

CHOCOLAT DE LABORATOIRE - GOUTTES BLANCHES - CHOCOLAT BLANC CACAO 23 % MIN. - 6 KG



Réf DGF: 02206 / Code barre: 3584730 02206 0

(Révisé le: 24/01/2015) - Révision: 6

Gouttes de chocolat blanc. Cacao : 23% minimum. 7500 pièces / kg

Conditionnement :

Poche plastique placée dans un carton.

Poids net d'un carton : 6 kg

Poids brut d'un carton : 6.3 kg

Dimensions d'un carton : 258 X 233 X 183 mm

Etiquetage :

Etiquette sur le carton 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, beurre de cacao, lactose, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, 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.

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 à plus de 35°C

Conditions de stockage :

Dans un endroit sec, à une température inférieure à 18°C.

Conservation :

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