

# PASTA BITTER

PASTRY PASTA BITTER

Ready-to-use chocolate paste for flavouring, fillings and decorations. With its shiny appearance and creamy consistency, Pasta Bitter is excellent even when used to make chocolate ice cream.



## MODALITÀ D'USO



Glassatura



Farcitura



Aromatizzazione

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010921

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

## INFO

### Claims

Mit Haselnüssen und Mandeln. Sie enthält 33 % Schokoladenpulver.

### Details

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Gebrauchsfertige Schokoladenpaste zum Aromatisieren, Füllungen und Garnierungen. Mit ihrem glänzenden Aussehen und ihrer cremigen Konsistenz eignet sich die Paste Bitter auch hervorragend für die Zubereitung von Schokoladeneis.

### **Beschreibung**

PASTE BITTER Schokoladenpaste in Pulverform für Konditorei und Eisdiele. Ideal für Glasuren, Füllungen, Aromatisierungen und zur Zubereitung von handwerklich hergestelltem Eis.

### **Denomination**

Halbfertiges Produkt für Konditorei und Eisdiele.

### **Directions for use**

- PASTE BITTER ist gebrauchsfertig für Füllungen, Garnierungen und Aromatisierungen.
- Für Glasuren PASTE BITTER bei 35/40 °C oder im Wasserbad oder in der Mikrowelle (500 Watt) schmelzen.
- Für Eiscreme beträgt die Dosierung 300 g Produkt pro 1 kg Mischung.

In warmer Umgebung kann es zu einer Entmischung des Produkts kommen; es ist ratsam, die Paste umzurühren, bis sie homogen ist.

Eine längere Lagerung in kalten Umgebungen kann hingegen die Bildung von Kakaobutterkristallen begünstigen, die durch Erwärmen (auf ca. 30 °C) der PASTE BITTER und Umrühren beseitigt werden können.



**Extraordinary  
made simple.**