MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA

PASTICCERIA MIRROR

Glassa a specchio al cioccolato gianduia 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).



MODALITÀ D'USO

Glassatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030248

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni



Latte



Frutta

INFO

Dettagli
Glassa a specchio al cioccolato gianduia 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 a base di cioccolato gianduia; è adatta alla glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte; mantiene la lucentezza anche a -20°C.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari.

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