

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 15908A **TIPO PRODOTTO:** PASTA

Nome: MIRROR GLAZE BLACK

senza
glutine
gluten
free

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di cioccolato per le preparazioni dolciarie in pasticceria. Utilizzato per la glassatura di torte e semifreddi sia a temperature positive che negative. Mantiene la sua lucentezza anche a -20°C.
CONDIZIONI DI UTILIZZO	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno. Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.
CONSIGLI	Prelevare dalla confezione la quantità necessaria di prodotto e scaldarla in microonde o a bagnomaria a 40°/45°C e mescolarlo delicatamente senza inglobare aria. Per maggiori informazioni sulla modalità d'uso vedere l'allegato alla scheda tecnica.
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	sciropo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, destrosio, cacao in polvere, burro di cacao, addensanti (pectina, citrato tricalcio, polifosfato di sodio), aromi, acidificante (acido citrico), antiossidanti (lattato di calcio, citrato di sodio), conservante (sorbato di potassio), sale, estratto di cacao. PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
PH	5,2 +/- 0,3	ENERGIA kJ	1.070
		ENERGIA kcal	253
		GRASSI g	2,10
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	1,20
		CARBOIDRATI g	55,00
		DI CUI ZUCCHERI g	48,00
		PROTEINE g	1,80
		SALE g	0,59

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 ufc/g
MUFFE	< 100 ufc/g
LIEVITI	< 100 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Secchiello da 3 kg; 2 per cartone
Conservabilità	18 mesi in confezione originale ed integra

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE - CODICE 15908A

MODALITA' D'USO

1) PREPARAZIONE DELLE TORTE DA GLASSARE :

Per glassare al meglio si consiglia di prelevare le torte dal congelatore o abbattitore ad una temperatura di circa -18/20°C.

CONSIGLI:

Le torte da glassare non devono avere una struttura eccessivamente montata/areata al fine di evitare la formazione di bolle alla stesura della glassa. Per esempio il Semifreddo Base, genera una struttura molto montata e areata dove difficilmente si riesce a glassare.

Si consiglia inoltre di evitare gli shock termici come ad esempio prelevare le torte direttamente dall' abbattitore alla temperatura di -30/40°C.

2) UTILIZZO DELLE GLASSE:

Riscaldare le glasse in un microonde ad una temperatura che oscilla tra i 40-45°C per raggiungere una adeguata fluidità.

CONSIGLI:

Manipolare il prodotto, con una spatola, in maniera delicata per evitare la formazione di bolle.

In alternativa :

- riscaldare le glasse in microonde fino alla temperatura di 45°C
- di seguito omogenizzare per 20-30 secondi con l'utilizzo di un minipimer ad immersione

- lasciare riposare la glassa fino al raggiungimento di una temperatura compresa tra i 30-35°C quindi glassare.

3) GLASSATURA DELLE TORTE:

Prelevare la torta dal congelatore, toglierla dallo stampo e posizionarla sopra una griglia

Colare la glassa al centro della torta. Grazie alla sua fluidità si distribuirà omogeneamente in tutta la torta stessa aderendo anche sui lati.

Attendere il fine sgocciolamento della glassa dalla torta e trasferirla in un cartoncino sotto torta.

4) STOCCAGGIO DELLE TORTE IN VETRINA NEGATIVA (temperatura -18/20°C)

5) STOCCAGGIO DELLE TORTE IN VETRINA POSITIVA (temperatura +4°C):

CONSIGLI:

Le torte appena glassate devono essere mantenute per almeno 15-20 minuti nel congelatore.

Successivamente possono essere stoccate in una vetrina a temperatura positiva.

ATTENZIONE:

Evitare di aprire frequentemente la vetrina al fine di limitare eccessivi innalzamenti di temperatura che potrebbero compromettere la struttura delle torte, e di conseguenza la tenuta della glassa sulla torta stessa.