

TOFFEE MIROIR

PÂTISSERIE MIROIR

Glaçage miroir au caramel, obtenu par cuisson à chaud. Idéal pour recouvrir facilement et durablement les 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 01030440

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

INFO

Détails

Glaçage miroir au goût toffee 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 au caramel adaptée au glaçage miroir des gâteaux glacés, parfaits, bavaoïis, 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

Prenez la quantité nécessaire de MIRROR TOFFEE de l'emballage et faites-la chauffer au micro-ondes ou au bain-marie à 50-55°C, puis mélangez brièvement sans incorporer d'air.

Disposez les desserts à glacer sur les grilles prévues à cet effet, recouvrez-les de MIRROR TOFFEE en l'étalant si nécessaire à la spatule, puis faites vibrer les grilles quelques instants.

MIRROR TOFFEE 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.



Extraordinary
made simple.