MIRROR NEUTRAL

PASTICCERIA MIRROR

Glassa a specchio trasparente dal gusto neutro 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 01030352

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

irca GROUP Extraordinary made simple.

SO_2 **Anidride**

INFO

Dettagli
Glassa a specchio trasparente dal gusto neutro 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 a specchio di colore e gusto neutri con elevata trasparenza adatta alla ricopertura di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte; mantiene una lucentezza estrema anche a -20°C.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato per guarnizioni.

Modalità d'uso
prelevare dalla confezione la quantità necessaria di MIRROR NEUTRAL e scaldarlo in forno a microonde o a bagnomaria a 50-55°C, quindi mescolarlo brevemente senza inglobare aria. Porre i dolci da glassare sulle apposite griglie e ricoprirli con MIRROR NEUTRAL stendendolo con una spatola quindi vibrare le griglie per qualche istante.
MIRROR NEUTRAL può essere utilizzato con ottimi risultati anche senza riscaldarlo; in questo caso spatolarlo per qualche istante prima di stenderlo sulle superfici da ricoprire.
I dolci decorati con MIRROR NEUTRAL mantengono la loeo brillantezza anche in congelatore a -20°C.