

MIRROR CIOCCOLATO

LATTE

PASTELES ESPEJO

Glaseado espejo con sabor a chocolate con leche, 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 01030432

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

INFO

Detalles

Glaseado espejo de chocolate con leche para uso en caliente. También se pueden utilizar sobre superficies no planas, evitando el derrame del 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 con chocolate con leche; es adecuada para el glaseado en espejo de pasteles de helado, semifríos, bavaoises, mousses y pasteles; mantiene el brillo incluso a -20 °C.

Denomination

semielaborado para productos de confitería.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

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

MIRROR CIOCCOLATO LATTE 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.**