

# COVERDECOR

## CHOCOLATE NEGRO

PASTRY COVERDECOR

Glaseado de chocolate blanco para donas, éclairs, profiteroles, pasteles y otros productos horneados. Conserva su brillo incluso después de congelarse. A temperatura ambiente no se pega y tiene una consistencia plástica que evita que se agriete.



### MODALITÀ D'USO



Covering



Donut



Cakes



Cream



Icing



Decoration



Krapfen

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011537

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Soja



Frutos

### INFO

#### Claims

Con el 38 % de chocolate, sin gluten, sin aceite de palma, sin grasas láuricas

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Detalles**

Crema de cobertura para donuts, éclairs, profiteroles, pasteles y productos para horno. No contiene aceite de palma. Su consistencia plástica evita la formación de grietas. Incluso después de la congelación conserva su brillo. A temperatura ambiente no presenta ninguna viscosidad. También están disponibles las variantes Caffè, Cioccolato Bianco, Fragola y Pistacchio.

**Descripción**

pasta muy fina con chocolate para cubrir y decorar donuts, éclairs, profiteroles, muffins y pasteles horneados. El producto no contiene grasas de palma ni grasas láuricas. Mantiene un aspecto brillante incluso después de la congelación. A temperatura ambiente, no se pega y se caracteriza por una consistencia plástica que evita la formación de grietas. Las características de COVERDECOR DARK CHOCOLATE no se ven alteradas por la formación de condensación durante la fase de descongelación.

**Denomination**

cobertura con chocolate. Semielaborado para productos de confitería.

**Directions for use**

calentar COVERDECOR DARK CHOCOLATE a una temperatura de 45-50 °C al baño maría o en el microondas (400-500 W) y mezclar.

Mojar los dulces a temperatura ambiente en la crema derretida, colocarlos en una bandeja y dejar que el recubrimiento se endurezca.



Extraordinary  
made simple.