

CHOCOCREAM BIANCO

PÂTISSERIE CRÈME AU CHOCOLAT

Crème au chocolat blanc prête à l'emploi, à la texture onctueuse.

Très polyvalent, il est conçu pour être utilisé pour les opérations de remplissage après cuisson et donne d'excellents résultats même lorsqu'il est utilisé pour aromatiser les crèmes et les crèmes liquides.

- 10 % de chocolat blanc
- Sans gluten
- Prêt à l'emploi



MODALITÀ D'USO



Brioche



Croissant



Torrone morbido

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980204

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Advantages

- Prête à l'emploi

Claims

- Avec 10% de chocolat blanc
- Sans gluten

Détails

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

La crème à tartiner prête à l'emploi au chocolat blanc, à la texture douce et onctueuse, bénéficie d'une nouvelle formule. Extrêmement polyvalente, elle est idéale pour garnir les pâtisseries après cuisson et pour aromatiser les crèmes anglaises et la fouettée.

La gamme Chococream comprend également les variantes suivantes : **Noir Pistache**.

Description

pâte très fine au chocolat blanc. Elle a une structure souple et tartinable qui la rend idéale pour le remplissage après cuisson de croissants, chaussons et brioches. Elle se prête parfaitement à être utilisée comme aromatisant pour les crèmes, les crèmes fouettées, les nougats et est également recommandée dans la préparation et le marbrage des glaces. CHOCOCREAM BIANCO permet l'appellation « AU CHOCOLAT BLANC » grâce à la présence dans la recette de chocolat blanc très fin.

Denomination

crème à tartiner. Produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

le produit est prêt à l'emploi.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980205

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

 Soja

 Lait

Cross-contaminations

 Fruits

INFO

Advantages

- Prête à l'emploi

Claims

- Avec 10% de chocolat blanc
- Sans gluten

Détails

La crème à tartiner prête à l'emploi au chocolat blanc, à la texture douce et onctueuse, bénéficie d'une nouvelle formule. Extrêmement polyvalente, elle est idéale pour garnir les pâtisseries après cuisson et pour aromatiser les crèmes anglaises et la fouettée.

La gamme Chococream comprend également les variantes suivantes : **Noir Pistache**.

Description

pâte très fine au chocolat blanc. Elle a une structure souple et tartinable qui la rend idéale pour le remplissage après cuisson de croissants, chaussons et brioches. Elle se prête parfaitement à être utilisée comme aromatisant pour les crèmes, les crèmes fouettées, les nougats et est également recommandée dans la préparation et le marbrage des glaces. CHOCOCREAM BIANCO permet l'appellation « AU CHOCOLAT BLANC » grâce à la présence dans la recette de chocolat blanc très fin.

Denomination

crème à tartiner. Produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

le produit est prêt à l'emploi.



Extraordinary
made simple.