

## RÉALISATION D'UN GLAÇAGE MIROIR À CHAUD MULTICOLORE ANCEL



Visionnez comment réaliser un Glaçage Miroir à Chaud Multicolore ancel

### **PRODUITS ASSOCIÉS**



Privé : Glaçage Miroir  
à chaud Brun  
Seau de 3 kg  
DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

Glaçage d'entremets, dômes et bûches

## Mise en oeuvre

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

## Avantages

Sans colorant artificiel, sans huile de palme.  
Bonne tenue et couverture de toutes les surfaces : rondes, angulaires et verticales.  
Goût neutre permettant toutes les associations.  
Aspect lisse et brillant en froid positif et négatif.  
Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.



Glaçage Miroir à  
chaud Neutre

Glaçage miroir neutre à chaud.

Seau de 3 kg

DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

Glaçage de dômes, pyramides, cubes et bûches.

## Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : faire fondre à 50°C et appliquer idéalement à 45°C maximum sur un entremets congelé.

## Avantages

Polyvalent, bonne tenue et couverture de toutes les surfaces : angulaires et rondes.  
Aspect brillant en froid positif et négatif.  
Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.  
Flexibilité du produit : peut être coloré et aromatisé.



Glaçage Miroir à  
chaud Noir

Glaçage miroir noir à chaud.  
Saveur chocolat.

Seau de 3 kg  
DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

Glaçage de dômes, pyramides, cubes et bûches.

## Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : faire fondre à 45°C et appliquer idéalement à 35°C sur un entremets congelé.

## Avantages

Bonne tenue et couverture des surfaces angulaires et verticales.

Aspect brillant en froid positif et négatif.

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

Flexibilité du produit : peut être refondu plusieurs fois.



Glaçage Miroir à  
chaud Pourpre

Glaçage miroir pourpre à chaud.

Seau de 3 kg  
DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

Glaçage de dômes, pyramides, cubes et bûches.

## Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : faire fondre à 50°C et appliquer idéalement à 45°C sur un entremets congelé.

## Avantages

Bonne tenue et couverture des surfaces angulaires et verticales.

Aspect brillant en froid positif et négatif.

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

Flexibilité du produit : peut être refondu plusieurs fois.



Glaçage Miroir à  
chaud Saveur Caramel

Glaçage miroir saveur caramel à chaud

Seau de 3 kg

DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

Glaçages de dômes et 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 brillant en froid positif et négatif.

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



Glaçage miroir à chaud  
ivoire

Glaçage miroir ivoire à chaud

Seau de 3 kg  
DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

Glaçages de dômes et 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 tenue et couverture des surfaces verticales.

Aspect brillant en froid positif et négatif.

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

Flexibilité du produit : peut être coloré.



Glaçage miroir à chaud  
Rouge

ancel - Produit pour les professionnels de la Boulangerie-Pâtisserie.

Seau de 3 kg  
DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

Glaçages de dômes et bûches

## Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : faire fondre à 50°C et appliquer idéalement à 45°C sur un entremets congelé.

## Avantages

Bonne couverture et tenue sur différentes formes d'entremets (bombées, angulaires et verticales).

Aspect brillant en froid positif et négatif.

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