

COLORGLAZE YELLOW

PASTRY

OTHER MIRROR ICINGS

Cold-use mirror glaze, ready to use, in a bright yellow shade.

A burst of sunshine for your creations.

COLORGLAZE Yellow brings brightness and positive energy to every dessert. A cold-use glaze in a cheerful yellow shade, spreading warmth and vibrancy. Easy to apply and ready to use, it delivers a glossy, even finish. Its neutral flavor makes it versatile for all kinds of pastry creations.

Sunny, inviting color

Smooth, full-coverage texture

Ready to use, no heating needed

Perfect for single portions, petits gâteaux, and cakes



MODALITÀ D'USO



Decorazione



Glassatura



Mignon



Torta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981950

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milch

INFO

Beschreibung

Gebrauchsfertige Glasur in gelber Farbe; eignet sich für Mirror-Glaze auf Eistorten, Parfaits, Bavaraises, 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.