



SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO

CIOCCOLATO

SINFONIA

Sinfonia Caramel Oro, il nostro nuovo **cioccolato al caramello**, si contraddistingue per il colore naturalmente dorato e per il suo gusto delicato, cremoso e avvolgente con golose note di toffee.

Una formula inimitabile, nata da una **sapiente miscela di ingredienti** che unisce il caratteristico sapore del caramello alla sapidità e alla ricchezza del burro, latte intero e suoi derivati, creando un cioccolato dal gusto raffinato, semplicemente buono.

Questa è **la nostra ricetta d'oro**: un irresistibile capolavoro pensato dai nostri esperti cioccolatieri e formulato con cura dal nostro R&D, ora a disposizione di ogni professionista.

Provalo per realizzare in modo semplice sorprendenti preparazioni di pasticceria ed eccellenti ricette di cioccolateria, grazie alla fluidità e alla semplicità di lavorazione che lo contraddistinguono.

Aspetti applicativi:

- Temperatura di fusione ottimale 45°C
- Temperatura di temperaggio consigliata: 27-29°C.
- Temperatura di raffreddamento/cristallizzazione 15-18°C
- Fluidità medio alta
- Con zucchero caramellizzato.
- Senza coloranti artificiali.
- Solo aromi naturali.

Dettagli prodotto

COD 000812

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia



latte intero in polvere, lattosio, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, burro vaccino anidro

Modalità d'uso



Copertura



Decorazione



Gelato



Tavoletta



Crema



Farcitura



Mousse



Torrone morbido



Cremino



Ganache



Pralina



Torta gelato