



## WONDERCHOC WHITE 5

Pasta finissima al cioccolato bianco caratterizzata da gusto intenso e consistenza ottimale. È ideale per creare farciture, ripieni di praline e decorazioni di eccellente qualità. Grazie alla sua composizione, il prodotto montato mantiene una consistenza morbida per lungo tempo, non deve essere temperato e mantiene le inclusioni croccanti e friabili nel tempo.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011136

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

WONDERCHOC WHITE è il prodotto ideale per creare farciture, ripieni e decorazioni di eccellente qualità.

Caratteristiche :

- gusto intenso e consistenza ottimale
- può essere aromatizzato con paste grasse (PRALINES), acquose (JOYPASTE) ed alcolati.
- il prodotto montato mantiene una consistenza morbida per lungo tempo
- non deve essere temperato
- le inclusioni croccanti restano friabili nel tempo
- lunga shelf life

Impiego :

- per la farcitura e la decorazione di torte e per la preparazione di praline ricoperte, la temperatura ideale d'impiego è 22-24°C; montare in planetaria con foglia o frusta a fili grossi sino ad ottimale areazione
- per ripieni di praline in stampo è sufficiente scaldare il prodotto a 26-28°C e miscelarlo sino ad ottenere una crema vellutata

### DENOMINAZIONE TECNICA

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



crema spalmabile. Semilavorato per prodotti dolciari.