

HOT CHOCOLATE

PASTICCERIA ALTRI MIX PER PASTICCERIA

Preparato a base di cioccolato in polvere che consente di realizzare, in modo rapido e facile, una cioccolata calda in tazza, dal sapore intenso e dalla struttura corposa.



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 01070576

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

INFO

Descrizione

preparato a base di cioccolato in polvere per la produzione di cioccolata calda.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparato in polvere HOT CHOCOLATE___ 200 g

latte_____ 1000 g

Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 200 g), completare con il rimanente latte e portare a 90°C per 20 minuti con continua agitazione; raffreddare a 60°C sempre con continua agitazione.

Ingredienti della cioccolata:

LATTE , cioccolato in polvere (zucchero, cacao, vanillina) 14.3 %, amido, addensante farina di semi di carrube, sale.



Extraordinary
made simple.