

DECORACIÓN DE LA PORTADA CHOCOLATE BLANCO

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 01011539

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Soja



Frutos

INFO

Claims

Con el 20 % de chocolate blanco, 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 Dark, Fragola y Pistacchio.

Descripción

pasta muy fina con chocolate blanco para cubrir y decorar donuts, éclairs, krapfens y productos para horno. 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 WHITE CHOCOLATE no se ven alteradas por la formación de condensación durante la fase de descongelación.

Denomination

cobertura con chocolate blanco. Semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

calentar COVERDECOR WHITE CHOCOLATE a una temperatura de 48-50 °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.