

MASTER

Martini



■
Martini
PROFESSIONAL

MIRALL

Polewa Błyszcząca

MIRALL
POLEWA BŁYSZCZĄCA
Z LINII
MASTER MARTINI,
INSPIROWANA
TRADYCYJNYM
WŁOSKIM
CUKIERNICTWEM I
DOSKONAŁĄ RECEPTURĄ.

Polewy błyszczące Mirall są wynikiem połączenia wysokiej jakości surowców i nowoczesnej technologii. Doskonały połysk, wyrazisty kolor i delikatny smak, doskonale podkreśla wartość

wyrobów cukierniczych, tzw. haute patisserie, cukiernictwo na najwyższym poziomie. Efekt "lustra" pozostaje niezmienny zarówno w temperaturach dodatnich jak i ujemnych.



Zalety

Łatwość w zastosowaniu:
polewa gotowa do użycia, wystarczy
podgrzać do temperatury 40/45 °C.

Idealne pokrycie: gładka i błyszcząca
powierzchnia, bez pęcherzy powietrza.

Delikatny, wyważony smak, uzupełniający
bazową recepturę.

Do zastosowania w temperaturze dodatniej i
ujemnej, polewa zostaje miękka i elastyczna,
nie zamarza, nie matowieje do temperatury
minus 35 °C

Doskonała stabilność: w procesie
zamrażania i rozmrażania.

Przechowywanie w temperaturze pokojowej

Sposób użycia

Krok 1: Podgrzać w kuchenke mikrofalowej lub
kąpieli wodnej do temperatury 40/45 °C

Krok 2: Delikatnie wymieszać szpatułką
(miksowanie lub szybkie mieszanie może
powodować powstanie pęcherzy powietrza)

Krok 3: Wylać polewę na powierzchnię
schłodzonego lub zamrożonego ciasta

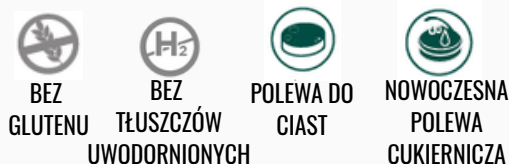
Krok 4: Rozprowadzić długim szerokim
nożem lub szpatułką, szybkim i płynnym
ruchem

Krok 5: Odstawić do stężenia





Polewy Błyszczące Mirall bez glutenu i tłuszczów uwodornionych, są idealne do tradycyjnego i nowoczesnego cukiernictwa. Polecane do tortów bawarskich, ciast, deserów, wyrobów typu "semifreddo". Gotowe do użycia, gwarantują delikatny i zrównoważony smak. Asortyment obejmuje 9 smaków, od neutralnego, po czekoladowe, do owocowych i o smaku pistacji.



PRODUKT	CHARAKTERYSTYKA	WALORY	ZASTOSOWANIE	OPAKOWANIE	PALETYZACJA
MIRALL NEUTRA	Efektowny połysk, idealna przezroczystość i neutralny smak, stwarzają możliwość tworzenia kreatywnych połączeń. Do aromatyzowania i barwienia.	 	 	3 kg wiadro	360 kg (15 wiader x 8 warstw)
MIRALL LIMON	5% soku z cytryny, doskonałe pokrycie.	 	 	3 kg wiadro	360 kg (15 wiader x 8 warstw)
MIRALL FRAGOLA	5% purée z truskawek bez pestek, idealny połysk.	 	 	3 kg wiadro	360 kg (15 wiader x 8 warstw)
MIRALL CIOCCOLATO FONDENTE	30% czekolady, doskonałe pokrycie.	 	 	3 kg wiadro	360 kg (15 wiader x 8 warstw)
MIRALL CIOCCOLATO BIANCO	30% białej czekolady, doskonałe pokrycie.	 	 	3 kg wiadro	360 kg (15 wiader x 8 warstw)
MIRALL CARMELLO	Słodki i delikatny smak.	 	 	3 kg wiadro	360 kg (15 wiader x 8 warstw)
MIRALL PISTACCHIO	6% pistacji, doskonałe pokrycie.	 	 	3 kg wiadro	360 kg (15 wiader x 8 warstw)
MIRALL MARACUJA	15% purée z truskawek bez pestek.	 	 	3 kg wiadro	360 kg (15 wiader x 8 warstw)



MASTER MARTINI POLSKA, Modlniczka 32-085, ul. Kasztanowa 15

+48 12 630 92 80, @ office.pl@mastermartini.com, www.martiniprofessional.pl