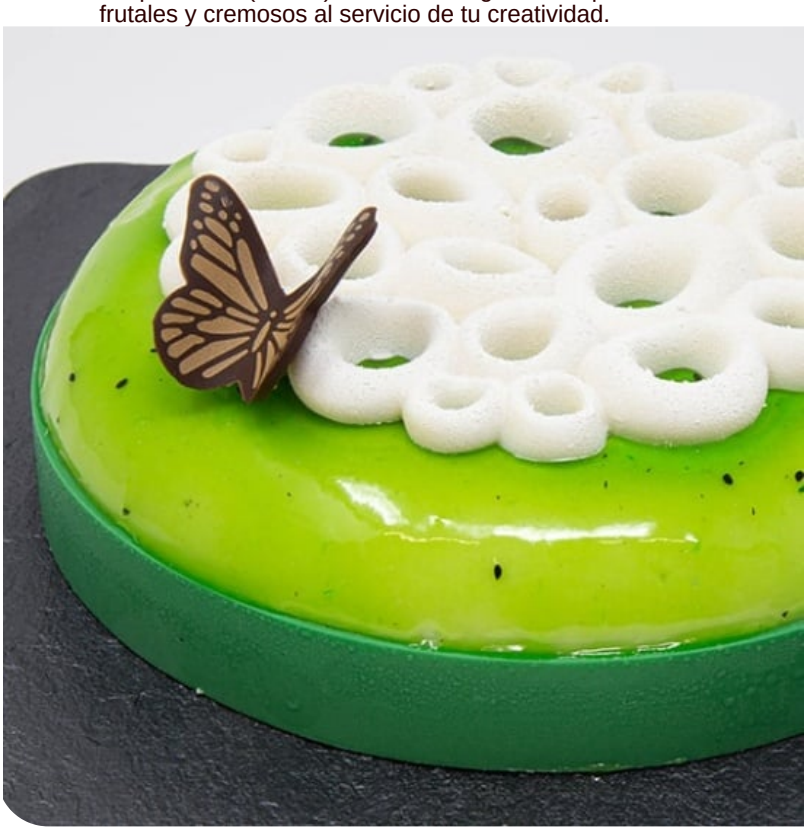
MIRROR KIWI

PASTELES ESPEJO

Glaseado espejo de kiwi 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 01030260

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

irca GROUP Extraordinary made simple.

Leche

INFO

Detalles
Glaseado espejo de kiwi 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
glaseado de kiwi listo para el uso de color verde brillante; es adecuado para el glaseado en espejo de pasteles de helado, semifríos, bavaroises, mousses y pasteles; mantiene un brillo extremo incluso a -20 °C.

Denomination
producto semielaborado de confitería para guarniciones.

Directions for use
sacar del envase la cantidad necesaria de MIRROR KIWI y calentarlo en microondas o al baño maría a 45-50 °C, luego mezclarlo brevemente sin incorporar aire. Colocar los dulces que desea glasear sobre las rejillas correspondientes y cubrirlos con MIRROR KIWI extendiéndolo con una espátula y haciéndolos vibrar ligeramente.
MIRROR KIWI se puede utilizar con buenos resultados sobre superficies planas incluso sin calentarlo: en este caso, espatularlo durante unos instantes antes de extenderlo.