

## 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.

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