



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.

Dettagli prodotto

COD 000157

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



latte condensato, burro anidro

Modalità d'uso



Classatura