

# COLORGLAZE VERDE

PASTELES OTROS GLASEADOS ESPEJO

**Esmalte espejo para uso en frío, listo para usar, en un tono verde intenso.**

Elegancia en cada detalle.

El glaseado COLORGLAZE Green viste tus postres con un verde intenso y refinado. Un tono que evoca armonía, frescura y equilibrio. Listo para usar, con un sabor neutro, este glaseado de aplicación en frío garantiza un acabado liso y brillante sin necesidad de calentamiento. Ideal para porciones individuales, pastelitos y tartas especiales.

Aplicación en frío

Efecto visual elegante y moderno.

Sabor delicado y neutro

Perfecto para acabados refinados



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Mignon



Torta

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982138

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Leche

## INFO

### Descrizione

glaseado listo para el uso de color verde; es adecuado para el glaseado en espejo de pasteles de helado, semifríos, bavaoises, mousses y pasteles; mantiene un brillo extremo incluso a -20 °C. Ideal para productos con temperatura de servicio de +5 °C y -18/-20 °C.

### Denomination

producto semielaborado de confitería para guarniciones.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Directions for use**

Sacar del cubo la cantidad de producto deseada. Mezclar con la licuadora de inmersión hasta que el producto esté fluido y homogéneo, teniendo cuidado de no incorporar aire. Sacar el postre del congelador (-18/20 °C), eliminar cualquier escarcha de la superficie y colocarla en una parrilla especial. Cubrir, como de costumbre, con una espátula si es necesario y eliminar el exceso de glaseado con una ligera vibración de la parrilla. Colocar el dulce en el refrigerador (4/5 °C) o en el congelador (-18/20 °C) según las necesidades.

Si no se cuenta con un mezclador, es posible mezclar el glaseado manualmente con una espátula, teniendo cuidado de no incorporar aire.

Para coberturas que requieren mayor fluidez, es posible calentar el glaseado en el microondas hasta 33/35 °C o añadir agua al glaseado hasta un máximo del 5 %.



Extraordinary  
made simple.