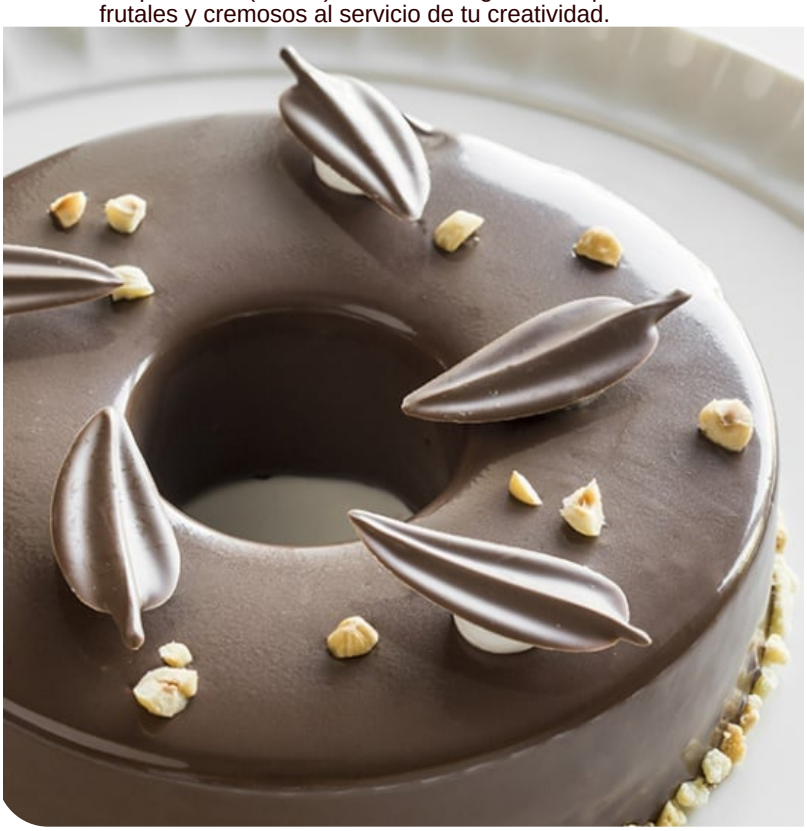
MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA

PASTELES ESPEJO

Glaseado espejo de chocolate gianduia 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 01030248

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens



Leche



Frutos

INFO

Detalles
Glaseado espejo de chocolate gianduia 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 a base de chocolate gianduia; es adecuada para el glaseado en espejo de pasteles de helado, semifríos, bavaroises, mousses y pasteles; mantiene el brillo incluso a -20 °C.

Denomination
semielaborado para productos de confitería.

Directions for use
calentar MIRROR GIANDUIA en el microondas o al baño maría a 45-50 °C sacando del envase solo la cantidad necesaria; mezclar sin incorporar aire y verter sobre los dulces que se van a cubrir.