

# CHOCOLAT EXTRA NOIR

## MIRROR

PÂTISSERIE MIROIR

Glaçage miroir au chocolat noir extra, 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 01030381

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Lait

### INFO

#### Détails

Glaçage miroir au chocolat extra noir 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 extra fondant à base de chocolat en poudre ; 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**

faire chauffer MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE 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.



Extraordinary  
made simple.