

# COLORGLAZE JAUNE

PÂTISSERIE

AUTRES GLAÇAGES MIROIR

**Vernis miroir à usage froid, prêt à l'emploi, dans une teinte jaune vif.**

Un rayon de soleil pour vos créations.

COLORGLAZE Jaune apporte luminosité et énergie positive à tous vos desserts. Ce glaçage à froid, d'un jaune éclatant, diffuse chaleur et dynamisme. Facile à appliquer et prêt à l'emploi, il offre une finition brillante et uniforme. Sa saveur neutre le rend idéal pour toutes vos créations pâtisseries.

couleur ensoleillée et accueillante

Texture lisse et couvrante

Prêt à l'emploi, aucun chauffage nécessaire

Parfait pour les portions individuelles, les petits gâteaux et les gâteaux.



## MODALITÀ D'USO



Decorazione



Glassatura



Mignon



Torta

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981950

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Lait

## INFO

### Description

glaçage prêt à l'emploi de couleur jaune ; 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**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%.



Extraordinary  
made simple.