COVERDECOR DARK CHOCOLATE

PÂTISSERIE DÉCORATION DE COUVERTURE

Crème d'enrobage pour beignets, éclairs, beignets, gâteaux et produits de boulangerie. Ne contient pas d'huile de palme. Sa texture plastique évite la formation de fissures. Même après la congélation, elle conserve son éclat. À température ambiante, elle ne présente aucune viscosité. Les variantes Café, Chocolat Blanc, Fraise et Pistache sont également disponibles.



MODALITÀ D'USO

- Copertura
- Crema
- Decorazione
- Donut
- Glassatura
- Krapfen
- Torta

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01011537

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja



Fruits

INFO

Description
pâte très fine au chocolat pour glaçages de donuts, beignets et produits de boulangerie. Le produit ne contient pas de graisses de palme ou de graisse laurique. A température ambiante, il n'est pas collant et il est caractérisé par une consistance plastique qui le rends facile à couper sans ruptures superficielles. Les caractéristiques de COVERDECOR DARK CHOCOLATE ne sont pas modifiées par la formation de condensat pendant la phase de dégivrage.

Denomination
Produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use
MODE D'EMPLOI:
réchauffer COVERDECOR DARK CHOCOLATE au bain-marie ou au four à micro-ondes (400-500W) à 48-50°C et mélanger.
Tremper les gateaux à température ambiante dans la crème fondue, mettre-les sur un plateau et laisser durcir le revêtement.