

WONDERCHOC WHITE

PASTICCERIA

WONDERCHOC

Pasta finissima al cioccolato bianco caratterizzata da gusto intenso e consistenza ottimale. È ideale per creare farciture, ripieni di praline e decorazioni di eccellente qualità. Grazie alla sua composizione, il prodotto montato mantiene una consistenza morbida per lungo tempo, non deve essere temperato e mantiene le inclusioni croccanti e friabili nel tempo.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011136

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

INFO

Descrizione

pasta finissima al cioccolato bianco per la preparazione di creme per farcitura e ripieni.

Denominazione

crema spalmabile. Semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

WONDERCHOC WHITE è il prodotto ideale per creare farciture, ripieni e decorazioni di eccellente qualità.

Caratteristiche :

- gusto intenso e consistenza ottimale
- può essere aromatizzato con paste grasse (PRALINES), acquose (JOYPASTE) ed alcolati.
- il prodotto montato mantiene una consistenza morbida per lungo tempo
- non deve essere temperato
- le inclusioni croccanti restano friabili nel tempo
- lunga shelf life

Impiego :

- per la farcitura e la decorazione di torte e per la preparazione di praline ricoperte, la temperatura ideale d'impiego è 22-24°C; montare in planetaria con foglia o frusta a fili grossi sino ad ottimale areazione
- per ripieni di praline in stampo è sufficiente scaldare il prodotto a 26-28°C e miscelarlo sino ad ottenere una crema vellutata



Extraordinary
made simple.