

Spiegel & Gold Sparkle



Spiegel

GLASEADO PARA DECORACIONES BRILLANTES DE PASTELERÍA Y POSTRES.



CUBO 3 KG X 2 UNIDADES POR CAJA.

VENTAJAS:

1. Estable desde + 4°C hasta -20°C.
2. Recubrimiento para cualquier formato.
3. Resultado perfectamente liso y brillante.

MODO DE EMPLEO:

Spiegel - Calentar al microondas entorno a 45-50°C. Mezclar sin agitar evitando el aire en el producto y aplicar sobre el postre congelado. Mantener a temperatura entre +4°C y -20°C.

Miruar Blanco - Calentar el producto en el microondas o al baño maría y remover suavemente para evitar la presencia de aire en el producto. Aplicar e introducir el semifrío en el congelador.



Glaseado neutro versátil para aromatizar y colorear con nuestras líneas de Pasta Aroma y Confruttinatur.

Neutro
cód. art. 3305486



Fresa
cód. art. 3305402



Limón
cód. art. 3305403



Chocolate
cód. art. 3305401



Miruar Blanco
cód. art. 3306024



SABORES DISPONIBLES:



Gold Sparkle

cód. art. 1541301

*Pasta concentrada de oro para deslumbrar en tus recetas.
Muy versátil en su aplicación.*



BOTE 1 KG

DOSIS:

Para decorar: 100% lista para usar.

Para mezclar con Cristalíne y Spiegel: 10% aproximadamente del total de la gelatina.

VENTAJAS:

Para decorar y marmolear.

Para decorar frutas.

Para pintar/escribir tartas.

Para mezclar con gelatinas, cremas, toppings etc.

Apto a la congelación.



MARTIN BRAUN, S.A.

Pol. Ind. La Serreta

C/Montevideo, s/n. · Apdo. de correos, 271

30500 · Molina de Segura · Murcia · España

Teléfono: +34 968 611 712

info@martinbraun.es

www.martinbraun.es

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE