

CHOCOLAT BLANC - ABSOLU CACAO 35% MIN.- 10KG



Réf DGF: 02716

(Révisé le: 24/01/2015) - Révision: 4

Le chocolat Absolu est un chocolat blanc "Plus blanc que blanc". Il possède également l'avantage d'être très fluide et moins sucré qu'un chocolat blanc classique.

Chocolat blanc en louis. Cacao : 35% minimum. Apparence: pièce de chocolat d'environ 2cm de diamètre.

Conditionnement :

10 kg de louis emballés dans une poche blanche en complexe papier / plastique et placée dans un carton

Poids net d'un carton : 10 kg

Poids brut d'un carton: 10.3 kg

Dimensions d'un carton: 348 x 253 x 188 mm

Etiquetage :

Etiquette sur le carton 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

Ingrédients :

Sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, lactose, émulsifiant: lécithine de soja, arôme naturel de 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 moulages 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 fabrication.