MIRROR CARAMEL

PASTELES ESPEJO

Glaseado espejo con sabor a caramelo 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 01030235

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

irca GROUP Extraordinary made simple.



Leche

INFO

Detalles
Glaseado espejo con sabor a caramelo 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
crema densa marrón oscuro a base de caramelo de azúcar; es adecuada para el glaseado en espejo de pasteles de helado, semifríos, bavaroises, mousses y pasteles; mantiene un brillo extremo incluso a -20 °C.

Denomination
semielaborado para productos de confitería.

Directions for use
sacar del envase la cantidad necesaria de MIRROR CARAMEL y calentarlo en microondas o al baño maría a 50-55 °C, mezclarlo brevemente sin incorporar aire.
Colocar los dulces que se desea glasear sobre las rejillas correspondientes, cubrirlos con MIRROR CARAMEL extendiéndolo si es necesario con una espátula y luego hacer vibrar las rejillas durante unos instantes.
MIRROR CARAMEL se puede utilizar con excelentes resultados incluso sin calentarlo; en este caso, espatularlo durante unos instantes antes de extenderlo sobre las superficies a cubrir.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030240

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Leche

INFO

Detalles
Glaseado espejo con sabor a caramelo 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
crema densa marrón oscuro a base de caramelo de azúcar; es adecuada para el glaseado en espejo de pasteles de helado, semifríos, bavaroises, mousses y pasteles; mantiene un brillo extremo incluso a -20 °C.

Denomination
semielaborado para productos de confitería.

Directions for use
sacar del envase la cantidad necesaria de MIRROR CARAMEL y calentarlo en microondas o al baño maría a 50-55 °C, mezclarlo brevemente sin incorporar aire.
Colocar los dulces que se desea glasear sobre las rejillas correspondientes, cubrirlos con MIRROR CARAMEL extendiéndolo si es necesario con una espátula y luego hacer vibrar las rejillas durante unos instantes.
MIRROR CARAMEL se puede utilizar con excelentes resultados incluso sin calentarlo; en este caso, espatularlo durante unos instantes antes de extenderlo sobre las superficies a cubrir.