COVERDECOR FRAGOLA

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 et Noir, Fraise sont également disponibles.



MODALITÀ D'USO

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

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011544

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja



Fruits

INFO

Claims
Avec 20% de chocolat blanc, sans gluten, sans huile de palme, sans graisses lauriques

Détails
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 et Noir, Fraise sont également disponibles.

Description
pâte extra fine de couleur rose au goût fraise avec du chocolat blanc pour le nappage et la décoration de beignets, éclairs, boules de Berlin et produits de boulangerie. Le produit ne contient pas de graisses de palme ni de graisses lauriques. Elle conserve un aspect brillant même après congélation. À température ambiante, elle ne colle pas et se caractérise par une consistance plastique qui empêche la formation de fissures. Les caractéristiques de COVERDECOR FRAGOLA ne sont pas altérées par la formation de condensation pendant la phase de décongélation.

Denomination
garniture au goût de fraise avec du chocolat blanc. produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use
faire chauffer COVERDECOR FRAGOLA à une température de 48-50°C au bain-marie ou au micro-ondes (400-500W) et mélanger. Tremper les desserts à température ambiante dans la crème fondue, les placer sur un plateau et laisser le nappage durcir.