

MIRROR TOFFEE

PASTRY MIRROR

Hot process toffee 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 01030440

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

INFO

Details

Mirror-Glaze mit Toffee-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

Toffee-Creme eignet sich für Mirror-Glaze auf Eistorten, Parfaits, Bavaroise, Mousse und Torten; behält auch bei -20 °C einen extremen Glanz.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

Entnehmen Sie die benötigte Menge MIRROR TOFFEE aus der Verpackung und erhitzen Sie sie in der Mikrowelle oder im Wasserbad auf 50-55 °C. Rühren Sie sie dann kurz um, ohne Luft einzuschließen.

Die zu glasierenden Desserts auf die dafür vorgesehenen Gitter legen, mit MIRROR TOFFEE bestreichen, gegebenenfalls mit einem Spatel glatt streichen und die Gitter dann einige Sekunden lang rütteln.

MIRROR TOFFEE 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.



Extraordinary
made simple.