



Glaçage miroir pour desserts, prêt à l'emploi.





Ce glaçage est conçu pour ajouter une touche de douceur délicieuse à vos gâteaux, en leur apportant une texture onctueuse et crémeuse.

Parfait pour glacer les desserts tels que les mousses de cheesecake, les crèmes bavaroises, les desserts glacés, les fruits frais.

Le pot convient pour recouvrir un gâteau ø 22 x H. 4 cm.

Ingrédients :

Eau, sucre, sirop de glucose, arômes, correcteurs d'acidité : E575, E509, E331; gélifiants : E440, E407, E415; conservateur : E202.

Peut contenir : soja et sulfites.

Mode d'emploi:

Chauffer le glaçage à 37°C, remuer puis verser sur la préparation congelée.

Vous pouvez ajouter de l'eau et du colorant alimentaire au glaçage si nécessaire.

Conditions de conservation avant ouverture :

Conserver à température ambiante (15 à 20°) dans un endroit sec. Tenir à l'abri de la chaleur.

Conditions de conservation après ouverture :

Conserver à température ambiante (15 à 20°) dans un endroit sec. Tenir à l'abri de la chaleur. À utiliser sous 30 jours.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

oids 225 g		uleur	Transparent
------------	--	-------	-------------

Référence : 0309461442

Produit de la même gamme		
0309461442	Glacage miroir neutre 225g	
0309461445	Glacage miroir chocolat 250g	
0309461447	Glacage miroir rouge 250g	