



PASTA BITTER 5

Pasta al cioccolato pronta all'uso per aromatizzazioni, farciture, ripieni e decorazione. Dall'aspetto brillante e dalla consistenza cremosa, la Pasta Bitter può essere utilizzata con ottimi risultati anche per preparare il gelato al cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010921

CLAIM

Con nocciole e mandorle
Contiene il 33% di cioccolato in polvere

MODALITÀ D'USO

- PASTA BITTER è pronta all'impiego per farciture, ripieni ed aromatizzazioni.
- Per glassature sciogliere PASTA BITTER a 35/40°C o a bagno maria o in forno a microonde (500 watt).
- Per gelati il dosaggio è di 300 g di prodotto per 1 kg di miscela.

La permanenza in ambienti caldi può causare la separazione del prodotto; si consiglia di rimescolare la pasta fino ad omogeneità.
Una conservazione prolungata in ambienti freddi può invece favorire il formarsi di cristalli di burro di cacao che si possono eliminare intiepidendo (30°C circa) PASTA BITTER e mescolandola.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per pasticceria e gelateria.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

