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.