



0309461442

Glaçage miroir neutre 225 g

Glaçage miroir pour desserts, prêt à l'emploi.

Silikomart



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.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	225 g	Couleur	Transparent
-------	-------	---------	-------------

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