

WONDERCHOC BLANCO

PASTELES

WONDERCHOC

Pasta de chocolate blanco fino, de sabor intenso y textura excelente. Ideal para cremas untables, rellenos de bombones y decoraciones exquisitas. Al batirla, mantiene una consistencia suave durante mucho tiempo, no necesita atemperado y conserva las inclusiones crujientes y desmenuzables.



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



La



Leche

Cross-contaminations



Frutos

INFO

Descripción

pasta muy fina de chocolate blanco para la preparación de cremas para rellenos.

Denomination

crema untable. Semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

WONDERCHOC WHITE es el producto ideal para crear rellenos y decoraciones de excelente calidad.

Características:

- sabor intenso y consistencia óptima
- puede aromatizarse con pastas grasas (PRALINES), acuosas (JOYPASTE) y alcoholados.
- el producto montado mantiene una consistencia blanda durante mucho tiempo
- no debe ser atemperado
- las inclusiones crujientes permanecen quebradizas con el tiempo
- larga vida útil

Uso:

- para el relleno y la decoración de pasteles y para la preparación de pralinés recubiertos, la temperatura ideal de uso es de 22-24 °C; montar en batidora planetaria con hoja o batidor de hilos gruesos hasta una ventilación óptima
- para rellenos de pralinés en molde es suficiente calentar el producto a 26-28 °C y mezclarlo hasta obtener una crema aterciopelada



Extraordinary
made simple.