COLORGLAZE YELLOW

PASTICCERIA ALTRE GLASSE A SPECCHIO

Glassa da copertura a freddo, pronta all’uso, dal colore giallo brillante.
Un tocco di sole per le tue creazioni.
COLORGLAZE Yellow illumina ogni dolce con la sua energia positiva. Una glassa a freddo dal giallo brillante, che trasmette allegria, calore e vivacità. Si applica facilmente, è pronta all’uso e dona una finitura lucida e uniforme. Il gusto neutro la rende versatile per qualsiasi tipo di creazione dolciaria.

Colore solare e invitante
Texture fluida e coprente
Pronta all’uso, senza riscaldamento
Ideale per monoporzioni, mignon e torte



MODALITÀ D'USO

Decorazione

Glassatura

Mignon

Torta

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01981950

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione
glassa 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. 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%.