

PÂTES AMÈRES

PÂTISSERIE PÂTES AMÈRES

Pâte à chocolat prête à l'emploi pour aromatiser, garnir et décorer. Avec son aspect brillant et sa texture onctueuse, la pâte Pasta Bitter est excellente, même pour la confection de crèmes glacées au chocolat.



MODALITÀ D'USO



Glassatura



Farcitura



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010921

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 cristaux de beurre de cacao qui se puissent éliminer en tiédant (environ 30°C) PASTA BITTER et en la mélangeant.



Extraordinary
made simple.