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 pâtissiers.
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.