

PASTA BITTER

PASTICCERIA

PASTA BITTER

Pasta al cioccolato pronta all'uso per aromatizzazioni, farciture, ripieni e decorazione. Dall'aspetto brillante e dalla consistenza cremosa, la Pasta Bitter può essere utilizzata con ottimi risultati anche per preparare il gelato al cioccolato.



MODALITÀ D'USO



Glassatura



Farcitura



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010921

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Claims

Con nocciole e mandorle, Contiene il 33% di cioccolato in polvere

Dettagli

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Pasta al cioccolato pronta all'uso per aromatizzazioni, farciture, ripieni e decorazione. Dall'aspetto brillante e dalla consistenza cremosa, la Pasta Bitter può essere utilizzata con ottimi risultati anche per preparare il gelato al cioccolato.

Descrizione

PASTA BITTER al cioccolato in polvere per pasticceria e gelateria. Ideale per glassature, farciture, ripieni, aromatizzazioni e per la preparazione di gelato artigianale.

Denominazione

prodotto semilavorato per pasticceria e gelateria.

Modalità d'uso

- PASTA BITTER è pronta all'impiego per farciture, ripieni ed aromatizzazioni.
 - Per glassature sciogliere PASTA BITTER a 35/40°C o a bagno maria o in forno a microonde (500 watt).
 - Per gelati il dosaggio è di 300 g di prodotto per 1 kg di miscela.
- La permanenza in ambienti caldi può causare la separazione del prodotto; si consiglia di rimescolare la pasta fino ad omogeneità.
- Una conservazione prolungata in ambienti freddi può invece favorire il formarsi di cristalli di burro di cacao che si possono eliminare intiepidendo (30°C circa) PASTA BITTER e mescolandola.



**Extraordinary
made simple.**