CHOCOGANACHE 2123 5 (50%)

Squisite gocce di cioccolato extra fondente (Cacao min. 50%) create per la preparazione di crème ganache di elevatissima qualità. Il loro impiego come ripieni di praline impartisce un raffinatissimo gusto ed aroma di cioccolato ai prodotti finiti. Inoltre, CHOCOGANACHE ha caratteristiche di fluidità ideali per l'impiego nella produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010686

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 30-32°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato extra fondente. Cacao: 50 per cento minimo.