

# MIRROR LIMONE

PASTRY MIRROR

Hot process lemon flavoured mirror glaze. Perfect for easy and stable covering for cakes, including on vertical or doomed 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 01030266

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milch

## INFO

### Details

Mirror-Glaze mit Zitronengeschmack 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 Zitronenglasur in gelber Farbe; 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 ZITRONE 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 ZITRONE überziehen.

MIRROR ZITRONE 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.