MIRROR CIOCCOLATO

PÂTISSERIE MIROIR

Glaçage miroir au chocolat 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 01030222

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

irca GROUP Extraordinary made simple.



Lait

INFO

Détails
Glaçage miroir au chocolat 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 brun foncé à base de chocolat en poudre ; 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
faire chauffer MIRROR CIOCCOLATO au micro-ondes ou au bain-marie à 45-50°C en prélevant uniquement la quantité nécessaire du paquet ; mélanger sans incorporer d'air et verser sur les desserts à napper.