



0309461447

## Glaçage miroir rouge 250 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 :

Sirop de glucose, eau, arômes, correcteurs d'acidité : E330, E327, E341, E331; colorants : E129, E150c, E100; gélifiants : E407, E440, E401; 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	250 g	Couleur	Rouge
-------	-------	---------	-------

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