# 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 pâtissiers.