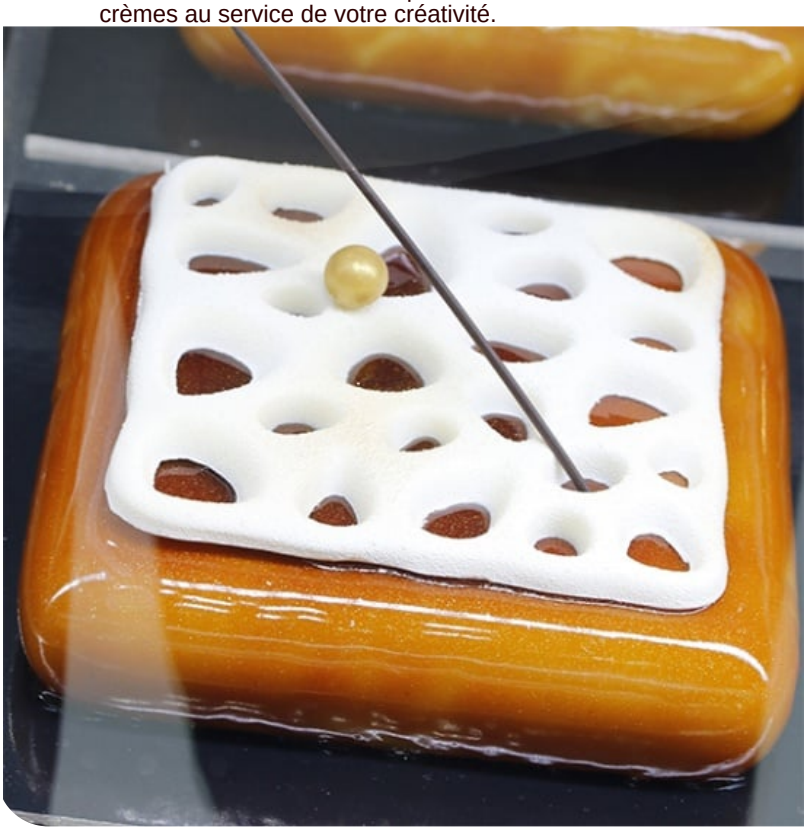
MIRROR CARAMEL

PÂTISSERIE MIROIR

Glaçage miroir au goût caramel 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 01030235

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

irca GROUP Extraordinary made simple.



Lait

INFO

Détails
Glaçage miroir au goût caramel 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
crème dense marron foncé à base de caramel de sucre ; convient au glaçage miroir des gâteaux glacés, parfaits, bavarois, mousses et gâteaux ; conserve une brillance extrême même à -20°C.

Denomination
produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use
Prélever la quantité nécessaire de MIRROR CARAMEL de l'emballage et la faire chauffer au micro-ondes ou au bain-marie à 50-55°C, puis mélanger brièvement sans incorporer d'air.
Disposer les desserts à glacer sur les grilles prévues à cet effet, les recouvrir de MIRROR CARAMEL en l'étalant si nécessaire avec une spatule, puis faire vibrer les grilles quelques instants.
MIRROR CARAMEL peut être utilisé avec d'excellents résultats même sans le chauffer ; dans ce cas, travaillez-le à la spatule pendant quelques instants avant de l'étaler sur les surfaces à recouvrir.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030240

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Lait

INFO

Détails
Glaçage miroir au goût caramel 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
crème dense marron foncé à base de caramel de sucre ; convient au glaçage miroir des gâteaux glacés, parfaits, bavarois, mousses et gâteaux ; conserve une brillance extrême même à -20°C.

Denomination
produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use
Prélever la quantité nécessaire de MIRROR CARAMEL de l'emballage et la faire chauffer au micro-ondes ou au bain-marie à 50-55°C, puis mélanger brièvement sans incorporer d'air.
Disposer les desserts à glacer sur les grilles prévues à cet effet, les recouvrir de MIRROR CARAMEL en l'étalant si nécessaire avec une spatule, puis faire vibrer les grilles quelques instants.
MIRROR CARAMEL peut être utilisé avec d'excellents résultats même sans le chauffer ; dans ce cas, travaillez-le à la spatule pendant quelques instants avant de l'étaler sur les surfaces à recouvrir.