

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.