

RÉALISATION D'UN GLAÇAGE MIROIR À CHAUD MULTICOLORE ANCEL



Visionnez comment réaliser un Glaçage Miroir à Chaud Multicolore ancel

PRODUITS ASSOCIÉS



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 pâtisseries.



Glaçage Miroir à
chaud Neutre

Glaçage miroir neutre à chaud.

Seau de 3 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Glaçage de dômes, pyramides, cubes et bûches.

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : faire fondre à 50°C et appliquer idéalement à 45°C maximum sur un entremets congelé.

Avantages

Polyvalent, bonne tenue et couverture de toutes les surfaces : angulaires et rondes.
Aspect brillant en froid positif et négatif.
Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.
Flexibilité du produit : peut être coloré et aromatisé.



Glaçage Miroir à
chaud Noir

Glaçage miroir noir à chaud.
Saveur chocolat.

Seau de 3 kg
DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Glaçage de dômes, pyramides, cubes et bûches.

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : faire fondre à 45°C et appliquer idéalement à 35°C sur un entremets congelé.

Avantages

Bonne tenue et couverture des surfaces angulaires et verticales.

Aspect brillant en froid positif et négatif.

Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.

Flexibilité du produit : peut être refondu plusieurs fois.



Glaçage Miroir à
chaud Pourpre

Glaçage miroir pourpre à chaud.

Seau de 3 kg
DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Glaçage de dômes, pyramides, cubes et bûches.

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : faire fondre à 50°C et appliquer idéalement à 45°C sur un entremets congelé.

Avantages

Bonne tenue et couverture des surfaces angulaires et verticales.

Aspect brillant en froid positif et négatif.

Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.

Flexibilité du produit : peut être refondu plusieurs fois.



Glaçage Miroir à
chaud Saveur Caramel

Glaçage miroir saveur caramel à chaud

Seau de 3 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Glaçages de 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

Bonne couverture et tenue sur toutes surfaces.

Aspect brillant en froid positif et négatif.

Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.



Glaçage miroir à chaud
ivoire

Glaçage miroir ivoire à chaud

Seau de 3 kg
DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Glaçages de 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

Bonne tenue et couverture des surfaces verticales.

Aspect brillant en froid positif et négatif.

Figé après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.

Flexibilité du produit : peut être coloré.



Glaçage miroir à chaud
Rouge

ancel - Produit pour les professionnels de la Boulangerie-Pâtisserie.

Seau de 3 kg
DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Glaçages de dômes et bûches

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : faire fondre à 50°C et appliquer idéalement à 45°C sur un entremets congelé.

Avantages

Bonne couverture et tenue sur différentes formes d'entremets (bombées, angulaires et verticales).

Aspect brillant en froid positif et négatif.

Figé après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.