MIRROR CIOCCOLATO BIANCO

PÂTISSERIE MIROIR

Glaçage miroir à base de chocolat blanc avec utilisation à chaud.
Cette crème convient pour le glaçage miroir des gâteaux glacés, parfaits, bavarois, mousses et gâteaux.
Grâce à sa texture riche et fluide, elle adhère parfaitement aux bords, même verticaux, garantissant une couverture impeccable et uniforme sans coulée.

Maintient une brillance extrême même à une température négative de -20°C.

Réclamations:
- Avec 37% de chocolat blanc.
- Stable à la congélation
- Brillant et lustré même à des températures négatives.

Avantages :
- Couverture parfaite, même sur les côtés.
- Coupe nette, sans coulures.



MODALITÀ D'USO

Glassatura

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980070

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

INFO

Advantages
- Stable à la congélation.
- Brillant même à des températures négatives.
- Couverture parfaite, même le long des parois verticales.
- Coupe propre sans bavures.

Claims
- Avec 37% de chocolat blanc

Détails
Glaçage miroir à base de chocolat blanc avec utilisation à chaud.
Cette crème convient au glaçage miroir des gâteaux glacés, parfaits, bavarois, mousses et gâteaux.
Grâce à sa texture riche et fluide, il adhère parfaitement aux bords, même verticaux, garantissant une couverture impeccable et uniforme sans coulée.

Maintient une brillance extrême même à une température négative de -20°C.

Description
crème dense à base de chocolat blanc ; 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 pâtisseries.

Directions for use
Retirer de l'emballage la quantité nécessaire de MIRROR CIOCCOLATO BIANCO WT et chauffer au micro-ondes à 55-57°C, mélanger brièvement en prenant soin de ne pas absorber d'air.
Placez les desserts à glacer sur les grilles appropriées, recouvrez-les en vous aidant si nécessaire d'une spatule, puis faites vibrer les grilles pendant quelques instants pour faire couler l'excès de glaçage.
Les desserts couverts peuvent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur.
Il est précisé que la couleur et l'opacité du glaçage chauffé ne seront pas définitives mais devront refroidir et cristalliser pour avoir un bon effet couvrant.
N.B. Pour obtenir un effet plus couvrant, il est recommandé de mettre le dessert fraîchement enrobé au réfrigérateur afin d'améliorer la cristallisation du produit.