



# glaseados MIROIR PLUS





# MIROIR

## EL ARTE DE LA PASTELERÍA CON UN ACABADO BRILLANTE

El estudio Taste Tomorrow lo ha demostrado: el aspecto a la vista se ha vuelto un factor fundamental del gusto. La apariencia de un producto de repostería mejora la percepción de su sabor. **El 55% de los consumidores está de acuerdo en que los productos que tienen buena presencia son además los más ricos de sabor.**

Una de nuestras misiones es satisfacer todos los días lo que deseen sus clientes. Y los reposteros de más de 70 países emplean el mismo sistema para conseguir un acabado perfecto, liso y brillante: **el glaseado Miroir.**

PatisFrance le ofrece una gama completa de glaseados, en forma de soluciones listas para usar o como ingrediente básico para que cada cual elabore sus propios glaseados.

Actualmente, sin aromas ni colorantes artificiales, y con certificado vegetal y/o halal según cada caso, ilos glaseados PatisFrance aportan el toque final de brillo indispensable a los productos que elabora!

# Glaseado en frío

## Miroir Plus Neutre

### Ideal para glasear completamente sus postres

- Listo para usar: sin dilución ni calentamiento previo.  
Sencillamente, mezcle poco a poco con una espátula hasta conseguir la textura que desee y aplique el glaseado encima de los postres que está elaborando.
- Da un brillo perfecto y una total transparencia
- Permite pequeños y delicados trabajos de decoración
- Protege el producto terminado para una mejor conservación
- Estabilidad al congelamiento / descongelamiento
- Sin aroma ni colorante artificiales (NafNac)
- Varias personalizaciones posibles (color, inclusiones de sabores)



# Glaseados en caliente

## Miroir Plus

### Ideal para glasear completamente sus postres

- Fácil de aplicar: calentar la cantidad deseada a una temperatura entre 35 y 40°C. Mezclar la masa sin dejar que se incluyan burbujas de aire y aplicar sobre el producto congelado (sin escarcha, para que se aplique mejor el glaseado).
- Los Miroir Plus Chocolate se elaboran con chocolate Belcolade y el Miroir Plus Chocolate Blanco se elabora con 20% de chocolate Cacao-Trace
- Buen brillo
- Protege el producto terminado para una mejor conservación
- Buena estabilidad en el tiempo
- Estabilidad al congelamiento / descongelamiento
- Sin aroma ni colorante artificiales (NafNac)
- 5 sabores disponibles



**Miroir Plus  
Chocolate Negro**



**Miroir Plus  
Chocolate Blanco**



**Miroir Plus  
Chocolate con  
Leche**



**Miroir Plus  
Frutos Rojos**



**Miroir Plus  
Caramelo**



Para satisfacer fácilmente lo que solicitan los consumidores y seguir las últimas tendencias, indicamos a continuación todas las certificaciones y argumentos que tiene la gama Miroir Plus.

|                                 | Sin aroma ni colorante artificiales (NAFNAC) | 100% vegetal | Certificado Cacao-Trace | Certificado Halal |
|---------------------------------|--|--------------|-------------------------|-------------------|
| Miroir Plus Neutro              | ✓  | ✓            |                         | ✓                 |
| Miroir Plus Chocolate Negro     | ✓  | ✓            |                         | ✓                 |
| Miroir Plus Chocolate Blanco    | ✓  |              | ✓                       | ✓                 |
| Miroir Plus Chocolate con Leche | ✓  |              |                         | ✓                 |
| Miroir Plus Frutos Rojos        | ✓  | ✓            |                         | ✓                 |
| Miroir Plus Caramelo            | ✓  | ✓            |                         | ✓                 |



## Consejos y trucos

- Todos nuestros glaseados son aptos para aplicación con pulverizador. Agregue simplemente un 10% a 15% de agua al glaseado y caliéntelo a un máximo de 65°C antes de rociar con el pulverizador sobre el producto congelado.
- Si desea que Miroir Plus resulte más fluido, agregue entre 5 a 10% más de agua.
- Para conseguir una calidad óptima, recomendamos guardar el cubo de glaseado sin abrir en lugar fresco y seco (entre 5 y 25°C, HR = 65% máx.) y una vez abierto, guardarlo en el frigorífico, cerrando bien el recipiente cada vez que termine de usarlo.
- Para glasear un postre helado (sorbete, helado), añada un 20% de glucosa al glaseado y calentar a 38°C.
- Para aromatizar el glaseado, se recomienda incorporar entre el 5 y el 10% de la masa.



**DESCUBRA CÓMO  
APLICAR LOS GLASEADOS  
MIROIR EN VÍDEO!**

## RECETA

# Tarta Moorea

Para 25 unidades

### MASA DULCE

|  |             |
|--|-------------|
| Harina                                       | 200 g       |
| Mantequilla                                  | 160 g       |
| Yemas de huevo (duro)                        | 50 g        |
| Azúcar molido                                | 70 g        |
| <b>Avellanas Crudas Ralladas PatisFrance</b> | <b>25 g</b> |

Elaborar una crema con la mantequilla, el azúcar glas y el polvo de avellanas. Agregar los huevos, y luego el harina. Mezclar sin aditivos. Cortar discos de 9,5 cm de diámetro. Hornear en Silpain® a 160°C durante unos 12 minutos.

### INSERCIÓN EXÓTICA

|                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| Mango                                | 385 g           |
| <b>Starfruit Exótico PatisFrance</b> | <b>172 g</b>    |
| <b>Jalea de Postre PatisFrance</b>   | <b>36 g</b>     |
| Jugo de lima                         | 44 g            |
| <b>Polvo de Vainilla PatisFrance</b> | <b>2 piezas</b> |

Cortar el mango en cubos pequeños. A continuación, cocer con la Starfruit y el jugo de limón, y con la vainilla durante 2 minutos, removiendo. Agregar la gelatina. Moler el preparado en círculos de 7,5 cm.

### MOUSSE

|  |              |
|--|--------------|
| Leche  | 450 g        |
| <b>Aroma Natural de Vainilla PatisFrance</b> | <b>32 g</b>  |
| Azúcar                                       | 27 g         |
| Yemas de huevo                               | 54 g         |
| <b>Jalea de Postre PatisFrance</b>           | <b>54 g</b>  |
| <b>Chocolate Blanco 30% PatisFrance</b>      | <b>195 g</b> |
| Nata líquida montada                         | 570 g        |
| Cáscara de lima                              | 1 pieza      |
| Cáscara de naranja                           | ½ pieza      |

Elaborar una crema inglesa con la leche, las cáscaras, el azúcar, el aroma de vainilla y las yemas de huevo. Agregar la jalea de postre, y verter sobre el chocolate. Mezclar. Agregar la nata montada a 34°C.

### CRUJIENTE EXÓTICO

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Pralirac Exótico PatisFrance</b> | <b>350 g</b> |
|-------------------------------------|--------------|

Ablandar ligeramente el Pralirac Exótico en horno microondas, y a continuación, extender en lámina de 2 mm de espesor. Enfriar y cortar en discos de 7,5 cm.

### GLASEADO EXÓTICO

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Starfruit Exótico PatisFrance</b>           | <b>250 g</b> |
| <b>Starfruit Limón PatisFrance</b>             | <b>50 g</b>  |
| <b>Jarabe de Glucosa PatisFrance</b>           | <b>75 g</b>  |
| Azúcar   | 100 g        |
| <b>Pectina NH PatisFrance</b>                  | <b>5 g</b>   |
| <b>Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance</b> | <b>5 g</b>   |
| Agua   | 30 g         |
| <b>Miroir Plus Neutro PatisFrance</b>          | <b>150 g</b> |

Calentar las frutas en puré con la glucosa a 40°C, y agregar la mezcla azúcar / pectina. Hervir y agregar la gelatina hidratada, y seguidamente, el glaseado. Mezclar.

### MONTAJE Y ACABADO: MONTAJE INVERTIDO

- En un círculo de 8,5 cm de diámetro, vierta 40 g de mousse y coloque una inserción y un disco crujiente.
- Congelar.
- Glasear y depositar sobre un disco de galleta.
- Decorar con el resto de mousse.



## RECETA

# Postre Melocotón Melba

Para 1 placa Silikomart® - Molde: Modular Flex Infinity

### SHORTBREAD

|             |       |
|-------------|-------|
| Harina      | 300 g |
| Mantequilla | 240 g |
| Azúcar      | 75 g  |
| Sal         | 4.5 g |

Mezclar todos los ingredientes en el cubilete de una batidora para elaborar la pasta. Extender en una capa de 0,5 cm de espesor. Seguidamente, cortar en rectángulos de 11 x 5 cm. Hornear a 160°C durante 15 minutos.

### BIZCOCHO GENOVESA

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Gen'Mix PatisFrance | 220 g |
| Agua                | 65 g  |
| Oeufs               | 155 g |

Calentar el agua y los huevos a 30°C. Verter el Gen'Mix y batir durante 4 minutos. Extender 450 g. dentro del marco, y hornear a 220°C durante 7 minutos.

### CRUJIENTE FRAMBUESA

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Pralicrac Frambuesa PatisFrance | 1000 g |
|---------------------------------|--------|

Extender sobre una mitad del bizcocho y cortar tiras de 3 cm de ancho.

### MOUSSE CHOCOLATE BLANCO

|   |       |
|---|-------|
| Crema                                   | 440 g |
| Manteca de Cacao PatisFrance            | 50 g  |
| Chocolate Blanco 30% PatisFrance        | 460 g |
| Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance | 11 g  |
| Agua                                    | 66 g  |
| Vaina de Vainilla PatisFrance           | 2 pzs |
| Cascara de limon                        | 1 pz  |
| Crema montada                           | 460 g |

Hidratar la gelatina en agua. Hervir la crema con la vainilla con cáscaras de limón. Verter sobre el chocolate, la manteca de cacao y la gelatina. Mezclarlo todo. A 28°C, agregar la crema montada.

### COMPOTA DE MELOCOTÓN

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Melocotón en Jarabe PatisFrance | 500 g |
| Galligum Goma Guar              | 2 g   |
| Alginato de sodio               | 6 g   |
| Starfruit Melocotón PatisFrance | 50 g  |
| Azúcar                          | 50 g  |

Mezclar los ingredientes en polvo, agregar la Starfruit y los melocotones. Mezclar todo, y verterlo en moldes. Llenar los moldes hasta el borde. Meter en el congelador.

### CONFITADO DE FRAMBUESA

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Starfruit Frambuesa PatisFrance | 300 g |
| Jarabe de Glucosa PatisFrance   | 40 g  |
| Azúcar                          | 40 g  |
| Pectina NH PatisFrance          | 6 g   |
| Starfruit Limon PatisFrance     | 7 g   |

Calentar la glucosa y el puré de frambuesa a 40°C. Agregar la mezcla de azúcar / pectina, hervir durante 2 minutos, y agrega el puré de limón. Verter 60 g. por encima de la compota de melocotón.

### MONTAJE Y ACABADOS :

- Desmoldear la inserción con melocotón y frambuesa.
- Llenar el molde hasta los  $\frac{2}{3}$  con la mousse de chocolate blanco.
- Colocar la inserción de melocotón y frambuesa y rellenar con un poco de mousse.
- Sellar con el bizcocho y el crujiente de frambuesa.
- Meter en el congelador. Desmoldear y cortar en mini postres.
- Con el **Miroir Plus Frutos Rojos PatisFrance**, glasear los mini postres. Para que brillen más puede agregar polvo dorado o plateado.
- Colocar sobre la lasta quebrada y decorar con virutas de chocolate y una frambuesa natural.



[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry  
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION