MIRROR CIOCCOLATO BIANCO

PASTICCERIA MIRROR

Glassa a specchio a base di cioccolato bianco con utilizzo a caldo.
Questa crema è adatta alla glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte.
Grazie alla sua consistenza ricca e fluida, aderisce perfettamente ai bordi, anche quelli verticali, garantendo una copertura impeccabile e uniforme senza colature.

Mantiene una lucentezza estrema anche alla temperatura negativa di -20°C.

Claims:

- Con il 37% di cioccolato bianco.
- Stabile alla surgelazione.
- Lucida e brillante anche a temperature negative.

Vantaggi:

- Copertura perfetta, anche lungo le pareti verticali.
- Taglio pulito senza sbavature.



MODALITÀ D'USO

Glassatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980070

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

INFO

Vantaggi
- Stabile alla surgelazione.
- Lucida e brillante anche a temperature negative.
- Copertura perfetta, anche lungo le pareti verticali.
- Taglio pulito senza sbavature.

Claims
- Con il 37% di cioccolato bianco

Dettagli
Glassa a specchio a base di cioccolato bianco con utilizzo a caldo.
Questa crema è adatta alla glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte.
Grazie alla sua consistenza ricca e fluida, aderisce perfettamente ai bordi, anche quelli verticali, garantendo una copertura impeccabile e uniforme senza colature.

Mantiene una lucentezza estrema anche alla temperatura negativa di -20°C.

Descrizione
crema densa a base di cioccolato bianco; 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 CIOCCOLATO BIANCO WT e scaldarla in micro-onde 55-57°C, mescolarla brevemente avendo cura di non inglobare aria.
Porre i dolci da glassare sulle apposite griglie, ricoprirli e se necessario stendere con una spatola e vibrare poi le griglie per qualche istante per far colare la glassa in eccesso.
I dolci coperti possono essere conservati in frigorifero od in congelatore.
Si specifica che il colore e l?opacità della glassa riscaldata non sarà quella definitiva ma avrà bisogno di raffreddarsi e cristallizzare per avere un buon effetto coprente.
N.B. Per ottenere un effetto più coprente, si consiglia di mettere il dolce in frigorifero appena ricoperto in modo da migliorare la cristallizzazione del prodotto.