

# CHOCOLATE QUENTE

PASTELARIA

OUTRAS MISTURAS PARA PASTELARIA

Mistura de chocolate em pó fácil e rápida, perfeita para preparar uma deliciosa xícara de chocolate quente com sabor intenso e textura cremosa.



## MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).  
No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070576

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soybeans



Milk

## INFO

### Descrizione

preparação de chocolate em pó para a produção de chocolate quente.

### Denomination

produto semielaborado de confeitaria.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Preparação de HOT CHOCOLATE em pó \_\_\_ 200 g  
leite \_\_\_\_\_ 1000 g

Misture a preparação com uma pequena parte do leite (cerca de 200 g), complete com o leite restante e leve a 90°C durante 20 minutos com agitação contínua; arrefeça a 60°C sempre com agitação contínua.

Ingredientes do chocolate:

LEITE , chocolate em pó (açúcar, cacau, vanilina) 14,3%, amido, espessante de farinha de alfarroba, sal.



Extraordinary  
made simple.