

Mirror-Glaze ^{pink}

Küchle

Süße Grundmischung für glänzende, rosa Tortenglasur

Vorbereitung:

Vor dem Übergießen mit Mirror-Glaze die Torte gut vorbereiten. Am besten mit Buttercreme oder Sahne (oder Canache) einstreichen. Je glatter die Torte eingestrichen ist, desto glatter und schöner wird auch der Mirror-Glaze.

Ist die Torte mit **Buttercreme** eingestrichen: vor dem Übergießen mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Ist die Torte mit **Sahne** eingestrichen: vor dem Übergießen mindestens 1 Stunde ins Gefrierfach/-truhe oder 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung:

Die Milch in einem Topf auf dem Herd (oder Mikrowelle) zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und den Mirror-Glaze ohne Klumpen einrühren.

Mirror-Glaze nun ca. 20-25 Minuten abkühlen lassen und ab und zu vorsichtig durchrühren. Die perfekte Temperatur zur Verarbeitung von Mirror-Glaze ist handwarm (ca. 35 °C).

Profi-Tipp: Zur Vermeidung von Luftbläschen durch ein feines Sieb laufen lassen!

Nun die gekühlte/gefrosthete Torte auf ein Kuchengitter stellen und den handwarmen Mirror-Glaze über die Torte gießen. Nach ca. 5 Minuten die Mirror-Glaze Torte vom Kuchengitter lösen und auf eine Kuchenplatte stellen. Das übriggebliebene Mirror-Glaze kann erneut erwärmt und wiederverwendet werden.

Zutaten: Traubenzucker, Maltodextrin, Gelatine (Rind), Verdickungsmittel: Natrium-Carboxymethylcellulose, färbendes Lebensmittel: Rote Beete Konzentrat.

Kann Spuren von Weizenmehl enthalten.

Mindestens haltbar bis Ende: siehe Deckellasche.
Trocken lagern.

W. u. H. Küchle GmbH & Co. KG
Postfach 13 36
D-89303 Günzburg
www.kuechle.de

95 g



Noch hinzufügen:

400 ml Milch
(1,5% oder 3,5% Fett)



Tipp: Tolle Effekte erzielen beim Mischen von mehreren Mirror-Glaze Farben oder mit flüssiger Lebensmittelfarbe!



Das Video zur Anwendung finden Sie auf www.kuechle.de



kuechle.de

facebook.com/kuechlewelt

pinterest.com/kuechlewelt

youtube.com/kuechlewelt

Nährwertdeklaration –
100 g Trockenprodukt enthalten durchschnittlich:

Energie / energie:	1537 kJ / 362 kcal
Fett / grassi:	<0,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi:	<0,1 g
Kohlenhydrate / carboidrati:	73 g
- davon Zucker / di cui zuccheri:	54 g
Eiweiß / proteine:	16 g
Salz / sale:	0,49 g