

Miroir
Glassage

Reflétez votre style tout au long des 4 saisons

Hiver



Printemps



Été



Automne

Ajoutez de la sophistication et du style à toutes vos décorations et créez le véritable effet Miroir en 4 étapes simples.

- 1 Retirez la quantité requise du Miroir Glassage, placez dans un bol et réchauffez à une température de 35 à 40 °C. Ensuite, ajoutez les ingrédients supplémentaires dont vous avez besoin pour créer le glaçage avec la couleur, le goût et la texture que vous désirez.
- 2 Mélangez tous les ingrédients sans incorporer de bulles d'air jusqu'à ce que vous obteniez une texture homogène.
- 3 Appliquez votre glaçage en le versant sur le gâteau mousse. Les mousses doivent être congelées, sans gel sur la surface, pour les meilleurs résultats.
- 4 Secouez doucement la grille et laissez le glaçage reposer. L'excédent peut être réutilisé pour la mousse suivante.



Nom du produit :
Miroir Glassage Neutre
Numéro du produit :
4102448
Format de l'emballage :
5 KG

Glaçage d'hiver blanc pailleté



Préparez une solution de 10 g d'eau, 1 g de dioxyde de titane et 1 g de poudre d'argent. Ajoutez la solution à 1 kg de Miroir Glassage Neutre.



Glaçage de printemps dégradé



Utilisez le Miroir Glassage Neutre pur. Vous pouvez créer l'effet de dégradation de couleur en pulvérisant un peu de beurre de cacao sur la mousse avant d'appliquer le glaçage.



Glaçage de fruits d'été



Ajoutez 100 g de Topfil Choice Framboise à 1 kg de Miroir Glassage Neutre. Vous pouvez ajouter un colorant si vous souhaitez intensifier la couleur du glaçage.



Glaçage d'automne praliné



Mélangez 150 g de pâte pralinée à 1 kg de Miroir Glassage Neutre pour plus de couleur et de saveur.

