

# COLORGLAZE VIOLET

PÂTISSERIE

AUTRES GLAÇAGES MIROIR

**Glaçure miroir à usage froid, prête à l'emploi, dans une teinte violette sophistiquée.**

Une touche de mystère et de raffinement.

Le glaçage COLORGLAZE Violet est idéal pour un résultat à la fois audacieux et élégant. Sa teinte violette profonde et sophistiquée apporte du caractère aux desserts grâce à une finition brillante et uniforme.

Prêt à l'emploi et appliqué à froid, il possède une saveur neutre qui laisse libre cours à votre créativité.

teinte élégante et distinctive

Finition brillante

Aucun chauffage nécessaire

Goût neutre, non intrusif



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Glassatura



Mignon



Torta

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982139

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Lait

## INFO

### Description

glaçage prêt à l'emploi de couleur violette ; 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.