

MIRROR FRUTTI DI BOSCO

PASTRY MIRROR

Hot process wild berry 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 01030267

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milch

INFO

Details

Mirror-Glaze mit Waldfruchtgeschmack 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 Glasur mit Waldbeeren; eignet sich für Mirror-Glaze auf Eistorten, Parfaits, Bavaoises, Mousse und Torten; behält auch bei -20 °C einen extremen Glanz.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertiges Süßwarenprodukt für Garnierungen.

Directions for use

Entnehmen Sie die benötigte Menge MIRROR WALDFRÜCHTE 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 Desserts auf die entsprechenden Gitter legen und mit MIRROR WALDFRÜCHTE überziehen. MIRROR WALDFRÜCHTE kann auch ohne Erhitzen auf ebenen Flächen mit guten Ergebnissen verwendet werden; in diesem Fall vor dem Auftragen kurz mit einem Spachtel verrühren.



Extraordinary
made simple.