

# Master Gel

Reliable products beyond the expectations



  
MADE IN ITALY

**Mirall**  
GLAÇAGES MIROIR

# Mirall

## GLAÇAGES MIROIR

**Mirall** est la gamme de glaçages ultra brillants développés par Master Martini.

Issus de recettes soigneusement équilibrées et inspirées de la pâtisserie traditionnelle.

Les produits mirall ont été conçus à partir de matières premières de haute qualité en utilisant des techniques de production de pointe.



Sans gluten



Sans graisses  
hydrogénées



Halal

### Avantages

**Facile à utiliser** : prêt à l'emploi, n'a pas besoin de dilution. Chauffer uniquement à 40/45°C. Peut être utilisé à température haute et basse.

Les glaçages restent élastiques, ne gèlent pas et gardent leur transparence même au delà de 35°C.

Excellente stabilité aux cycles de tempérag.

Couverture parfaite : ne coule pas et ne forme pas de bulles d'air à la surface.

Adhérence parfaite : le glaçage reste lisse même sur les côtés du gâteau.

Découpe nette et propre garantie.

Goût équilibré, n'affecte pas le reste de la préparation.

Sans gluten.

Longue conservation à température ambiante.

### Applications

Pâtisseries traditionnelles et modernes, gâteaux, mousses, semi freddo, crème bavaroise, desserts et verrines. Leur brillance parfaite et goût délicat, stimulent vos créations. L'effet miroir n'est pas altéré par le changement de température.

### Instructions d'utilisation



1. Chauffer au micro onde ou bain marie à 40/45°



2. Mélanger lentement à l'aide d'une spatule, ne pas utiliser de fouet



3. Verser le glaçage sur le gâteau froid



4. étaler à l'aide d'un couteau spatule

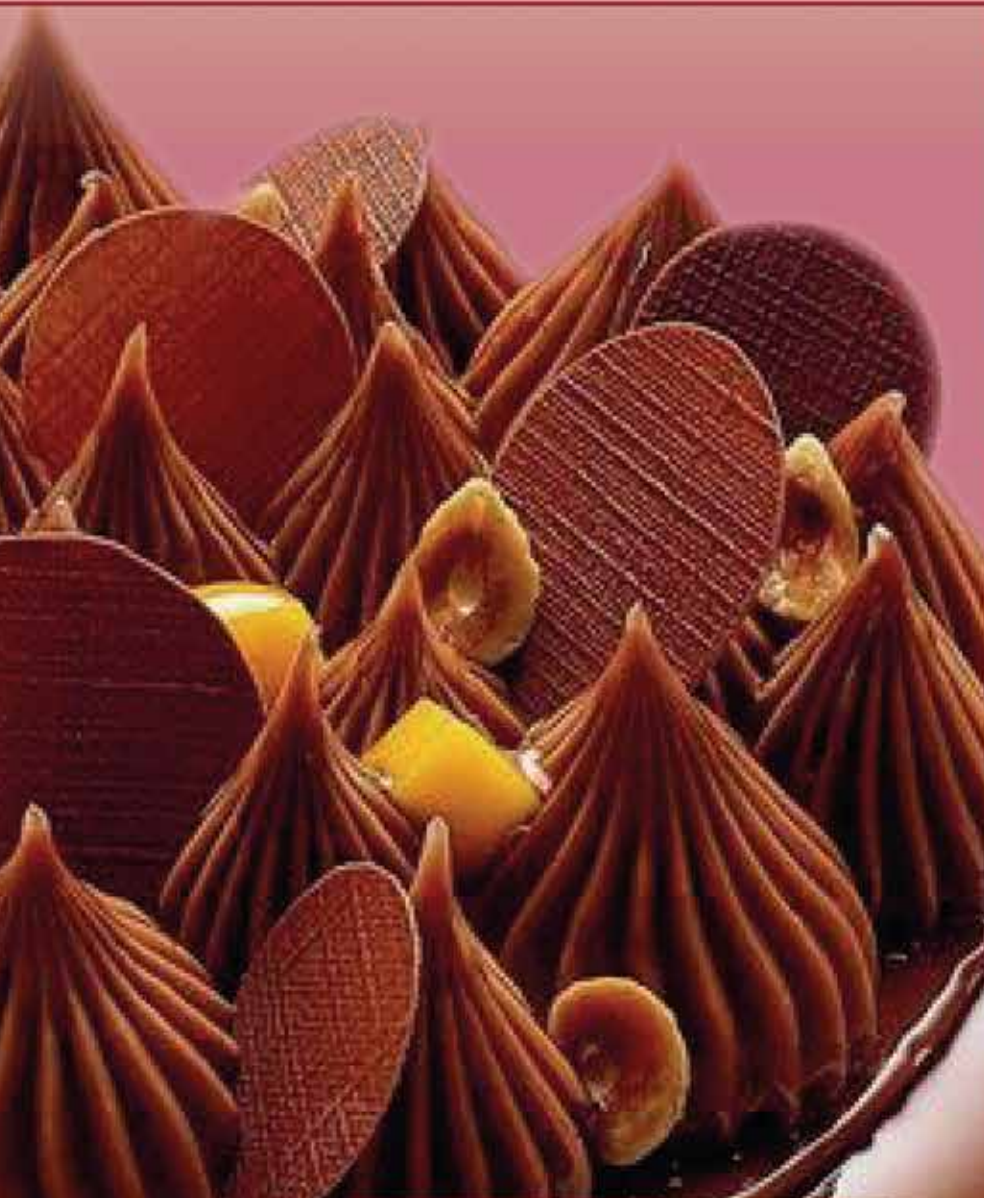


5. Laisser reposer



6. Et voilà.

# Master Gel



## Neutre

Grâce à sa transparence et à son goût neutre, ce glaçage fait briller vos créations sans affecter leurs goûts. Il peut être personnalisé selon vos désirs.



## Caramel

Caractérisé par sa brillance et goût de caramel unique, ce glaçage enchantera toutes vos réalisations.



## Chocolat noir

Avec 30% de pur chocolat noir, ce glaçage apporte un goût et une qualité exceptionnelles.



## Fraise

Avec un aspect semi-transparent et brillant, ce miroir a été conçu à partir de purée de fraises. Parfait pour donner une touche d'élégance à vos créations.



## Chocolat blanc

Avec 30% de pur chocolat blanc, ce glaçage donne à vos gâteaux une apparence idéale et un goût de chocolat blanc unique.



## Fruit de passion

À base de fruit de la passion, ce glaçage apporte un effet recherché et goût intense.



## Citron

Ce glaçage met avant tout l'accent sur le goût. Son apparence équilibrée donne un aspect naturel à vos réalisations.



# Mirall

GLAÇAGES MIROIR



Emballage	Code	Format (seau)
Neutre	C125	3 kg
Caramel	C127	3 kg
Chocolat noir	C123	3 kg
Chocolat blanc	C122	3 kg
Citron	C121	3 kg
Fraise	C126	3 kg
Fruit de la passion	C124	3 kg

*Master Gel*

📍 : 6, Rue du Tigre - 22500 Casablanca - Maroc  
☎ : +212 (0) 522 28 66 40 / 📠 : +212 (0) 522 85 65 73  
✉ : contact@mastergel.ma  
🌐 www.mastergel.ma  
📱 /MastergelMaroc

