

COLORGLAZE GREEN

PASTRY

OTHER MIRROR ICINGS

Cold-use mirror glaze, ready to use, in a deep green shade.

Elegance in every detail.

COLORGLAZE Green dresses your desserts in a deep, refined green. A shade that evokes harmony, freshness, and balance. Ready to use with a neutral flavor, this cold-use glaze ensures a smooth and glossy finish without heating. Ideal for single portions, petits gâteaux, and signature cakes.

Cold-use application

Elegant, modern visual effect

Delicate, neutral flavor

Perfect for refined finishing



MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Mignon



Torta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982138

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milch

INFO

Beschreibung

Gebrauchsfertige Glasur in grüner 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.