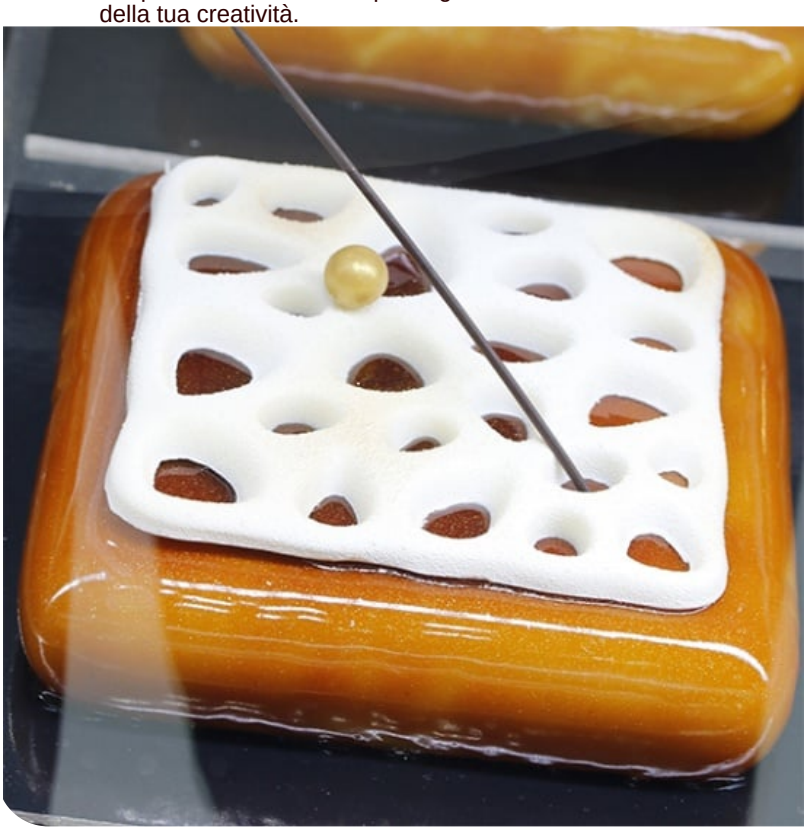
MIRROR CARAMEL

PASTICCERIA MIRROR

Glassa a specchio al gusto caramello 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 01030235

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

irca GROUP
Extraordinary made simple.



Latte

INFO

Dettagli
Glassa a specchio al gusto caramello 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
crema densa marrone scuro a base di caramello di zucchero; è adatta alla glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte; mantiene una lucentezza estrema anche a -20°C.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso
prelevare dalla confezione la quantità necessaria di MIRROR CARAMEL e scaldarla in micro-onde od a bagno-maria a 50-55°C, mescolarla poi brevemente senza inglobare aria.
Porre i dolci da glassare sulle apposite griglie, ricoprirli con MIRROR CARAMEL stendendolo se necessario con una spatola e vibrare poi le griglie per qualche istante.
MIRROR CARAMEL può essere utilizzato con ottimi risultati anche senza riscaldarlo; in questo caso spatolarlo per qualche istante prima di stenderlo sulle superfici da ricoprire.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030240

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Dettagli
Glassa a specchio al gusto caramello 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
crema densa marrone scuro a base di caramello di zucchero; è adatta alla glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte; mantiene una lucentezza estrema anche a -20°C.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso
prelevare dalla confezione la quantità necessaria di MIRROR CARAMEL e scaldarla in micro-onde od a bagno-maria a 50-55°C, mescolarla poi brevemente senza inglobare aria.
Porre i dolci da glassare sulle apposite griglie, ricoprirli con MIRROR CARAMEL stendendolo se necessario con una spatola e vibrare poi le griglie per qualche istante.
MIRROR CARAMEL può essere utilizzato con ottimi risultati anche senza riscaldarlo; in questo caso spatolarlo per qualche istante prima di stenderlo sulle superfici da ricoprire.