

MIROIR CIOCCOLATO

PÂTISSERIE MIROIR

Glaçage miroir au chocolat, 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 01030222

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



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, sans 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, bavaoïis, moussses, gâteaux ; conserve une brillance extrême même à -20°C.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

faire chauffer MIRROR CIOCCOLATO au micro-ondes ou au bain-marie à 45-50°C en prélevant uniquement la quantité nécessaire par paquet ; mélanger sans incorporer d'air et verser sur les desserts à napper.



Extraordinary
made simple.