

# WONDERCHOC BLANC

PÂTISSERIE

WONDERCHOC

Pâte de chocolat blanc fine, caractérisée par une saveur intense et une texture exquise. Idéale pour réaliser des pâtes à tartiner onctueuses, garnir des bonbons au chocolat et créer de magnifiques décorations. Une fois fouettée, elle conserve une texture souple longtemps, ne nécessite pas de tempérage et préserve le croquant et la friabilité des inclusions.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011136

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

## INFO

### Description

pâte extra fine au chocolat blanc pour la préparation de crèmes pour garniture et farces.

### Denomination

pâte à tartiner. Produit semi-fini pour pâtisserie.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

WONDERCHOC WHITE est le produit idéal pour créer des farces, des garnitures et des décorations d'excellente qualité.

Caractéristiques :

- Goût intense et consistance optimale
- Peut être aromatisé avec des pâtes grasses (PRALINES), aqueuses (JOYPASTE) et alcoolisées.
- le produit monté conserve une consistance onctueuse pendant une longue période
- ne doit pas être tempéré
- les inclusions croquantes restent friables dans le temps
- longue durée de conservation

Utilisation :

- pour la garniture et la décoration de gâteaux et pour la préparation de pralines enrobées, la température idéale d'utilisation est de 22-24°C ; monter au robot pâtissier avec une feuille ou un fouet à gros fils jusqu'à une aération optimale
- pour les garnitures de pralines en moule, il suffit de chauffer le produit à 26-28°C et de le mélanger jusqu'à obtenir une crème veloutée



Extraordinary  
made simple.