

COP CIOCCOLATO FOND 70% ESSENCE SF 2X5KG

Fondente Essence 70%: un gusto intenso di cacao arricchito da delicate note floreali e fruttate, con una persistenza profumata e avvolgente.

Gamma Essence: una linea di cioccolati di alta qualità, progettata per garantire massima versatilità in ogni tipo di preparazione. Senza aromi artificiali, senza glutine e con lecitina di girasole, rappresenta l'eccellenza per chi cerca autenticità e purezza.

Applicazioni

Grazie alla loro fluidità medio-alta, questo cioccolato è ideale per una vasta gamma di lavorazioni: cioccolatini, tavolette, barrette, corpi cavi di piccole e medie dimensioni. Ideali anche per coperture di ganache da taglio e per la preparazione di ganache di base.

Consentono al pasticciere di creare creme di base eccellenti, come ganache, mousse, cremosi, bavaresi e altre preparazioni di alta pasticceria.

In gelateria si distinguono per la loro versatilità, risultando ottimali per la realizzazione di gelati, sorbetti e semifreddi di alta qualità.

Temperature di lavoro e stoccaggio

Nei laboratori di produzione, è fondamentale mantenere temperatura e umidità ambientale ottimali, ideali tra i 18°C e i 20°C, per garantire le migliori condizioni di lavorazione.

Come per tutti i tipi di cioccolato, è importante prestare attenzione alle condizioni di stoccaggio, soprattutto nei periodi estivi.

Conservare il cioccolato ben chiuso in un ambiente fresco e asciutto, preferibilmente a una temperatura massima di 20°C.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01981371

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

Temperature:

fusione 45-50°

cristallizzazione 27-29°

utilizzo 30-32°

raffreddamento 14-16° (senza umidità)

DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato fondente di copertura. Cacao: 70 % min. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).