MIRROR CIOCCOLATO BIANCO

PASTELES ESPEJO

Glaseado espejo a base de chocolate blanco para uso en caliente.
Esta crema es adecuada para el glaseado espejo de pasteles de helado, semifríos, bavaroises, mousses y pasteles.
Gracias a su consistencia rica y fluida, se adhiere perfectamente a los bordes, incluso a los verticales, garantizando una cobertura impecable y uniforme sin goteos.

Mantiene un brillo extremo incluso a una temperatura de -20 °C.

Reclamos:
- Con un 37% de chocolate blanco.
- Congelable
- Brillante y reluciente incluso a temperaturas bajo cero.

Ventajas:
- Cobertura perfecta, incluso en los laterales.
- Corte limpio sin goteo.



MODALITÀ D'USO

Glassatura

Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980070

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

La

INFO

Advantages
- Con gran estabilidad a la ultracongelación.
- Brillante incluso a temperaturas bajo cero.
- Cobertura perfecta, incluso a lo largo de las paredes verticales.
- Corte limpio sin rebabas.

Claims
- Con el 37 % de chocolate blanco

Detalles
Glaseado espejo a base de chocolate blanco para uso en caliente.
Esta crema es adecuada para el glaseado espejo de pasteles de helado, semifríos, bavaroises, mousses y pasteles.
Gracias a su consistencia rica y fluida, se adhiere perfectamente a los bordes, incluso a los verticales, garantizando una cobertura impecable y uniforme sin goteos.

Mantiene un brillo extremo incluso a una temperatura de -20 °C.

Descripción
crema densa a base de chocolate blanco; 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 CIOCCOLATO BIANCO WT y calentarlo en microondas a 55-57 °C, mezclarlo brevemente teniendo cuidado de no incorporar aire.
Colocar los dulces que desea glasear sobre las rejillas correspondientes, cubrirlos y, si fuera necesario, extenderlo con una espátula, luego hacer vibrar las rejillas durante unos instantes.
Los dulces cubiertos se pueden almacenar en el refrigerador o en el congelador.
Se especifica que el color y la opacidad del glaseado calentado no será el definitivo, sino que tendrá que enfriarse y cristalizarse para tener un buen efecto cubriente.
Nota: para obtener un efecto más cubriente, se recomienda poner el postre en el refrigerador recién cubierto para mejorar la cristalización del producto.