

# CHOCOLATE NEGRO

## ESSENCE 56%

CHOCOLATE CHOCOLATES DOMORI

Una mezcla de cacao de África y Ecuador. Con buena intensidad de cacao y notas dulces de frutas y frutos secos, de buena persistencia.



### MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981353

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

### INFO

#### Descripción

chocolate negro de cobertura en pastillas - 56 %

#### Denomination

chocolate negro de cobertura. Cacao: 56 % mín. Acorde a la legislación europea e italiana (Dir. 2000/36/CE de 23 de junio de 2000 y DLgs n.º 178 de 12 de junio de 2003).

#### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Temperaturas:

fusión: 45-50 °C

cristalización: 27-29 °C

uso: 30-32 °C

enfriamiento: 14-16 °C (sin humedad)



Extraordinary  
made simple.