

CHOCOLAT DE LABORATOIRE - GOUTTES ALTEA - CHOCOLAT CACAO 43 % MIN. - 25 KG



Réf DGF: 02205 / Code barre: 3584730 02205 3

(Révisé le: 24/01/2015) - Révision: 5

Gouttes de chocolat Cacao : 43% minimum 12000 pièces / kg

Conditionnement :

25 kg de gouttes emballées dans un sac papier

Poids net d'un sac : 25 kg

Poids brut d'un sac: 25.750 kg

Dimensions d'un sac: 720 X 380 X 200 mm

Etiquetage :

Etiquette sur le sac mentionnant :

* la liste des ingrédients

* N° 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, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja E322, arôme vanille

Mode d'emploi :

Application en chocolaterie et pâtisserie pour la réalisation de ganaches et de décors.

Ce chocolat moins riche en beurre de cacao est moins fluide au travail et ne possède pas le brillant d'un chocolat de couverture. C'est pourquoi il convient davantage à la confection de

ganaches, qu'à la réalisation de couvertures chocolatées.

Fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes à une température de 30-35° C. Incorporer la crème ou le beurre en fonction de la recette, tout en respectant une température comprise entre 30 et 35° C.

Conseils d'utilisation :

Ne pas chauffer au delà de 35° 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 :

24 mois
