

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO



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



Denominazione tecnica

Tavoletta

cioccolato bianco al caramello. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs nº178 del 12 giugno 2003).

Torta gelato

Torrone morbido