

Topgel Mirror Selection is a transparent mirror glaze especially studied to cover cakes and semifreddi, guaranteeing they stand up to cutting perfectly at all times.

It confers a smooth and compact aspect to cakes, does not drip along the borders and remains bright even at temperatures below zero.

The neutral taste can be used as a cold gelatine, while for all other references, despite the fact that they can be used cold, it is advisable to heat it in the microwave to a temperature of 45-55° C, pour it over the cold cake and place it in a cooler for about 5 minutes before proceeding with the final decoration.

## references

Sourcherry - Orange - Cocoa

Caramel - Coconut - Kiwi

Strawberry - Neutral

**Storage** at room temperature

**Packaging** 2x3,5 kg. pails

**Palletization** 72x7 kg. cartons



# TOPGEL MIRROR

ЗЕРКАЛЬНЫЕ ГЕЛИ



FRA

TopGel Mirror Selezione est une gelée miroir transparente conçue pour recouvrir les gâteaux et les entremets glacés, en garantissant toujours une parfaite tenue à la coupe. TopGel confère aux réalisations un aspect lisse et compact qui ne coule pas le long des bords et qui reste brillant même à des températures négatives. Le goût neutre peut être utilisé comme gélatine à froid, tandis que pour toutes les autres références, bien qu'elles puissent être utilisées à froid, il est conseillé de le réchauffer au four à micro-ondes à une température de 45-55° ; le verser sur le gâteau bien froid, puis mettre le tout dans un abatteur pendant environ 5 minutes et ensuite procéder à la décoration finale.

## références

Griotte - Orange - Cacao  
Caramel - Noix de coco - Kiwi  
Fraise - Neutre

**Conservation** température ambiante

**Condit** 2 seaux de 3,5 kg.

**Palettisation** 72 cartons de 7 kg.

DE

TopGel Mirror Selezione ist eine transparente absolut schnittfeste Spiegelglasur zum Überziehen von Torten und Halbgefrorenem. Sie gibt Ihren Werken einen glatten und kompakten Überzug, der nicht auf den Seiten runtertropft und der auch bei Minustemperaturen brillant bleibt. Das Produkt kann kalt verwendet werden, aber, um das beste Ergebnis zu erhalten, empfehlen wir es bei einer Temperatur von 45-55° in der Mikrowelle zu erwärmen, und auf die kalte Torte zu gießen. Geben Sie die Torte in den Schockfroster und dekorieren Sie dann zu Ende.

## Sortiment

Amarena - Orange - Kakao  
Karamell - Mit Kokosnuss Aroma  
Kiwi - Erdbeere - Neutral

**Lagerung** bei Raum Temperatur

**Verpackung** 2x3,5 kg. Kübel

**Palettierung** 72x7 kg. Kartons

RU

TopGel Mirror Selezione – это топ гель прозрачный с эффектом мируар для покрытия тортов и охлажденных десертов, гарантирующий всегда безукоризненную и мягкую поверхность при разрезании. Придает изделию гладкую и компактную поверхность, не растекаясь по краям, и сохраняет яркий и блестящий цвет и после замораживания. Нейтральный вариант можно использовать и как холодный готовый желатин, тогда как остальные варианты желательно подогреть перед использованием в микроволновой печи до температуры 45-55° и наносить на предварительно хорошо охлажденную поверхность торта или десерта, после чего поставить изделие минут на 5 в морозильник, а потом можно украшать по вкусу.

## ассортимент

Вишня-амарена - Апельсин - Шоколад  
Карамель - Кокосовый аромат - Киви  
Клубника - Нейтральный

**Хранение** при комнатной температуре

**Упаковка** 2 пластиковых ведра по 3,5 кг

**Кол-во на поддоне** 72 коробок по 7 кг.

ITA

TopGel Mirror Selezione è una glassa a specchio trasparente studiata per ricoprire torte e semifreddi, garantendo sempre una perfetta tenuta al taglio. Conferisce alle realizzazioni un aspetto liscio e compatto che non cola lungo i bordi, conservandosi brillante anche a temperature negative. Il gusto neutro può essere usato come gelatina a freddo, mentre per tutte le altre referenze, nonostante possano essere usate a freddo, si consiglia di scaldarle nel microonde ad una temperatura di 45-55°, versarle sulla torta ben fredda, mettendo il tutto in abbattitore per circa 5 minuti, per poi procedere alla decorazione finale.

## referenze

Amarena - Arancio - Cacao  
Caramello - Cocco - Kiwi  
Fragola - Neutro

**Stoccaggio** a temperatura ambiente

**Confezione** 2 secchi da 3,5 kg.

**Palettizzazione** 72 cartoni da 7 kg.



Examples of APPLICATIONS coating, decorations, semifreddo, frozen cakes, cakes

Esempi di APPLICAZIONE coperture, decorazioni, semifreddi, torte gelato, torte

Exemples d'APPLICATIONS couverture, décorations, entremets glacés, gâteaux glacés, gâteaux

ANWENDUNGSBEISPIELE Bezug, Dekoration, Semifreddo, Eistorten, Torten

ПРИМЕНЕНИЕ Топгель для тортов, украшения, охлажденные десерты, торт-мороженое