

CHOCOLATE EXTRA OSCURO ESPEJO

PASTELES ESPEJO

Glaseado espejo con sabor a chocolate negro extra, elaborado mediante proceso en caliente. Perfecto 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 01030381

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Leche

INFO

Detalles

Glaseado espejo de chocolate extra dark 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 marrón extra dark a base de chocolate en polvo; es adecuada para el glaseado en espejo de pasteles de helado, se bavaoises, 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

calentar MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE 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.



Extraordinary
made simple.