MIRROR TOFFEE

PASTICCERIA MIRROR

Glassa a specchio al gusto toffee 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 01030440

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

Latte

INFO

Dettagli
Glassa a specchio al gusto toffee 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 toffee adatta alla glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte; mantiene una lucentezza estrema anche a -20°C.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso
prelevare dalla confezione la quantità necessaria di MIRROR TOFFEE e scaldarla in micro-onde od a bagno-maria a 50-55°C, mescolarla poi brevemente senza inglobare aria.
Porre i dolci da glassare sulle apposite griglie, ricoprirli con MIRROR TOFFEE stendendolo se necessario con una spatola e vibrare poi le griglie per qualche istante.
MIRROR TOFFEE può essere utilizzato con ottimi risultati anche senza riscaldarlo; in questo caso spatolarlo per qualche istante prima di stenderlo sulle superfici da ricoprire.