DÉCOUVREZ LES GLAÇAGES FAÇON ROCHER ANCEL

Découvrez les Glaçages Façon Rocher ancel disponibles en version chocolat et chocolat au lait : des indispensables pour vos créations !

PRODUITS ASSOCIÉS

Privé : Glaçage façon
Rocher Chocolat
Seau de 3 kg
DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Glaçage d'entremets, d'éclairs et de choux, de viennoiseries, de gâteaux de voyage, de glaces …

Mise en oeuvre

Faire fondre à 40°C et appliquez sur tous types de préparations : entremets, éclairs et choux, viennoiseries, gâteaux de voyage, glaces ...
- Les entremets et glaces doivent être congelés pour être glacés.
- Toutes les autres préparations peuvent être glacées à +4° ou à température ambiante.

Avantages

- Un Glaçage Façon Rocher Chocolat au chocolat et aux amandes caramélisées.
- Sans huile de palme, sans arômes artificiels, sans colorants et sans conservateurs.
- Facilement tranchable pour une coupe nette des préparations.
- Un produit stable à la congélation/décongélation.
- Donne une finition gourmande et croustillante.

Glaçage façon Rocher
Chocolat au lait
Seau de 3 kg
DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Glaçage d'entremets, d'éclairs et de choux, de viennoiseries, de gâteaux de voyage, de glaces ...

Mise en oeuvre

Faire fondre à 40°C et appliquez sur tous types de préparations : entremets, éclairs et choux, viennoiseries, gâteaux de voyage, glaces ...
- Les entremets et glaces doivent être congelés pour être glacés.
- Toutes les autres préparations peuvent être glacées à +4° ou à température ambiante.

Avantages

- Un Glaçage Façon Rocher au chocolat au lait et aux amandes caramélisées.
- Sans huile de palme, sans arômes artificiels, sans colorants et sans conservateurs.
- Facilement tranchable pour une coupe nette des préparations.
- Un produit stable à la congélation/décongélation.
- Donne une finition gourmande et croustillante.

Privé : Glaçage Façon
Rocher Chocolat blanc
Seau de 3 kg
DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Glaçage d'entremets, d'éclairs et de choux, de viennoiseries, de gâteaux de voyage, de glaces …

Mise en oeuvre

Faire fondre à 40°C et appliquez sur tous types de préparations : entremets, éclairs et choux, viennoiseries, gâteaux de voyage, glaces ...
- Les entremets et glaces doivent être congelés pour être glacés.
- Toutes les autres préparations peuvent être glacées à +4° ou à température ambiante.

Avantages

- Un Glaçage Façon Rocher au chocolat blanc et aux amandes caramélisées.
- Sans huile de palme, sans arômes artificiels, sans colorants et sans conservateurs.
- Facilement tranchable pour une coupe nette des préparations.
- Un produit stable à la congélation/décongélation.
- Donne une finition gourmande et croustillante.
- Lauréat du Snacking d'Or 2024 dans la catégorie « Produits d'assemblage / Service »