

MIRROR MANDARINO

PASTICCERIA MIRROR

Glassa a specchio al mandarino 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 01030261

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Dettagli

Glassa a specchio al mandarino 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

glassa al mandarino pronta all'impiego di colore giallo; è adatta alla glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte; mantiene una lucentezza estrema anche a -20°C.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato per guarnizioni.



Extraordinary
made simple.

Modalità d'uso

prelevare dalla confezione la quantità necessaria di MIRROR MANDARINO e scaldarlo in forno a microonde o a bagnomaria a 45-50°C, quindi mescolarlo brevemente senza inglobare aria. Porre i dolci da glassare sulle apposite griglie e ricoprirli con MIRROR MANDARINO.

MIRROR MANDARINO può venire utilizzato con buoni risultati sulle superfici piane anche senza essere riscaldato: in questo caso spatolarlo per qualche istante prima di stenderlo.



Extraordinary
made simple.