MIRROR AMARENA

PASTELES ESPEJO

Glaseado espejo de guinda para uso en caliente. También se pueden utilizar sobre superficies no planas, evitando que se derrame el glaseado. Con gran estabilidad a la ultracongelación, permanece brillante incluso a bajas temperaturas (-20 °C). Descubre la gama completa, sabores frutales y cremosos al servicio de tu creatividad.



MODALITÀ D'USO

Glassatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030401

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

irca GROUP Extraordinary made simple.

Leche

INFO

Detalles
Glaseado espejo de guinda para uso en caliente. También se pueden utilizar sobre superficies no planas, evitando que se derrame el glaseado. Con gran estabilidad a la ultracongelación, permanece brillante incluso a bajas temperaturas (-20 °C). Descubre la gama completa, sabores frutales y cremosos al servicio de tu creatividad.

Descripción
glaseado de guinda listo para el uso; es adecuado para el glaseado en espejo de pasteles de helado, semifríos, bavaroises, mousses y pasteles; mantiene un brillo extremo incluso a -20 °C.

Denomination
producto semielaborado de confitería para guarniciones.

Directions for use
sacar del envase la cantidad necesaria de MIRROR AMARENA y calentarla en microondas o al baño maría a 45-50 °C, luego mezclarla brevemente sin incorporar aire. Colocar los dulces para glasear en las rejillas correspondientes y cubrirlos con MIRROR AMARENA.
MIRROR AMARENA se puede utilizar con buenos resultados sobre superficies planas incluso sin calentarlo: en este caso, espatularlo durante unos instantes antes de extenderlo.