

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - GUAYAQUIL CACAO 64%MIN - 10 KG



Réf DGF: 02104 / Code barre: 3584730 02104 9
(Révisé le: 24/01/2015) - Révision: 7

Palets de chocolat noir ronds de 2 cm de diamètre environ. Cacao : 64% minimum.

Conditionnement :

10 kg de lous emballés dans une poche blanche en complexe papier / plastique 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 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

* la DLUO : MM/AAAA

Ingrédients :

Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, 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 50-55°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 27-28° C. Puis ajouter le restant de couverture pour remonter à une température de 32-34° C.

Conseils d'utilisation :

Les températures de fusion sont plus élevées que d'ordinaire (32 à 34° 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 :

24 mois
