

les fiches conseils



GLAÇAGE MIROIR BLANC DISGROUP

GLAÇAGE À FROID POUR MIROIR ET FINITIONS DE PÂTISSERIES



les **+** produits :

- Glaçage à froid, prêt à l'emploi, sans besoin de chauffer.
- Glaçage ne contenant pas de gélifiant animal.

Conseils d'utilisation :

- Prélever uniquement la quantité nécessaire pour votre application.
- Bien mélanger avant utilisation.
- En glaçage intégrale, il est préférable de glacer les pâtisseries congelées (Tapoter pour enlever l'excédent de glaçage, puis ressaisir 10 minutes en congélation pour parfaire la tenue du glaçage).
- Possibilité de colorer votre glaçage miroir blanc avec un peu de colorant hydrosoluble DISGROUP.
- Attention à ne pas surcharger en glaçage les petits gâteaux.
- Conserver au frais après ouverture.



Ref. 8474


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



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