MIRROR AMARENA

PÂTISSERIE MIROIR

Glaçage miroir aux griottes pour utilisation à chaud. Il peut également être utilisé sur des surfaces non planes, évitant ainsi que le glaçage ne coule. Stable à la congélation, il reste brillant même à basse température (-20°C). Découvrez l'assortiment complet, saveurs de fruits et de crèmes au service de votre créativité.



MODALITÀ D'USO

Glassatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030401

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

irca GROUP Extraordinary made simple.



Lait

INFO

Détails
Glaçage miroir aux griottes pour utilisation à chaud. Il peut également être utilisé sur des surfaces non planes, évitant ainsi que le glaçage ne coule. Stable à la congélation, il reste brillant même à basse température (-20°C). Découvrez l'assortiment complet, saveurs de fruits et de crèmes au service de votre créativité.

Description
glaçage aux griottes des bois prêt à l'emploi ; il convient au glaçage miroir des gâteaux glacés, parfaits, bavarois, mousses et gâteaux ; il conserve une brillance extrême même à -20°C.

Denomination
produit semi-fini de pâtisserie pour décorations.

Directions for use
Prenez la quantité nécessaire de MIRROR AMARENA du paquet et faites-la chauffer au micro-ondes ou au bain-marie à 45-50°C, puis mélangez brièvement sans incorporer d'air. Placez les desserts à glacer sur les grilles prévues à cet effet et recouvrez-les de MIRROR AMARENA.
MIRROR AMARENA peut être utilisé avec de bons résultats sur les surfaces planes même sans être chauffé ; dans ce cas, travaillez-le à la spatule pendant quelques instants avant de l'étaler.