

? Întrebări frecvente – Glazură Oglindă la Rece Neutră 1 kg – Meister

1. Ce este glazura oglindă la rece?

Este o glazură cu aspect lucios (efect "mirror glaze") care se aplică la rece, fără coacere sau fierbere. Conferă prăjiturilor un finisaj elegant, profesional.

2. Ce înseamnă că este „neutră”?

„Neutră” înseamnă că nu are culoare sau aromă dominantă, astfel încât poate fi colorată și aromatizată după preferință cu coloranți și esențe alimentare.

3. Cum se folosește?

Glazura se aplică direct din recipient, la temperatura camerei, cu ajutorul unei spatule sau prin turnare. Se poate dilua ușor cu apă pentru o textură mai fluidă.

4. Este potrivită pentru torturi cu glazură lucioasă?

Da, este ideală pentru torturi mousse sau entremet, oferind un finisaj lucios, perfect neted.

5. Se poate colora?

Da, fiind neutră, se poate colora cu coloranți alimentari solubili în apă sau gel.

6. Este nevoie de refrigerare după deschidere?

Da, după deschidere, se recomandă păstrarea glazurii la frigider și utilizarea în termen de câteva zile.

7. Pot folosi glazura pe produse congelate?

Da, se poate aplica și pe produse semifreddo sau ușor congelate, însă este ideal să fie ușor decongelate pentru o aderență mai bună.

8. Este potrivită pentru utilizare profesională?

Absolut. Glazura este destinată atât utilizatorilor profesioniști din cofetării, cât și celor pasionați de deserturi premium acasă.

9. Este vegetariană?

Da, în general glazurile la rece neutre nu conțin ingrediente de origine animală, însă este recomandat să verificați eticheta pentru confirmare 100%.

10. Se poate folosi ca bază pentru glazuri aromate?

Da! Poți adăuga esențe alimentare (zmeură, lămâie, vanilie etc.) pentru a personaliza aroma finală.