MIRROR AMARENA

PASTICCERIA MIRROR

Glassa a specchio all'amarena con utilizzo a caldo. Possono essere utilizzate anche su superfici non piane, evitando la colatura della glassa. Stabile alla surgelazione, resta lucida e brillante anche a basse temperature (-20°C). Scopri l'assortimento completo, gusti frutta e crema a servizio della tua creatività.



MODALITÀ D'USO

Glassatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030401

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

irca GROUP Extraordinary made simple.

Latte

INFO

Dettagli
Glassa a specchio all'amarena con utilizzo a caldo. Possono essere utilizzate anche su superfici non piane, evitando la colatura della glassa. Stabile alla surgelazione, resta lucida e brillante anche a basse temperature (-20°C). Scopri l'assortimento completo, gusti frutta e crema a servizio della tua creatività.

Descrizione
glassa all'amarena pronta all'impiego; è adatta alla glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte; mantiene una lucentezza estrema anche a -20°C.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato per guarnizioni.

Modalità d'uso
prelevare dalla confezione la quantità necessaria di MIRROR AMARENA e scaldarla in forno a microonde o a banomaria a 45-50°C, quindi mescolarla brevemente senza inglobare aria. Porre i dolci da glassare sulle apposite griglie e ricoprirli con MIRROR AMARENA.
MIRROR AMARENA può venire utilizzato con buoni risultati sulle superfici piane anche senza essere riscaldato; in questo caso spatolarlo per qualche istante prima di stenderlo.