

COVERDECOR CHOCOLAT NOIR

PASTRY COVERDECOR

Glaçage au chocolat blanc pour beignets, éclairs, choux à la crème, gâteaux et autres pâtisseries. Il conserve sa brillance même après congélation. À température ambiante, il ne colle pas et sa texture souple évite les craquelures.



MODALITÀ D'USO



Covering



Donut



Cakes



Cream



Icing



Decoration



Krapfen

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011537

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja



Fruits

INFO

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

pâte très fine au chocolat pour glaçages de donuts, beignets et produits de boulangerie. Le produit ne contient pas de graisses de palme ou de graisse laurique. A température ambiante, il n'est pas collant et il est caractérisé par une consistance plastique qui le rends facile à couper sans ruptures superficielles. Les caractéristiques de COVERDECOR DARK CHOCOLATE ne sont pas modifiées par la formation de condensat pendant la phase de dégivrage.

Denomination

Produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

MODE D'EMPLOI:

réchauffer COVERDECOR DARK CHOCOLATE au bain-marie ou au four à micro-ondes (400-500W) à 48-50°C et mélanger. Tremper les gateaux à température ambiante dans la crème fondue, mettre-les sur un plateau et laisser durcir le revêtement.



Extraordinary
made simple.