PASTA BITTER

PASTELES PASTA BITTER

Pasta de chocolate lista para usar para aromatizaciones, rellenos y decoraciones. De aspecto brillante y consistencia cremosa, la Pasta Bitter también se puede utilizar con excelentes resultados para preparar helado de chocolate.



MODALITÀ D'USO

Glassatura **Farcitura** **Aromatizzazione**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010921

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

La

irca GROUP Extraordinary made simple.

Leche

Frutos

INFO

Claims
Con avellanas y almendras, contiene el 33 % de chocolate en polvo

Detalles
Pasta de chocolate lista para usar para aromatizaciones, rellenos y decoraciones. De aspecto brillante y consistencia cremosa, la Pasta Bitter también se puede utilizar con excelentes resultados para preparar helado de chocolate.

Descripción
PASTA BITTER de chocolate en polvo para pastelería y heladería. Ideal para glaseados, rellenos, aromatizaciones y para la preparación de helados artesanales.

Denomination
producto semielaborado para pastelería y heladería.

Directions for use
- PASTA BITTER está lista para usar en rellenos y aromatizaciones.
- Para el glaseado, derretir la PASTA BITTER a 35/40 °C o al baño maría o en el microondas (500 W).
- Para helados, la dosis es de 300 g de producto por 1 kg de mezcla.

La permanencia en ambientes cálidos puede causar la separación del producto; se recomienda mezclar la pasta hasta que sea homogénea.
En cambio, un almacenamiento prolongado en ambientes fríos puede favorecer la formación de cristales de manteca de cacao que se pueden eliminar enfriando (a unos 30 °C) la PASTA BITTER y mezclándola.