

# COLORGLAZE RED

PASTRY OTHER MIRROR ICINGS

**Cold-use mirror glaze, ready to use, in a vivid red shade.**

COLORGLAZE Red is the perfect glaze to make an impression at first glance.

A bright, lively red that's ready to use and ideal for single portions, cakes, and petits gâteaux. Applied cold, no heating required, it ensures smooth, even, and glossy coverage. With a neutral taste that enhances without overpowering.

Ready to use

Glossy and even coverage

Neutral taste Ideal for glazing and writing



## MODALITÀ D'USO



Decorazione



Glassatura



Mignon



Torta

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982097

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milch

## INFO

### Beschreibung

Gebrauchsfertige Glasur in roter Farbe; eignet sich für Mirror-Glaze auf Eistorten, Parfaits, Bavaroises, Mousse und Torten; behält auch bei -20 °C einen extremen Glanz. Ideal für Produkte mit einer Serviertemperatur von +5 °C und -18/-20 °C.

### Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt für Garnierungen.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Directions for use**

Die gewünschte Produktmenge aus dem Eimer entnehmen. Mit einem Stabmixer mixen, bis das Produkt flüssig und gleichmäßig ist, dabei darauf achten, dass keine Luft eingearbeitet wird. Das Dessert aus dem Gefrierschrank (-18/20 °C) nehmen, eventuellen Raureif von der Oberfläche entfernen und auf einen geeigneten Rost legen. Wie gewohnt mit einem Spatel bestreichen und überschüssige Glasur durch leichtes Vibrieren des Gitters entfernen. Den Kuchen je nach Bedarf im Kühlschrank (4/5 °C) oder im Gefrierschrank (-18/20 °C) aufbewahren.

Wenn kein Mixer zur Verfügung steht, kann die Glasur auch manuell mit einem Spatel verrührt werden, wobei darauf zu achten ist, dass keine Luft eingearbeitet wird.

Für Glasuren, die eine höhere Fließfähigkeit erfordern, kann sie in der Mikrowelle auf 33-35 °C erwärmt oder ihr maximal 5 % Wasser hinzugefügt werden.



Extraordinary  
made simple.