MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE

PASTELES ESPEJO

Glaseado espejo de chocolate extra dark 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 01030381

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cross-contaminations

Leche

INFO

Detalles
Glaseado espejo de chocolate extra dark 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 extra dark a base de chocolate en polvo; 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
calentar MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE 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.