

ESPEJO DE FRUTAS DEL BOSQUE

PASTELES ESPEJO

Glaseado espejo con sabor a frutos del bosque, 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 01030267

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Leche

INFO

Detalles

Glaseado espejo de frutos del bosque 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 toda la gama completa, sabores frutales y cremosos al servicio de tu creatividad.

Descripción

glaseado de frutos del bosque listo para el uso; es adecuado para el glaseado en espejo de pasteles de helado, semifríos, bavareses, mousses y pasteles; mantiene un brillo extremo incluso a -20 °C.

Denomination

producto semielaborado de confitería para guarniciones.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

sacar del envase la cantidad necesaria de MIRROR FRUTTI DI BOSCO y calentarla en microondas o al baño maría a 45-50 °C, luego mezclarla brevemente sin incorporar aire. Colocar los dulces para glasear en las rejillas correspondientes y cubrirlos con MIRROR FRUTTI DI BOSCO.

MIRROR FRUTTI DI BOSCO se puede utilizar con buenos resultados sobre superficies planas incluso sin calentarlo: en este caso, espatarlo durante unos instantes antes de extenderlo.



**Extraordinary
made simple.**