

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

PASTICCERIA AMERICAN BROWNIE

Preparato completo in polvere ideale per realizzare, con poche e semplici operazioni, un Brownie in perfetto stile americano! La presenza del 37% di cioccolato in polvere e il 22% di scagliette di puro cioccolato conferisce al prodotto finito un sapore intenso di cacao ed una consistenza che si mantiene morbida anche per diversi giorni. Utilizzando AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE è possibile realizzare anche una squisita "Tart au chocolat fondant". Scopri tutti i nostri prodotti dedicati alla pasticceria Americana! Ottima tenuta di crema o frutta in superficie

Dettagli prodotto

COD 000604

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni

farina di frumento



lecitina

Cross contaminazioni



Uova



Latte



Frutta



Senape

Denominazione tecnica

semilavorato per prodotti dolciari da forno fini.