MIRROR CIOCCOLATO LATTE

PÂTISSERIE MIROIR

Glaçage miroir au chocolat au lait 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 01030432

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens

Lait

INFO

Détails
Glaçage miroir au chocolat au lait 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 épaisse à base de chocolat au lait, adaptée pour le glaçage miroir des gâteaux glacés, parfaits, bavarois, mousses et gâteaux ; conserve sa brillance même à -20°C.

Denomination
produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use
faire chauffer MIRROR CIOCCOLATO LATTE 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.
MIRROR CIOCCOLATO LATTE peut être utilisée avec d'excellents résultats même sans la chauffer ; dans ce cas, travaillez-la à la spatule pendant quelques instants avant de l'étaler sur les surfaces à recouvrir.