COLORGLAZE GREEN

PASTICCERIA ALTRE GLASSE A SPECCHIO

Glassa da copertura a freddo, pronta all’uso, dal colore verde intenso.
Eleganza in ogni dettaglio.
COLORGLAZE Green veste i tuoi dolci con una tonalità intensa e raffinata. Il verde richiama armonia, freschezza ed equilibrio. Pronta all’uso e dal gusto neutro, questa glassa a freddo assicura una copertura brillante e omogenea senza necessità di riscaldamento. Ideale per monoporzioni, mignon e torte d’autore.
Applicazione a freddo
Effetto visivo elegante e moderno
Gusto delicato e neutroIdeale per finiture creative



MODALITÀ D'USO

Copertura

Decorazione

Mignon

Torta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982138

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione
glassa pronta all'impiego di colore verde; 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%.