

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - ORIGINE COLOMBIE 39% CACAO MIN. - 4x2KG



Réf DGF: 02145 / Code barre: 3584730 02145 2
(Révisé le: 24/01/2015)

Equilibré et suave

Chocolat de couverture au lait

Pâte de cacao d'origine Colombie

Cacao total: 39% minimum.

Conditionnement :

2 kg de palets emballés dans une poche en plastique placée dans une boîte carton.

Poids net boîte : 2kg.

Poids brut boîte: 2.1 kg.

Dimensions d'une boîte : 170 x 120 x 180 mm

1 carton = 4 boîtes de 2kg

Poids net d'un carton : 8 kg

Poids brut d'un carton : 8.4 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 : UU AQQQ (UU= code usine; A= année; QQQ= quantième du jour de fabrication)

* la date de fabrication : JJ/MM/AA

* la DLUO : MM/AAAA

Ingrédients :

Sucre, beurre de cacao, lait écrémé en poudre, pâte de cacao de Colombie, émulsifiant :
lécithine de soja, arôme naturel de vanille.

Cacao: 39% minimum

Peut contenir des traces de fruits à coques et de gluten.

Mode d'emploi :

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

Cristallisation :

Fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes à une température de 45°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 26-27°C. Puis ajouter le restant de couverture pour remonter à une température de 30-31°C.

Conseils d'utilisation :

Les températures de fusion sont plus élevées que d'ordinaire (30 à 31°C) 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 tempéage.

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'odeur parasite.

Conservation :

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