

PASTA BITTER

PASTELES PASTA BITTER

Pasta de chocolate lista para usar, ideal para aromatizar, rellenar y decorar. Gracias a su aspecto brillante y su consistencia cremosa, Pasta Bitter es excelente incluso para elaborar helado de chocolate.



MODALITÀ D'USO



Glassatura



Farcitura



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010921

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

INFO

Claims

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

Detalles

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.