



Quality through expertise

MIRROR

**irca****Línea cremas hidratas****MIRROR**

MIRROR CHOCOLATE NEGRO
MIRROR CHOCOLATE BLANCO
MIRROR CARAMELO
MIRROR CHOCOLATE GIANDUJA
MIRROR FRESAS
MIRROR LIMÓN
MIRROR KIWI
MIRROR FRUTOS DEL BOSQUE
MIRROR MANDARINA
MIRROR PISTACHO
MIRROR NEUTRAL
MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE
MIRROR FRAMBUESA
MIRROR EXTRA WHITE CHOCOLATE

MIRROR es el resultado de estudios específicos sobre glaseados de espejo para tartas heladas, postres helados, bavareses, mousse y tartas.

Su característica principal es el brillo, que queda inalterado incluso en las bajas temperaturas (-20°C), y que les confiere a los postres un aspecto muy elegante.

Merced a su formulación, toda la gama MIRROR permite obtener productos acabados de calidad muy elevada, con sabor intenso y fino. Se pueden utilizar incluso en las superficies inclinadas (borde de tartas) sin que el glaseado se estropee y forme depósitos en el plato.

Confección:

MIRROR CHOCOLATE NEGRO, BLANCO, GIANDUJA, MIRROR CARAMELO: envases de 6 kg.

MIRROR FRESA, LIMÓN, MANDARINA, FRUTOS DEL BOSQUE, KIWI, PISTACHO y NEUTRAL:



**irca****Línea cremas hidratas****MIRROR**

envases de 3 kg.

Modo de empleo:

Tomar del envase la cantidad deseada de producto MIRROR y calentarla al microondas (400-500W) o a baño María a 40-45°C por MIRROR CHOCOLATE NEGRO, BLANCO, GIANDUIA, FRESA, LIMÓN, MANDARINA, FRUTOS DEL BOSQUE, KIWI, PISTACHO y a 50-55°C por MIRROR CARAMELO y NEUTRAL, luego mezclar rápidamente sin incorporar aire.

Poner los postres en las parrillas para glasearlos y cubrirlos con MIRROR ayudándose con una espátula o golpeandolos levemente.

Se pueden utilizar también sin calentarlos: en este caso es suficiente mezclar con una espátula durante algunos minutos antes de cubrir las superficies deseadas.

ATENCION: es muy importante que los productos a base de nata sobre los cuales viene aplicado el MIRROR sean precedentemente “estabilizados” con LILLY o gelatina animal.

Todos los MIRROR pueden ser utilizados mezclados con una porcentual de BLITZ ICE GLITTER GOLD y SILVER (se aconseja de 10 a 40%)

- GLASEADO PASTELLO con RENO chocolate blanco y MIRROR:

RENO CHOCOLATE BLANCO g 1.000

Nata fresca g 200

Leche g 150

MIRROR a la fruta o MIRROR CHOCOLATE BLANCO g 300

Llevar a ebullición la nata y la leche, agregar el chocolate previamente fundido y mezclar delicadamente. Agregar el MIRROR elegido y mezclar sin englobar aire. Recubrir el dulce calentando la crema a 35-40°C