

LAIT ET CACAO À LA CRÈME CHOCOLAT

PÂTISSERIE CRÈME AU CHOCOLAT

Crème aromatisée au chocolat au lait anhydre, idéale pour garnir après cuisson les produits levés, les sablés et les pâtes feuilletées.

Il n'humidifie pas les produits dans lesquels il est inséré et permet de les conserver à température ambiante.

Avec sa texture douce et crémeuse, son goût riche et rond, il convient également pour aromatiser les crèmes et les crèmes liquides.

Prêt à l'emploi.

Il n'humidifie pas les produits dans lesquels il est inséré.

Sa structure est idéale pour une utilisation avec un sac à poche.

Résistant au gel.



MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010017

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Advantages

Prête à l'emploi.

Ne ramollit pas les produits dans lesquels elle est insérée.

Elle a une structure idéale pour une utilisation avec un sac à poche.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Résistante à la surgélation.

Claims

Sans gluten.

Détails

Crème anhydre au goût de chocolat au lait, idéale pour garnir les produits levés, les pâtes brisées et les pâtes feuilletées après cuisson.

Elle ne ramollit pas les produits dans lesquels elle est insérée et permet de les conserver à température ambiante.

Avec une structure douce et crémeuse, un goût complet et rond, elle s'adapte également à l'aromatisation des crèmes et des chantilly.

Description

pâte très fine au lait entier et au cacao maigre. Elle a une structure souple et tartinable qui la rend idéale pour garnir croissants, chaussons et brioches après cuisson.

Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

Directions for use

Le produit est prêt à l'emploi.



Extraordinary
made simple.