

COVERDECOR

CHOCOLATE BRANCO

PASTELARIA DECORAÇÃO DE CAPA

Cobertura de chocolate branco para donuts, éclairs, bombas de creme, bolos e outros produtos de confeitaria. Mantém o brilho mesmo após o congelamento. Em temperatura ambiente, não gruda e tem uma consistência plástica que evita rachaduras.



MODALITÀ D'USO



Covering



Donut



Cakes



Cream



Icing



Decoration



Krapfen

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011539

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Soybeans



Nuts

INFO

Claims

Com 20% de chocolate branco, sem glúten, sem óleo de palma, sem gorduras láuricas

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Details

Creme de cobertura para donuts, éclair, bombinhas, bolos e assados. Não contém óleo de palma. Sua consistência plástica evita a formação de rachaduras. Mesmo após o congelamento, mantém o brilho original. Em temperatura ambiente, não apresenta viscosidade. Também disponível nas versões Café, Chocolate Dark, Morango e Pistache.

Descrizione

pasta finíssima de chocolate branco para cobrir e decorar donuts, éclairs, sonhos e assados. O produto não contém gorduras de palma nem gorduras láuricas. Mantém uma aparência brilhante mesmo após o congelamento. Em temperatura ambiente, não fica pegajoso e conserva uma consistência plástica que evita rachaduras. As características do COVERDECOR WHITE CHOCOLATE não são alteradas pela formação de condensação durante a fase de descongelamento.

Denomination

cobertura com chocolate branco. Semielaborado para produtos de confeitaria.

Directions for use

aqueça o COVERDECOR WHITE CHOCOLATE a uma temperatura de 48-50°C em banho-maria ou no micro-ondas (400-500W) e misture.

Mergulhe os doces à temperatura ambiente no creme derretido, coloque-os numa bandeja e deixe a cobertura endurecer.



Extraordinary
made simple.