

GLAÇAGE MIROIR À CHAUD JAUNE



Glaçage miroir à chaud jaune

Seau de 3 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Glaçage de toutes formes d'entremets individuels, à partager ou 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 lisse et brillant en froid positif et négatif.

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

Le glaçage peut être refondu plusieurs fois.