UTILISATION DU GLAÇAGE MIROIR À CHAUD ROUGE ANCEL

Visionnez comment utiliser le Glaçage Miroir à Chaud Rouge ancel.

PRODUITS ASSOCIÉS

Glaçage miroir à chaud
Rouge

ancel - Produit pour les professionnels de la Boulangerie-Pâtisserie.

Seau de 3 kg
DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Mise en oeuvre

Prêt à l’emploi : faire fondre à 50°C et appliquer idéalement à 45°C sur un entremets congelé.

Avantages

Bonne couverture et tenue sur différentes formes d’entremets (bombées, angulaires et verticales).
Aspect brillant en froid positif et négatif.
Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtissiers.