

# Miroir Plus Chocolat Blanc

**PATISFRANCE**  
SOURCE DE SÉDUCTION

*Nouvelle formule sans Dioxyde de Titane  
Tenue améliorée sur tous les pH de mousses  
Contient 30% de chocolat blanc Cacao Trace*



**Ce glaçage authentique sera parfait pour le glaçage complet de vos entremets**



Les **caractéristiques**  
du produit :

- Couleur ivoire chocolat blanc
- Sans dioxyde de titane
- Contient 30% de chocolat blanc (soit 50% de plus que l'ancien glaçage) issu de notre programme Cacao Trace
- Un goût franc et bien présent de chocolat blanc avec une note lactée
- Disponible en seau de 2,5 kg
- Date de durabilité minimale de 6 mois



Les **avantages**  
pour les  
consommateurs :

- La promesse d'un entremets à la couleur et à la saveur chocolat blanc



Les **bénéfices**  
pour vous :

- Facile d'utilisation
- Belle opacité
- Très bonne stabilité
- Idéal pour une couverture totale de vos entremets et une tenue des décors
- Stable à la congélation/décongélation

## Mise en oeuvre

Faire fondre le glaçage au bain marie ou au micro-ondes, en remuant de temps en temps. Température d'utilisation : 35 - 40°C. Pour plus de brillance, mixer la masse sans ajouter de bulles d'air et glacer vos entremets congelés (sans givre). Stable à la congélation et décongélation.

