

# CHOCOLAT BLANC 30% CACAO MIN. - 10x2.5 KG



Réf DGF: 02065 / Code barre: 3584730 02065 3  
(Révisé le: 10/01/2016) - Révision: 7

Chocolat blanc en pain de 2.5kg. Cacao : 30% minimum Dimensions : 33 x 20 x 3.6 cm

## Conditionnement :

1 pain ensaché dans une poche plastique complexe imprimée.  
Poids net d'un pain = 2.5kg  
Poids brut d'un pain = 2.625kg  
1 carton = 10 pains  
Poids net d'un carton : 25 kg  
Poids brut d'un carton : 26.25 kg  
Dimensions d'un carton : 385 x 340 x 206 mm

## Etiquetage :

Etiquette sur carton et sachet mentionnant:

- \* la liste des ingrédients
- \* le numéro de lot : UUAQQQ (UU= code usine; A= année de production; QQQ= quantième du jour de fabrication)
- \* la date de fabrication : JJ/MM/AA
- \* la DLUO : MM/AAAA

## Ingrédients :

Sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, émulsifiant : lécithine de soja E322, arôme vanille

## Mode d'emploi :

Application en chocolaterie et confiserie pour l'enrobage des bonbons, moulages, décors et

ganaches.

Cristallisation :

Fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes à une température de 40°C. Verser les 2/3 sur une table " granit ". A l'aide d'une spatule, mélanger pour amener cette couverture à un léger épaissement et une température de 25-26°C. Puis ajouter le restant de couverture pour remonter à une température de 29-30°C.

### **Conseils d'utilisation :**

Les températures de fusion sont plus élevées que d'ordinaire (29° à 30°C en moyenne) dues à l'utilisation de beurres de cacao "durs", c'est à dire à point de fusion élevé.

Pour bien réussir vos moulage et bonbons au chocolat, bien respecter la courbe de cristallisation par tempérage.

La température du laboratoire doit être comprise entre 20 et 22°C, les moules doivent être propres et tempérés entre 20 et 22°C.

### **Conditions de stockage :**

Dans un endroit frais et sec, entre 15 et 18°C, à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites.

### **Conservation :**

A consommer de préférence dans les 18 mois après la fabrication.