

# ESPEJO AMARENA

PASTELES ESPEJO

Glaseado espejo con sabor a cereza negra, elaborado mediante proceso en caliente. Ideal para cubrir pasteles de forma fácil y estable, incluso en pasteles verticales o con forma de cúpula. Resistente a la congelación, proporciona un brillo perfecto y duradero incluso a bajas temperaturas (-20 °C). Descubre todos los sabores de frutas y cremas disponibles y deja volar tu creatividad.



## MODALITÀ D'USO



Glassatura

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030401

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



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, bavaoises, mousses y pasteles; mantiene un brillo extremo incluso a -20 °C.

### Denomination

producto semielaborado de confitería para guarniciones.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**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.



Extraordinary  
made simple.