



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 pâtissiers.