

# MIRROR PISTACCHIO

PASTRY MIRROR

Hot process pistachio 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 01030338

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch



Schalenfrüchte

## INFO

### Details

Mirror-Glaze mit Pistaziengeschmack 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Gebrauchsfertige Pistazienglasur in grüner Farbe; eignet sich für Mirror-Glaze auf Eistorten, Parfaits, Bavaroises, Mousse und Torten; behält auch bei -20 °C einen extremen Glanz.

**Denomination**

Halbfertiges Süßwarenprodukt für Garnierungen.

**Directions for use**

Entnehmen Sie die benötigte Menge MIRROR PISTACCHIO 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 PISTACCHIO überziehen.

MIRROR PISTACCHIO 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.