



0309461445

Glaçage miroir chocolat 250 g

Glaçage miroir pour desserts, prêt à l'emploi.

silikomart®
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 :

Sucre, sirop de glucose, eau, cacao maigre en poudre (5%), amidon de maïs modifié, colorant : E150a; arômes, correcteurs d'acidité : E270; 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.

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

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

Poids	250 g	Couleur	Chocolat
-------	-------	---------	----------

Référence : 0309461445

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