

## 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.