



## MIRROR CARAMEL 3

Glassa a specchio al gusto caramello 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.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030240

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

prelevare dalla confezione la quantità necessaria di MIRROR CARAMEL 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 CARAMEL stendendolo se necessario con una spatola e vibrare poi le griglie per qualche istante. MIRROR CARAMEL può essere utilizzato con ottimi risultati anche senza riscaldarlo; in questo caso spatolarlo per qualche istante prima di stenderlo sulle superfici da ricoprire.

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

