

# WONDERCHOC WHITE

PASTRY WONDERCHOC

Fine white chocolate paste marked by intense flavour and excellent texture. The ideal to make creamy spreads, to fill choco bon bons and to create beautiful decorations. When whipped, it maintains a soft consistency for a long time, it doesn't need to be tempered and keeps inclusions crunchy and crumbly.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011136

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

## INFO

### Beschreibung

Feinste Paste aus weißer Schokolade zur Zubereitung von Cremes für Garnierungen und Füllungen.

### Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertigprodukt für Süßwaren.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

WONDERCHOC WHITE ist das ideale Produkt für die Herstellung von Füllungen und Dekorationen von ausgezeichneter Qualität.

Eigenschaften:

- Intensiver Geschmack und optimale Konsistenz
- Kann mit Fettpasten (PRALINES), Wasserpasten (JOYPASTE) und Alkoholaten aromatisiert werden.
- Das aufgeschlagene Produkt behält lange Zeit eine weiche Konsistenz
- Muss nicht temperiert werden
- Knusprige Einschlüsse bleiben über lange Zeit knusprig
- Lange Haltbarkeit

Verwendung:

- Für die Füllung und Dekoration von Torten sowie für die Zubereitung von überzogenen Pralinen beträgt die ideale Verarbeitungstemperatur 22-24 °C. Mit einem Küchenmaschine mit Flachrührer oder einem Schneebesen mit groben Zinken aufschlagen, bis eine optimale Belüftung erreicht ist.
- Für Pralinenfüllungen in Formen reicht es aus, das Produkt auf 26-28 °C zu erwärmen und zu mischen, bis eine samtige Creme entsteht.



Extraordinary  
made simple.