VANDENBULCKE

Depuis 1900

Nos Glaçages

DISTRIBUTEUR

BACK EUROP

Glaçage Miroir avec paillettes

Les Miroirs apportent une finition dorée, argentée, cuivrée ou bronze et peuvent être appliqués directement à froid ou à chaud, suivant l'usage souhaité.

- Chauffer à 60°C peu importe l'application (produit avec paillettes).

Code article	Désignation	Conditionnement
121243	Glaçage Miroir pailleté caramel	Seau 3.5kg
121244	Glaçage Miroir pailleté neutre	Seau 3.5kg
121245	Glaçage Miroir pailleté chocolat	Seau 3.5kg
121246	Glaçage Miroir pailleté framboise	Seau 3.5kg

Glaçage Royal Miroir

Quatre miroirs pour quatre effets, afin d'apporter à vos créations une finition à la hauteur de vos exigences. Sa texture souple vous assure une facilité de travail pour une multitudes d'applications et protection parfaite pour vos entremets.

- Prêt à l'emploi pour le dessus
- Chauffer à 45°C, si application en dôme

Code article	Désignation	Conditionnement
121200	Glaçage Royal Miroir chocolat	Seau 2.5kg
121201	Glaçage Royal Miroir blanc	Seau 2.5kg
121202	Glaçage Royal Miroir neutre	Seau 2.5kg
121223	Glaçage Royal Miroir caramel	Seau 2.5kg

Glaçage Diamreflet

Un glaçage à froid idéal pour couvrir le dessus de vos entremets.

- Prêt à l'emploi pour le dessus (le neutre)
- Chauffer à 40°C, pour application en dôme (le chocolat)

Code article	Désignation	Conditionnement
139302	Glaçage Diamreflet chocolat	Seau 2.5kg
139316	Glaçage Diamreflet neutre	Seau 5kg

Glaçage Miroir

Un glaçage à la texture crémeuse qui peut facilement être travaillée. Aspect lisse et brillant.

- Prêt à l'emploi pour le dessus (le neutre)
- Chauffer à 40°C, pour application en dôme (le chocolat)

Code article	Désignation	Conditionnement	
121232	Glaçage Miroir chocolat	Seau	6kg
121233	Glaçage Neutre Decorgel	Seau	7kg

Glaçage Façon Rocher

Un glaçage façon Rocher, sans huile de palme, sans arômes artificiels, sans colorants et conservateurs.
Donne une finition gourmande et croustillante.

- Chauffer à 40°C, peu importe l'application (produit avec amandes hachées).

Code article	Désignation	Conditionnement	
121272	Glaçage Rocher chocolat	Seau	3kg
121273	Glaçage Rocher chocolat lait	Seau	3kg
121280	Glaçage Rocher chocolat blanc	Seau	3kg

Glaçage Miroir

Le glaçage miroir à chaud rouge ANCEL assure une tenue optimale de vos plus belles réalisations.

- Prêt à l'emploi pour le dessus
- Chauffer à 45°C, si application en dôme

Code article	Désignation	Conditionnement	
121264	Glaçage Miroir ivoire	Seau	3kg
121265	Glaçage Miroir noir	Seau	3kg
121266	Glaçage Miroir rouge	Seau	3kg
121267	Glaçage Miroir pourpre	Seau	3kg
121372	Glaçage Miroir brun	Seau	3kg
121373	Glaçage Miroir caramel	Seau	3kg

Glaçage Glossy Icing

Essayez le Glossy Icing pour créer des donuts personnalisés en un rien de temps. Utilisez quelques colorants de couleurs dans votre Icing et créez la base parfaite.

- Prêt à l'emploi
- Spécial donuts

Code article	Désignation	Conditionnement	
121258	Glaçage Donut neutre Crystal Glaz	Seau	7kg
131309	Glaçage Donut blanc Glossy Icing	Seau	6kg
131312	Glaçage Donut chocolat Glossy icing	Seau	7kg
131362	Glaçage Donut caramel Glossy Icing	Seau	7kg

Astuce Vandenbulcke, pour la réalisation de votre glaçage neutre "MAISON"

La mise en oeuvre :

- Prenez 1000g glaçage neutre + 200g nappage neutre à chaud + 300g d'eau
  Porter à ébullition le nappage et l'eau, puis mélanger avec le glaçage
  Température d'utilisation : 38°C.

Les avantages :

- Excellente tenue : Offre une finition parfaite sur tout type de surface (dôme, bûche, etc...)
- Texture fluide et nappante : Permet un glaçage lisse et homogène.
- Economique : Réalisation d'un éventail de glaçage colorés à partir d'une seule préparation.
- Neutralité de goût et de couleur : Déclinable à l'infini !
- Réutilisable : L'association d'un nappage neutre à chaud + un glaçage neutre peut être réchauffés plusieurs fois et permet une utilisation sans limite.
- Stable à la congélation et décongélation.