

CHOCOLAT CHAUD

PÂTISSERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PÂTISSERIE

Mélange de poudre de chocolat facile et rapide à préparer, parfait pour réaliser une délicieuse tasse de chocolat chaud au goût intense et à la texture onctueuse.



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 01070576

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Description

préparation à base de chocolat en poudre pour la production de chocolat chaud.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

préparation en poudre HOT CHOCOLATE__ 200g

lait_____1000g

Mélanger la préparation avec une petite quantité de lait (environ 200 g), compléter avec le reste du lait et porter à 90°C pendant 20 minutes avec agitation continue; refroidir à 60°C, toujours sous agitation continue.

Ingrédients du chocolat chaud :

LAIT, chocolat en poudre (sucre, cacao, vanilline) 14,3%, amidon, épaississant : farine de caroube, sel.



Extraordinary
made simple.