

DÉCOUVREZ LE GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT BLANC ANCEL



Un Glaçage Façon Rocher au chocolat blanc et aux amandes caramélisées. Donne une finition gourmande et croustillante.

PRODUITS ASSOCIÉS



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 »