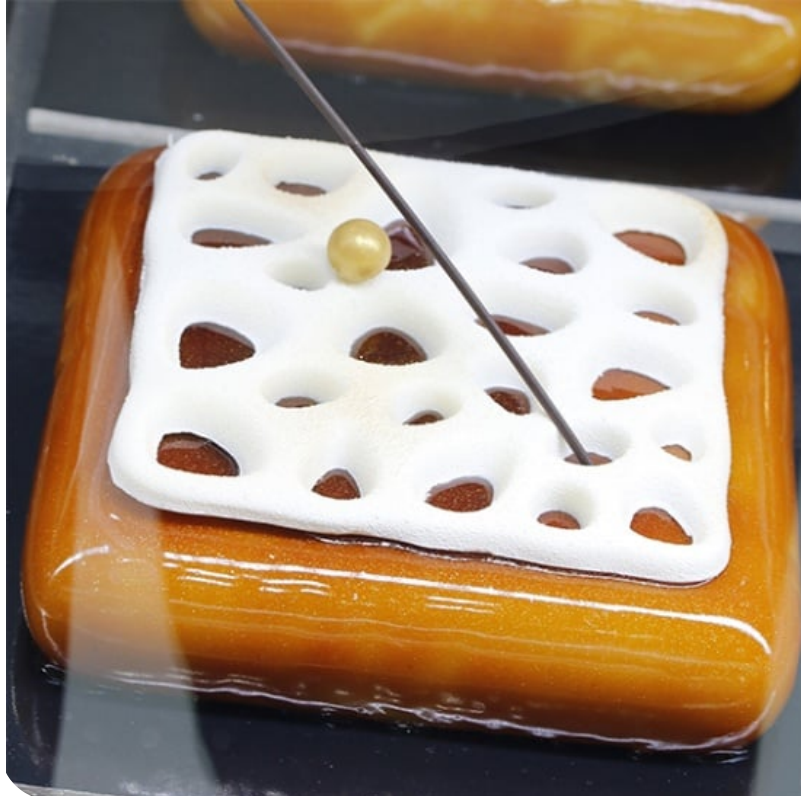


CARAMEL MIROIR

PÂTISSERIE MIROIR

Glaçage miroir au caramel, obtenu par cuisson à chaud. Idéal pour recouvrir facilement et durablement vos gâteaux, même les plus imposants. Résistant à la congélation, il offre une brillance parfaite et durable, même à basse température (-20 °C). Découvrez toutes les saveurs fruitées et crémeuses disponibles et laissez libre cours à votre créativité.



MODALITÀ D'USO



Glassatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030235

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, bavaoises, mousses et gâteaux ; conserve une brillance extrême même à -20°C.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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, bavaoises, 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.



Extraordinary
made simple.