MIRROR NEUTRAL 3

Glassa a specchio trasparente dal gusto neutro 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 01030352

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

SO_2

MODALITÀ D'USO

prelevare dalla confezione la quantità necessaria di MIRROR NEUTRAL 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 NEUTRAL stendendolo con una spatola quindi vibrare le griglie per qualche istante. MIRROR NEUTRAL può essere utilizzato con ottimi risultati anche senza riscaldarlo; in questo caso spatolarlo per qualche istante prima di stenderlo sulle superfici da ricoprire. I dolci decorati con MIRROR NEUTRAL mantengono la loeo brillantezza anche in congelatore a -20°C.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato per guarnizioni.