

# 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

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 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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 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.