

# Mirror-Glaze

white

Küchle

Süße Grundmischung für glänzende, weiße 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.

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](http://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](http://www.kuechle.de)



kuechle.de

facebook.com / kuechlewelt

pinterest.com / kuechlewelt

youtube.com / kuechlewelt

Nährwertdeklaration –  
100 g Trockenprodukt enthalten durchschnittlich:

Energie / energia:	1536 kJ / 362 kcal
Fett / grassi:	<0,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi:	<0,1 g
Kohlenhydrate / carboidrati:	71 g
- davon Zucker / di cui zuccheri:	57 g
Eiweiß / proteine:	19 g
Salt / sale:	0,46 g