

## CRÉATION D'UN GLAÇAGE ORIGINAL QUI TIENT À LA CONGÉLATION



### INGRÉDIENTS

Glaçage pour environ 20 éclairs

300 g de Pâte d'Amandes de Laboratoire 23% ancel

100 g de Nappage Miroir Neutre ancel

### PRODUITS ASSOCIÉS



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.



Pâte d'Amandes de  
Laboratoire 23 %  
Blanche

Pâte d'amandes de décor.

Seau de 6 kg

DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

Modelage de décor (personnages, feuilles, fleurs...), fruits déguisés, sujets en pâte d'amandes, masquage d'entremets...

## Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi.

## Avantages

Idéal pour le modelage.

Laminage facile.

Peut être colorée, aromatisée et alcoolisée.

Seau refermable : meilleure protection et conservation du produit.