COVERDECOR PISTACCHIO

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01011541

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait



Fruits

Cross-contaminations



Soja

INFO

Claims
Avec 20 % de chocolat blanc et 5 % de pistache, sans gluten, sans huile de palme, sans matières grasses 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 à la pistache avec du chocolat blanc pour la couverture et la décoration de beignets, éclairs, gâteaux, muffins et pâtisseries. 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.

Denomination
enrobage à la pistache avec du chocolat blanc. produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use
faire chauffer COVERDECOR PISTACCHIO 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.