

# CREMA DE CHOCOLATE BLANCA

PASTELES CREMA DE CHOCOLATE

Crema de chocolate blanco lista para usar, de consistencia suave.

De gran versatilidad, está diseñado para usarse en operaciones de relleno después del horneado, y ofrece excelentes resultados incluso cuando se utiliza para aromatizar cremas y nata líquida.

- 10% de chocolate blanco
- Sin gluten
- Listo para usar



## MODALITÀ D'USO



Brioche



Croissant



Torrone morbido

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980204

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

Cross-contaminations



Frutos

## INFO

### Advantages

- Lista para usar

### Claims

- Con el 10 % de chocolate blanco
- Sin gluten

### Detalles

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

La crema untable lista para usar, con una estructura suave y cremosa de chocolate blanco, tiene una nueva fórmula. Extremadamente versátil, es ideal para rellenos después de la cocción de productos para horno y como aromatizante para crema y nata.

La gama Chococream también incluye las variantes **Dark** y **Pistacchio**.

#### Descripción

pasta muy fina de chocolate blanco. Cuenta con una estructura suave y untable que la hace ideal para rellenar croissants, empanadillas dulces y brioques después del horneado. Se presta muy bien para ser utilizada como aromatizante de cremas, nata, turrone y también se recomienda en la preparación y los veteados de helados. CHOCOCREAM BIANCO permite la denominación «BIANCO» gracias a la presencia en la receta de chocolate blanco muy fino.

#### Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

#### Directions for use

el producto está listo para usar.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980205

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

Cross-contaminations



Frutos

### INFO

#### Advantages

- Lista para usar

#### Claims

- Con el 10 % de chocolate blanco

- Sin gluten

#### Detalles

La crema untable lista para usar, con una estructura suave y cremosa de chocolate blanco, tiene una nueva fórmula. Extremadamente versátil, es ideal para rellenos después de la cocción de productos para horno y como aromatizante para crema y nata.

La gama Chococream también incluye las variantes **Dark** y **Pistacchio**.

#### Descripción

pasta muy fina de chocolate blanco. Cuenta con una estructura suave y untable que la hace ideal para rellenar croissants, empanadillas dulces y brioques después del horneado. Se presta muy bien para ser utilizada como aromatizante de cremas, nata, turrone y también se recomienda en la preparación y los veteados de helados. CHOCOCREAM BIANCO permite la denominación «BIANCO» gracias a la presencia en la receta de chocolate blanco muy fino.

#### Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

#### Directions for use



Extraordinary  
made simple.

el producto está listo para usar.



Extraordinary  
made simple.