# 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

**Soybeans**

**Milk**

Cross-contaminations

**Nuts**

## INFO

**Description**
pasta finissima al cioccolato bianco per la preparazione di creme per farcitura e ripieni.

**Denomination**
crema spalmabile. Semilavorato per prodotti dolciari.

**Directions for use**
WONDERCHOC WHITE è il prodotto ideale per creare farciture, ripieni e decorazioni di eccellente qualità.
Caratteristiche :
-gusto intenso e consistenza ottimale
-può essere aromatizzato con paste grasse (PRALINES), acquose (JOYPASTE) ed alcolati.
-il prodotto montato mantiene una consistenza morbida per lungo tempo
-non deve essere temperato
-le inclusioni croccanti restano friabili nel tempo
-lunga shelf life
Impiego :
-per la farcitura e la decorazione di torte e per la preparazione di praline ricoperte, la temperatura ideale d'impiego è 22-24°C; montare in planetaria con foglia o frusta a fili grossi sino ad ottimale areazione
-per ripieni di praline in stampo è sufficiente scaldare il prodotto a 26-28°C e miscelarlo sino ad ottenere una crema vellutata