



QimiQ Mirror Glaze

Die QimiQ Mirror Glaze ist die perfekte, gelingsichere Schokoladen-Spiegelglasur. Sie verleiht den Produkten eine einzigartige, atemberaubende, spiegelnde Optik. Sie bietet unzählige Effektmöglichkeiten beim Überziehen von Torten und Premiumdesserts. Sie ist tiefkühlstabil und behält auch nach dem Auftauen ihren Glanz. Die glasierten Endprodukte können somit tiefgefroren und nach Bedarf aufgetaut werden. Die QimiQ Mirror Glaze wird direkt nach der Zubereitung verwendet und ist für alle Formen geeignet.

QimiQ Mirror Glaze Neutrale & Dunkle Schokolade

Verarbeitung



1. Gewünschte Menge aus dem Kübel entnehmen (mind. 750 g).
2. Die Menge temperieren (z.B. in einer Mikrowelle oder in einem Wasserbad).
3. Bei Verwendung von Pulverfarbe maximal 50 ml Wasser pro 1 kg Mirror Glaze verwenden (*Dieser Schritt entfällt bei der Mirror Glaze "Dunkle Schokolade"*).
4. Mit einem Stabmixer schräg eintauchen, sodass sich keine Luft in die Masse mischt.
5. Die empfohlene Verarbeitungstemperatur beträgt 38 °C bis 40 °C.
6. Das zu glasierende Stück Petit Gâteau, Mousse-Torte, Eistorte oder Eisparfait muss bei -18 °C bis -20 °C gefroren sein.
7. Je nach Verwendung einfrieren oder kühlen.
8. Anrichten und dekorieren.

Tipps

- Sollten sich Luftblasen bilden, die Masse vorsichtig durch ein feines Sieb gießen.
- Bei zu hoher Temperatur die Masse in einem Eisbad abkühlen lassen.
- Petits Gâteaux, Mousse-Torten, Eistorten oder Eisparfaits direkt nach dem Tiefkühlen glasieren (nicht auf- oder antauen lassen).
- Wir empfehlen wasserlösliche Farben.



Kübel: 6 kg,
MHD: 6 Monate