les fiches conseils

GAMME GLAÇAGES MIROIR

GAMME DE GLAÇAGE D'UNE BRILLANCE EXCEPTIONNELLE

SEAUX DE **3 KG** ET **6 KG**

Retrouvez toutes les références et conditionnements au dos.

les + produits :

- 9 références disponibles : neutre, chocolat, chocolat extra noir, caramel, toffee, framboise, fraise, fruits des bois et kiwi.
- Finitions soignées de vos pâtisseries grâce à sa tenue, sa souplesse et sa facilité d'utilisation.
- Goût naturel, raffiné et prononcé.
- Reste brillant et transparent même après surgélation à -20°C.

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

les fiches conseils

Idée recette :

GLAÇAGE BRILLANT «OPAQUE»

Couverture RENO CONCERTO BLANCHE irca ..... 1000 g
Crème DISGROUP ..... 150 g
Lait ..... 200 g
GLAÇAGE MIROIR (au choix) ..... 300 g

Faire bouillir la crème et le lait puis mélanger délicatement à la couverture blanche. Ajouter le **GLAÇAGE MIROIR** de votre choix et mélanger doucement afin de ne pas apporter de bulles d'air dans votre glaçage. Utiliser à 35°C pour couvrir vos entremets.

Conseils d'utilisation :

- Les glaçages MIROIR permettent de glacer des bûches, des entremets, des dômes etc.
- Prélever la quantité nécessaire au glaçage.
- Faire chauffer entre 35°C et 50°C au micro-ondes ou au bain marie en remuant légèrement avec une spatule afin d'éviter les bulles dans le glaçage.
- Glacer la surface ou inonder l'entremets de préférence encore surgelé(e) en s'assurant qu'il/elle ne présente aucun givre dessus.
- Afin de fixer parfaitement le glaçage, il est recommandé de replacer vos réalisations 5 à 10 mn au congélateur.
- Le glaçage MIROIR NEUTRE peut être coloré avec un colorant hydrosoluble.
- Conserver les glaçages MIROIR au réfrigérateur après ouverture.

Retrouvez les **GLAÇAGES MIROIR** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- La bûche Instant Thé
- L'entremets Nid de Pâques
- Les individuels Intense etc ...

Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : **www.disgroup.fr**

Réfs	Parfums	Temp.°C	Seaux
Réf. 1262	Chocolat extra noir	45-50°C	6 kg
Réf. 4440	Chocolat	35-40°C	6 kg
Réf. 6476	Caramel	48-50°C	3 kg
Réf. 6478	Toffee	45-50°C	3 kg
Réf. 1327	Framboise	45-50°C	3 kg
Réf. 5468	Fraise	40-45°C	3 kg
Réf. 6143	Fruits des bois	40-45°C	3 kg
Réf. 6512	Kiwi	40-45°C	3 kg
Réf. 966	Neutre	50-55°C	3 kg

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »