

RÉALISATION D'UN GLAÇAGE MIROIR À CHAUD BRUN ANCEL



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

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.