

CHOCOGANACHE

CHOCOLATE OTHER PACKAGED CHOCOLATE

Exquisite extra-dark chocolate chips, specially designed to create high quality crème ganache. You can also use them to fill choco bon bons and enrich them with the finest flavour of chocolate. Thanks to its fluidity properties, CHOCOGANACHE perfectly lends itself to the creation of moulded subjects and hollow objects, Easter eggs and chocolate bars. Cocoa min. 50% Fats 28-30% Fluidity °2/5 (Medium-Low)



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010686

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

INFO

Beschreibung

Reine Zartbitterschokolade mit idealer Fließfähigkeit für die Herstellung von Formteilen, Hohlkörpern, Eiern, Pralinen, Tafeln und verschiedenen Figuren.

Denomination

Zartbitterschokolade Extra. Kakao: Mindestens 50 Prozent.

Directions for use

Im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen, wobei eine Temperatur von 45 °C nicht überschritten werden darf. Temperieren und verwenden bei 30-32°C.

Jegliche Kontamination mit kakaohaltigen Fettglasuren vermeiden.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.