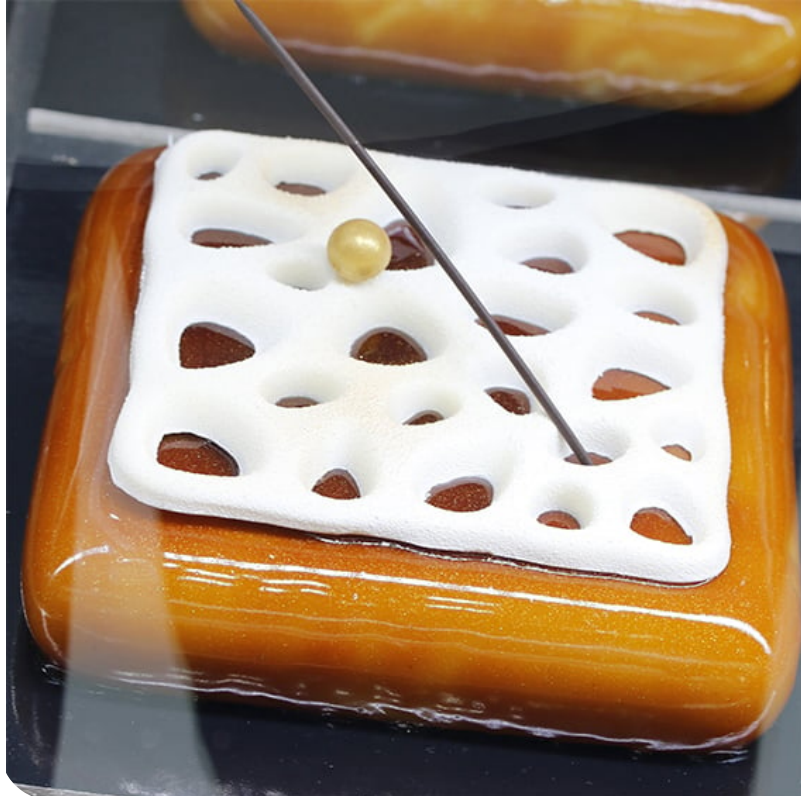


# CARAMELO ESPEJO

PASTELES ESPEJO

Glaseado espejo con sabor a caramelo, 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 01030235

## 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 una 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, semi-bavaroises, mousses y pasteles; mantiene un brillo extremo incluso a -20 °C.

### Denomination

semielaborado para productos de confitería.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

### 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 una 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, semi-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.



Extraordinary  
made simple.