

# MIRROR TROPICAL

PASTICCERIA MIRROR

Glassa a specchio ai frutti tropicali 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 01030468

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

## INFO

### Dettagli

Glassa a specchio ai frutti tropicali 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 ai frutti tropicali 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

semilavorato per prodotti dolciari.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Modalità d'uso**

prelevare dalla confezione la quantità necessaria di MIRROR TROPICAL 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 TROPICAL.

MIRROR TROPICAL 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.