

MIRROR NEUTRAL

PASTRY MIRROR

Hot process transparent mirror glaze with neutral flavour. 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 01030352

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

SO₂ Anidride

INFO

Details

Transparente Mirror-Glaze mit neutralem Geschmack 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

Mirror-Glaze mit neutraler Farbe und neutralem Geschmack, hohe Transparenz, geeignet zum Überziehen von Eistorten, Parfaits, Bavaoise, 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 NEUTRAL aus der Verpackung und erwärmen Sie sie in der Mikrowelle oder im Wasserbad auf 50-55°C. Rühren Sie sie dann kurz um, ohne Luft einzuschließen. Die zu glasierenden Süßspeisen auf die dafür vorgesehenen Gitter legen und mit MIRROR NEUTRAL bestreichen, indem man es mit einem Spachtel aufträgt, dann die Gitter einige Augenblicke lang rütteln.

MIRROR NEUTRAL 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.

Mit MIRROR NEUTRAL verzierte Backwaren behalten ihren Glanz auch im Gefrierschrank bei -20 °C.



Extraordinary
made simple.