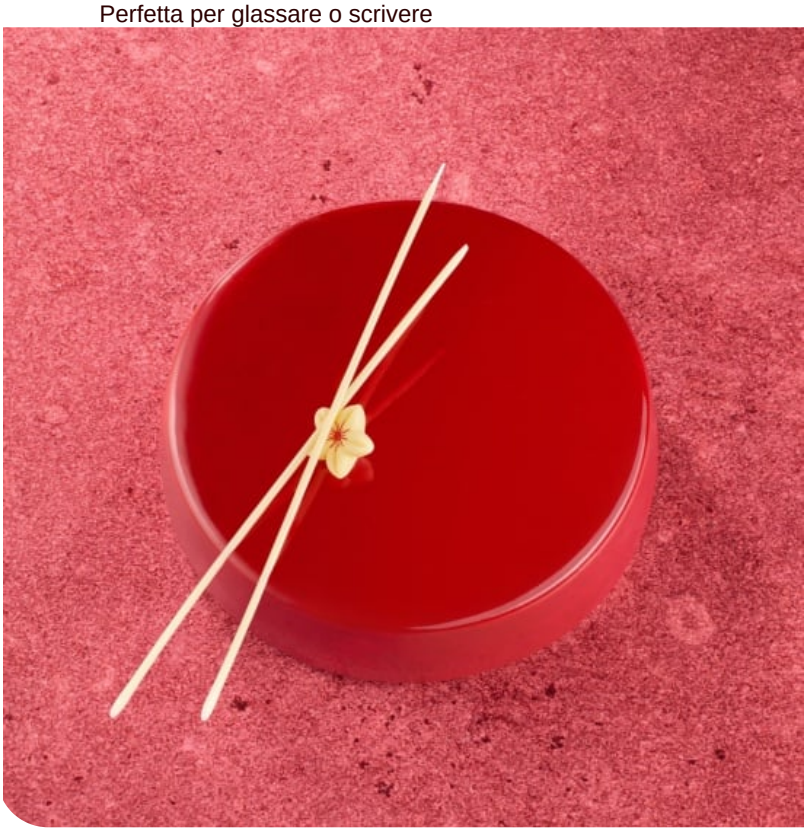
COLORGLAZE RED

PASTICCERIA ALTRE GLASSE A SPECCHIO

Glassa da copertura a freddo, pronta all’uso, dal colore rosso brillante.

Rosso acceso, effetto wow.
COLORGLAZE Red è la glassa perfetta per chi vuole colpire al primo sguardo. Un rosso brillante e vivace, pronto all’uso e ideale per monoporzioni, torte e mignon. Si applica a freddo, senza riscaldamento, garantendo una copertura liscia, omogenea e luminosa. Il suo gusto neutro valorizza ogni creazione senza sovrastarla.
Pronta all’uso
Copertura brillante e uniforme
Gusto neutro
Perfetta per glassare o scrivere



MODALITÀ D'USO

Decorazione

Glassatura

Mignon

Torta

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01982097

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

Latte

INFO

Descrizione
glassa pronta all'impiego di colore rosso; è adatta alla glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte; mantiene una lucentezza estrema anche a -20°C. Ideale per prodotti con temperatura di servizio +5°C e -18/-20°C.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato per guarnizioni.

Modalità d'uso
Prelevare dal secchiello la quantità di prodotto desiderata. Mixare con frullatore ad immersione fino a rendere fluido ed omogeneo il prodotto, facendo attenzione a non inglobare aria. Prelevare il dolce dal congelatore (-18/20°C), eliminare eventuale brina dalla superficie e porlo su apposita griglia. Ricoprire, come d'abitudine, aiutandosi con una spatola se necessario ed eliminare la glassa in eccesso con una leggera vibrazione della griglia. Riporre il dolce in frigorifero (4/5°C) o congelatore (-18/20°C) a seconda delle esigenze.
In mancanza di un mixer è possibile miscelare la glassa manualmente con una spatola facendo attenzione a non inglobare aria.
Per coperture che richiedono maggior fluidità, è possibile scaldare la glassa in microonde fino a 33/35°C oppure aggiungere acqua alla glassa fino ad un massimo del 5%.