

# CHOCOGANACHE

CHOCOLATE OTROS CHOCOLATES ENVASADOS

Exquisitas pepitas de chocolate extra oscuro, especialmente diseñadas para crear ganache de crema de alta calidad. También puedes usarlas para rellenar bombones y enriquecerlos con el mejor sabor a chocolate. Gracias a su fluidez, CHOCOGANACHE es ideal para crear figuras moldeadas, objetos huecos, huevos de Pascua y tabletas de chocolate. Cacao mín. 50% Grasas 28-30% Fluidez °°2/5 (Media-Baja)



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010686

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

## INFO

### Descripción

chocolate negro puro con características de fluidez ideales para su uso en la producción de figuras hechas con molde, cuerpos huecos, chocolates, tabletas y diversas figuras.

### Denomination

chocolate extranegro. Cacao: 50 % mín.

### Directions for use

derretir al baño maría removiendo constantemente, sin superar la temperatura de 45 °C.

Atemperar y utilizar a 30-32 °C.

Evitar a toda costa la contaminación con sucedáneos de chocolate.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.