PASTA BITTER

PÂTISSERIE PÂTES AMÈRES

Pâte au chocolat prête à l'emploi pour les aromatisations, les garnitures, les farces et la décoration. D'aspect brillant et de texture crémeuse, Pasta Bitter peut également être utilisée avec d'excellents résultats pour préparer de la glace au chocolat.



MODALITÀ D'USO

Glassatura

Farcitura

Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010921

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Soja

irca GROUP Extraordinary made simple.

Lait

Fruits

INFO

Description
PASTA BITTER au chocolat en poudre pour pâtisserie et glacerie. Idéale pour glaçages, fourrages et aromatisations et pour la préparation de glace artisanal.

Denomination
produit semi-fini pour pâtisserie et glacerie.

Directions for use
- PASTA BITTER est prête à l'emploi pour fourrages et aromatisations.
- Pour les glaçages faire liquéfier PASTA BITTER à 35/40°C ou au bain marie ou en four à micro-ondes (500 watt).
- Pour les glaces le dosage est de 300 g de produit pour 1 kg de mélange.
Le séjour dans un endroit chaud peut causer la separation du produit; on conseille de mélanger à nouveau la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
Tandis que une conservation prolongée dans des endroits froids peut aider la formation de cristals de beurre de cacao qui se puissent éliminer en tiédant (environ 30°C) PASTA BITTER et en la mélangeant.