

# MIRROR KIWI

PASTRY MIRROR

Hot process kiwi 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 01030260

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milch

## INFO

### Details

Mirror-Glaze mit Kiwigeschmack 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 Kiwi-Glasur in leuchtendem Grün; eignet sich für Mirror-Glaze auf Eistorten, Parfaits, Bavaroises, 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 KIWI 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 KIWI bestreichen, indem man es mit einem Spatel aufträgt und leicht rüttelt.

MIRROR KIWI 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.