

RÉALISATION D'UN GLAÇAGE MIROIR À CHAUD JAUNE ANCEL



Découvrez le tour de main du Glaçage Miroir à chaud Jaune réalisé par notre chef pâtissier.

PRODUITS ASSOCIÉS



Glaçage Miroir à
chaud Jaune

Glaçage miroir à chaud jaune

Seau de 3 kg
DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Glaçage de toutes formes d'entremets individuels, à partager ou bûches.

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : faire fondre à 45°C et appliquer idéalement à 30°C sur un entremets congelé.

Avantages

Bonne couverture et tenue sur toutes surfaces.

Aspect lisse et brillant en froid positif et négatif.

Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.

Le glaçage peut être refondu plusieurs fois.