Glaze mit Vollmilchschokoladengeschmack 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 Cremeschmacksrichtungen, die Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

Beschreibung

Dicke Creme mit Vollmilchschokolade, geeignet zum Glasieren von Eistorten, Parfaits, Bavaroise, Mousse und Torten; behält ihren Glanz auch bei -20 °C.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

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

MIRROR VOLLMILCHSCHOKOLADE 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.