COVERDECOR DARK CHOCOLATE

PASTICCERIA COVERDECOR

Crema da copertura per donuts, éclair, bignè, cake e prodotti da forno. A temperatura ambiente non appiccica ed è caratterizzato da una consistenza plastica che evita la formazione di crepe. Anche dopo il congelamento preserva la sua lucentezza.



MODALITÀ D'USO

- Copertura
- Crema
- Decorazione
- Donut
- Glassatura
- Krapfen
- Torta

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01011537

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Frutta

INFO

Claims
Con il 38% di cioccolato,Senza glutine,Senza olio di palma,Senza grassi laurici

Dettagli
Crema da copertura per donuts, éclair, bignè, cake e prodotti da forno. Non contiene olio di palma. La sua consistenza plastica evita la formazione di crepe. Anche dopo il congelamento preserva la sua lucentezza. A temperatura ambiente non presenta alcuna viscosità. Disponibili anche le varianti Caffè, Cioccolato Bianco, Fragola e Pistacchio.

Descrizione
pasta finissima con cioccolato per la copertura e la decorazione di donuts, èclairs, bigné, muffins e dolci da forno. Il prodotto non contiene grassi di palma o grassi laurici. Mantiene un aspetto lucente anche dopo congelamento. A temperatura ambiente non appiccica ed è caratterizzato da una consistenza plastica che evita la formazione di crepe. Le caratteristiche di COVERDECOR DARK CHOCOLATE non vengono alterate dalla formazione di condensa durante la fase di scongelamento.

Denominazione
copertura con cioccolato. Semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso
riscaldare COVERDECOR DARK CHOCOLATE alla temperatura di 45-50°C a bagnomaria o in microonde (400-500W) e mescolare. Intingere i dolci a temperatura ambiente nella crema fusa, porli su un vassoio e lasciare indurire il rivestimento.