

ПОКРЫТИЯ

ТЕМНОЕ

рашла

FND-T20CHVC-T60



БЕЛОЕ

альба

FNW-T24CHVC-T60



назначение:

- Самостоятельная начинка для выпеченных полуфабрикатов.
 - Начинка, в сочетании с различными кремами (масляным, заварным, сливками растительными, сметанным) для выпеченных полуфабрикатов.
 - В качестве покрытия для готовых изделий.



**ПРОДУКТ
ГОТОВ
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

как начинка:

Тщательно перемешать до однородной консистенции и использовать в качестве начинки, а также в сочетании с другими кремами/наполнителями.

как покрытие:

Тщательно перемешать до однородной консистенции, нагреть до температуры 35-40°C и нанести на изделие.



<https://chocovic.online>

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Продукт готов к употреблению.
- Простота и экономичность в использовании — промышленный вариант ганаша.
- Создает эффект «мягкого шоколада», не трескается и не крошится при нарезке, при глазировании образует матовую поверхность.
- Не стекает при декорировании сложных поверхностей (полусферы).
- Можно использовать в качестве ароматизирующей и подкрашивающей добавки к различным кремам.
- Крем не имеет неприятного жирового послевкусия.
- Продукт устойчив к заморозке и дефростации.
- При транспортировке изделие не теряет товарный вид.

описание	код заказа	жиры	текучесть	применение	формат	срок годности	упаковка
Темное мягкое покрытие с насыщенным шоколадным вкусом с нотами ванили	FND-T20CHVC-T60	36,6 г		Конфеты, прослойка тортов, пирожных	Крем	18 мес.	Ведерко 5 кг, коробка 2 x 5 кг
Белое мягкое покрытие для тортов и пирожных с насыщенным молочно-сливочным вкусом	FNW-T24CHVC-T60	38,4 г	- ●●●●●+			12 мес.	