

ESSENCE CHOCOLAT

BLANC 31%

CHOCOLAT CHOCOLATS DOMORI

Chocolat blanc onctueux à l'arôme naturel de vanille. Douceur équilibrée, saveur de crème au lait et délicates notes de vanille et de miel, avec une légère sapidité.

Sans arômes artificiels, sans gluten et à base de lécithine de tournesol



MODALITÀ D'USO



Copertura



Mousse



Ganache



Pralina



Gelato



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981375

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

chocolat blanc pour couverture en pastilles

Denomination

chocolat blanc. Données légales calculées conformément à la législation européenne et italienne(Directive 2000/36/CE du 23 juin 2000 et Décret législatif n°178 du 12 juin 2003).

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Températures :

fusion 45 °C

crystallisation 25-27 °C

utilisation 27-29 °C

refroidissement 14-16 °C (sans humidité)



Extraordinary
made simple.