

# CHOCOGANACHE

CHOCOLAT AUTRES CHOCOLATS EMBALLÉS

De délicieuses pépites de chocolat noir extra, spécialement conçues pour réaliser une ganache onctueuse de haute qualité. Elles peuvent également servir à garnir des bonbons au chocolat et à les sublimer d'une saveur chocolatée incomparable. Grâce à sa fluidité, la ganache au chocolat se prête parfaitement à la création de moules, d'objets creux, d'œufs de Pâques et de tablettes de chocolat. Cacao min. 50 % Matières grasses 28-30 % Fluidité °2/5 (Moyenne-Faible)



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010686

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

## INFO

### Description

chocolat noir de qualité supérieure avec propriété d'écoulement qui le rendent parfaitement adapté à l'emploi dans la production d'objets imprimés, figurines moulées, oeufs, chocolats et tablettes.

### Denomination

chocolat noir. Cacao: 50 % min.

### Directions for use

fondre au bain-marie à 45°C max.

Temperage à 30-32°C.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.