

## Absolu cristal neutral glaze



### VALRHONA Absolu cristal neutral glaze, 5 kg

Valrhonas Absolu cristal neutral glaze er et must-have i et hvert konditori/køkken, da den gør det nemt for dig at lave smukke og lækre kager, desserter og fyldte chokolade bon-bons. Glazen er neutral i smag og transparent og kan bruges i en meget bred vifte af applikationer - både varm og kold. Prøv den bl.a. til:

**Frosting:** alene, blandet med farve eller sammen med andre ingredienser. Frosting giver et tyndt, smukt og beskyttende lag på dine kager. Kan bruges til kager/desserter, også frosne.

**Glaze:** Tilsat bl.a. vand og/eller frugtpuré. Gør bl.a. at dit produkt ikke udtørre og giver det et mere glansfuldt udtryk.

**Fyldninger:** I fyldte chokolade bon-bons, gerne sammen med f.eks. Valrhona praliné.

**Sauces:** sammen med frugt pulp og eller Valrhona praliné.

Prøv den også i en spraygun og spray din færdige kage/dessert. Du kan få meget mere inspiration, tips og tricks i Valrhonas brochure om Absolut cristal neutral glazes på: [www.cbpbageri.dk/produkter-valrhona](http://www.cbpbageri.dk/produkter-valrhona)

Varenr.	Frostings	Glazes	Geleér	Saucer	Spray	Holdbarhed
32780	●	●	●	●	●	12 mdr.

● Anbefalet applikation