

## Technische Daten

<b>Artikelnummer:</b>	<b>15901A</b>	<b>PRODUKTTYP:</b>	<b>PASTE</b>	
<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>MIRROR GLAZE FRAGOLA</b>			

**DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT**

**PRODUKTBEZEICHNUNG**      Halbfertige Paste mit Erdbeergeschmack zur Zubereitung von Süßwaren in der Konditorei.  
 Produkt zur Glasur von Torten und Halbgefrorenen bei Positiv- oder Negativtemperaturen.  
 Das Produkt behält seinen Spiegeleffekt auch bei einer Temperatur von -20°C.

**GEBRAUCHSHINWEISE**      Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten.  
 Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite.  
 Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.

**RATSCHLÄGE**                      die Glasuren in der Mikrowelle bei einer Temperatur von 42°/45°C erwärmen, um eine perfekte Konsistenz zu erzielen.  
 Für weitere Informationen zur Verwendung des eine perfekte Konsistenz zu erzielen.  
 Produktes siehe Anlage des technischen Datenblattes.

**Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011)**      Glukose-Fruktosesirup, Zucker, Wasser, modifizierte Stärke, tiefgefrorene Erdbeeren 2,0%, Antioxidationsmittel (Natriumcitrate, Ascorbinsäure, Calciumlactat), Verdickungsmittel (Pektin, Xanthan, Tricalciumcitrat, Natriumpolyphosphat), Farbstoff (E120), Erdbeerkörnchen, natürliches Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat).  
**KANN ENTHALTEN: SOJABOHNEN, MILCH, EIER, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.**

**PRODUKTFARBE**                      rot

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		<b>Je 100 g Produkt</b>	
pH	4,5 +/- 0,2	<b>ENERGIE kJ</b>	1.076
		<b>ENERGIE kcal</b>	253
		<b>FETT g</b>	0,00
		<b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN g</b>	0,00
		<b>KOHLHYDRATE g</b>	63,00
		<b>DAVON ZUCKER g</b>	52,00
		<b>EIWEISS g</b>	0,00
		<b>SALZ g</b>	0,16

### MIKROBIOLOGISCHE DATEN

<b>GESAMTKEIMZAHL</b>	< 5.000 KBE/g
<b>SCHIMMEL</b>	< 100 KBE/g
<b>HEFEPILZE</b>	< 100 KBE/g
<b>ENTEROBAKTERIEN</b>	< 100 KBE/g
<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 KBE/g
<b>SALMONELLEN</b>	keine in 25 g

**Dieses Produkt entspricht der EG-Verordnung 1881/2006 und nachfolgende Änderungen in Bezug auf die Kontamination von Lebensmitteln**

**Verpackungsart**                      Eimer á 3 kg; 2 pro Karton

Die in diesem technischen Datenblatt angegebenen Daten bleiben so lange gültig, bis sie mit der Zutatenliste der Produktverpackung übereinstimmen. Die Produktrezepturen können sich im Laufe der Zeit ändern; dies ist durch die stetige Aufmerksamkeit des Unternehmens bedingt, welches stets zur Verbesserung neigt.  
 Die Kontrolle bezüglich der Übereinstimmung dieses technischen Datenblattes und der Zutatenliste auf dem Etikett liegt beim Benutzer dieses Produktes.





The Genuine Company

**Optima Spa con unico socio**  
Company subject to management and coordination  
of Cone Investments UK Ltd.  
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy  
VAT 01622060406

Tel. +39 0541 859411  
Fax +39 0541 859412  
email: [mec3@mec3.it](mailto:mec3@mec3.it)  
[www.mec3.com](http://www.mec3.com)



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

**Haltbarkeit**

**18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung**

**35581590100**

Die in diesem technischen Datenblatt angegebenen Daten bleiben so lange gültig, bis sie mit der Zutatensliste der Produktverpackung übereinstimmen. Die Produktrezepturen können sich im Laufe der Zeit ändern; dies ist durch die stetige Aufmerksamkeit des Unternehmens bedingt, welches stets zur Verbesserung neigt.  
Die Kontrolle bezüglich der Übereinstimmung dieses technischen Datenblattes und der Zutatensliste auf dem Etikett liegt beim Benutzer dieses Produktes.



## K 9 H9 F9 B: CFA5 HCB9B - 5 fh\_Ybi a a Yf 15901A

### Gebrauchsanweisung:

#### 1) Zubereitung von Kuchen zum Glasieren :

Zum Glasieren nehmen Sie den Kuchen am besten bei -18°C bis -20°C aus dem Kühlschrank oder Schockfroster.

Anweisungen: Der Kuchen, der glasiert werden soll, darf keine zu unruhige/unebene Struktur haben, da dies die Bildung von Blasen fördert. Zum Beispiel beim Produkt Semifreddo Base: Dieses bildet eine sehr hohe Struktur und erschwert das Auftragen der Glasur. Des Weiteren wird empfohlen den Kuchen nicht gleich nach der Entnahme aus dem Schockfroster bei -30° bis -40°C zu glasieren.

#### 2) Verwendung der Glasur :

Die Glasur in der Mikrowelle bei einer Temperatur von 42° 45°C erwärmen, um eine perfekte Konsistenz zu erzielen.

Anweisungen : Verwenden Sie zum Umrühren des Produktes eine weiche Spachtel, um die Bildung von Blasen zu vermeiden. Es wird empfohlen einen Stabmixer zu verwenden, um eine perfekt glänzende und blasenfreie Glasur zu erhalten.

Alternativ:

- Die Glasur in der Mikrowelle auf eine Temperatur von 45°C erhitzen
- anschließend mit einem Mixstab 20-30 Sekunden homogenisieren
- die Glasur stehen lassen, bis sie eine Temperatur zwischen 30-35°C erreicht hat, danach verwenden.

#### 3) Glasieren des Kuchens :

Nehmen Sie den Kuchen aus dem Tiefkühler, entfernen Sie die Form und legen Sie den Kuchen auf ein Gitter. Gießen Sie nun die Glasur auf die Mitte des Kuchens. Die Glasur wird sich über den Kuchen verteilen und auch die Ränder bedecken. Warten Sie, bis die Glasur abgetropft ist und legen Sie dann den Kuchen in eine Box.

#### 4) Lagerung des Kuchens in der Vitrine bei niedriger Temperatur (Temperatur -18° bis -20°)

#### 5) Lagerung des Kuchens in der Vitrine bei wärmerer Temperatur (Temperatur +4°C)

ANWEISUNGEN: Der frischglasierte Kuchen muss für ca. 15-20 Minuten im Gefrierschrank gelagert werden. Anschließend kann er dann bei wärmerer Temperatur in der Vitrine gelagert werden.

**ACHTUNG:** Vermeiden Sie häufiges Öffnen der Vitrine, um Temperaturschwankungen zu vermeiden, die die Struktur des Kuchens und Dicke der Glasur beeinflussen könnten.

35581590102