

MIRROR CIOCCOLATO

PASTICCERIA MIRROR

Glassa a specchio al cioccolato 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 01030222

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Dettagli

Glassa a specchio al cioccolato 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 cioccolato in polvere; 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.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

Modalità d'uso

riscaldare in forno a microonde od a bagnomaria a 45-50°C MIRROR CIOCCOLATO prelevandone dalla confezione solo la quantità necessaria; mescolare senza inglobare aria e versare sui dolci da ricoprire.



Extraordinary
made simple.