



CIOCCOLATO FONDENTE 56% ESSENCE

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

Un cioccolato dal carattere equilibrato, con un'intensa nota di cacao arricchita da sfumature dolci fruttate e di frutta secca, e una persistenza avvolgente. Realizzato con un blend esclusivo di cacao Africani.

Applicazioni

Grazie alla loro fluidità medio-alta, questo cioccolato è ideale per una vasta gamma di lavorazioni: cioccolatini, tavolette, barrette, corpi cavi di piccole e medie dimensioni. Ideali anche per coperture di ganache da taglio e per la preparazione di ganache di base.

Consentono al pasticciere di creare creme di base eccellenti, come ganache, mousse, cremosi, bavaresi e altre preparazioni di alta pasticceria.

In gelateria si distinguono per la loro versatilità, risultando ottimali per la realizzazione di gelati, sorbetti e semifreddi di alta qualità.

Temperature di lavoro e stoccaggio:

Nei laboratori di produzione, è fondamentale mantenere temperatura e umidità ambientale ottimali, ideali tra i 18°C e i 20°C, per garantire le migliori condizioni di lavorazione.

Come per tutti i tipi di cioccolato, è importante prestare attenzione alle condizioni di stoccaggio, soprattutto nei periodi estivi. Conservare il cioccolato ben chiuso in un ambiente fresco e asciutto, preferibilmente a una temperatura massima di 20°C.

Senza aromi artificiali, senza glutine, con lecitina di girasole

Dettagli prodotto

COD 000889

Allergeni/cross contaminazioni

Cross contaminazioni



Soia



Latte

Modalità d'uso



Copertura



Mousse



Ganache



Pralina



Gelato



Tavoletta