

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

PASTRY COVERDECOR

White chocolate frosting for donuts, eclair, cream puffs, cakes and other baked goods. It maintains its glossy shine even throughout freezing. At room temperature it doesn't stick and has a plastic consistency which avoids crackings.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Donut



Torta



Crema



Glassatura



Decorazione



Krapfen

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011539

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja



Schalenfrüchte

INFO

Claims

Mit 20 % weißer Schokolade, glutenfrei, ohne Palmöl, ohne Laurinsäure

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Details

Glasureme für Donuts, Éclairs, Windbeutel, Kuchen und Backwaren. Enthält kein Palmöl. Die plastische Konsistenz verhindert Rissbildung. Auch nach dem Einfrieren behält sie ihren Glanz. Bei Raumtemperatur weist sie keine Viskosität auf. Auch in den Varianten Kaffee, Zartbitterschokolade, Erdbeere und Pistazie erhältlich.

Beschreibung

Feinste Paste mit weißer Schokolade zum Überziehen und Dekorieren von Donuts, Eclairs, Krapfen und Backwaren. Das Produkt enthält keine Palmfette oder Laurinfette. Behält auch nach dem Einfrieren sein glänzendes Aussehen. Bei Raumtemperatur ist klebrig und zeichnet sich durch eine plastische Konsistenz aus, die die Bildung von Rissen verhindert. Die Eigenschaften von COVERDECOR WHITE CHOCOLATE werden durch die Bildung von Kondenswasser während des Auftauens nicht beeinträchtigt.

Denomination

Überzug mit weißer Schokolade. Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE im Wasserbad oder in der Mikrowelle (400-500 W) auf eine Temperatur von 48-50 °C erwärmen und umrühren.

Die Süßwaren bei Raumtemperatur in die geschmolzene Creme tauchen, auf ein Tablett legen und die Glasur aushärten lassen.



**Extraordinary
made simple.**