# COVERDECOR PISTACCHIO

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 01011541

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



**Latte**



**Frutta**

Cross contaminazioni



**Soia**

## INFO

**Claims**
Con il 20% di cioccolato bianco e il 5% di pistacchio,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 e Dark, Fragola.

**Descrizione**
pasta finissima al pistacchio con cioccolato bianco 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.

**Denominazione**
copertura al pistacchio con cioccolato bianco. Semilavorato per prodotti dolciari.

**Modalità d'uso**
riscaldare COVERDECOR PISTACCHIO alla temperatura di 48-50°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.