

ESSENCE CIOCCOLATO

BIANCO 31%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

Cioccolato bianco morbido con aroma naturale di vaniglia. Dolcezza equilibrata, sapore di crema di latte e delicate note di vaniglia e miele con leggera sapidità.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Mousse



Ganache



Pralina



Gelato



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981375

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

cioccolato bianco per copertura in pastiglie

Denominazione

cioccolato bianco. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Temperature:

fusione 45°

cristallizzazione 25-27°

utilizzo 27-29°

raffreddamento 14-16° (senza umidità)



Extraordinary
made simple.