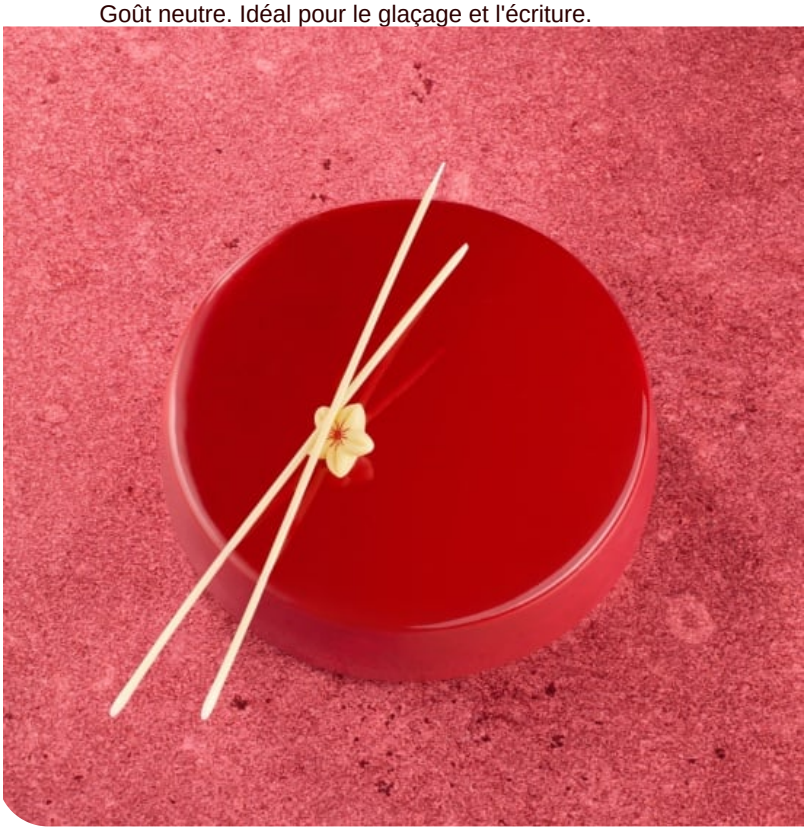
COLORGLAZE RED

PÂTISSERIE AUTRES GLAÇAGES MIROIR

Glaçure miroir à usage froid, prête à l'emploi, dans une teinte rouge vif.
COLORGLAZE Rouge est le vernis idéal pour faire impression au premier regard.
Un rouge vif et éclatant, prêt à l'emploi et idéal pour les portions individuelles, les gâteaux et les petits gâteaux.
Appliqué à froid, sans chauffage, il assure une couvrance lisse, uniforme et brillante. Son goût neutre rehausse les saveurs sans les masquer.
Prêt à l'emploi
Couvrance brillante et uniforme
Goût neutre. Idéal pour le glaçage et l'écriture.



MODALITÀ D'USO

Decorazione

Glassatura

Mignon

Torta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982097

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description
glaçage prêt à l'emploi de couleur rouge ; convient au glaçage miroir des gâteaux glacés, parfaits, bavarois, mousses et gâteaux ; conserve une brillance extrême même à -20°C. Idéal pour les produits avec une température de service de +5°C et -18/-20°C.

Denomination
produit semi-fini de pâtisserie pour décorations.

Directions for use
prélever du seau la quantité de produit souhaitée. Mélanger avec un mixeur plongeant jusqu'à ce que le produit soit fluide et homogène, en veillant à ne pas absorber d'air. Retirer le dessert du congélateur (-18/20°C), éliminer tout givre de la surface et le mettre sur une grille spéciale. Couvrir comme d'habitude, en utilisant une spatule si nécessaire, et retirer tout excès de glaçage en faisant vibrer légèrement la grille. Placer le dessert au réfrigérateur (4/5°C) ou au congélateur (-18/20 °C) selon les besoins.
En l'absence d'un mixeur, il est possible de mélanger le glaçage manuellement avec une spatule en prenant soin de ne pas incorporer d'air.
Pour les couvertures nécessitant une plus grande fluidité, il est possible de chauffer le glaçage au micro-ondes jusqu'à 33/35°C ou d'ajouter de l'eau au glaçage jusqu'à un maximum de 5%.