

HOT CHOCOLATE

PASTRY

OTHER PASTRY MIXES

Easy and quick chocolate powder mix, perfect to make a delicious hot chocolate cup with intense flavour and thick texture.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070576

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Zubereitung auf Basis von Schokoladenpulver zur Herstellung von heißer Schokolade.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Halbfertigpulver HOT CHOCOLATE___ 200 g

Milch_____ 1000 g

Die Zubereitung mit einem kleinen Teil der Milch (ca. 200 g) vermischen, mit der restlichen Milch auffüllen und unter ständigem

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Rühren 20 Minuten lang auf 90 °C erhitzen; unter ständigem Rühren auf 60 °C abkühlen lassen.

Zutaten der Schokolade:

MILCH , Schokoladenpulver (Zucker, Kakao, Vanillin) 14,3 %, Stärke, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Salz.



Extraordinary
made simple.