

MIRROR CIOCCOLATO

LATTE

PASTICCERIA MIRROR

Glassa a specchio al cioccolato al latte 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 01030432

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

INFO

Dettagli

Glassa a specchio al cioccolato al latte 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 con cioccolato al latte 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Modalità d'uso

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

MIRROR CIOCCOLATO LATTE può essere utilizzato con ottimi risultati anche senza riscaldarlo; in questo caso spatolarlo per qualche istante prima di stenderlo sulle superfici da ricoprire.



Extraordinary
made simple.