

Patis' Cœur Fondant Chocolat


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION



Mix complet de patiserie
pentru realizarea de lava
cake, cu conținut de
26%ciocolată Belcolade.


puratos
Food Innovation for Good

LAVA CAKE

cu ciocolată belgiană

INGREDIENTE g

Patis'Cœur Fondant Chocolat	1000
Ouă	250
Apă (50-60 °C)	250



MOD DE PREPARARE



1 Se mixează toate ingredientele timp de 4 minute la viteză medie cu paleta.

2 Se pun 100 g de compoziție în fiecare formă și se coace la temperatura de 180°C timp de 10 minute.

Patis'Cœur Fondant Chocolat



Caracteristicile produsului:

- Produs realizat cu ciocolată reală belgiană (26% conținut de ciocolată reală în produsul finit).



Beneficiile pentru patiser-cofetar:

- Timp de producție mic
- Rata de succes foarte mare
- Foarte ușor de folosit
- Produsele pot fi congelate sau depozitate în frigider și reîncălzite la cuptorul cu microunde oricând.



- Disponibil în saci de 5kg
- Termen de valabilitate de 9 luni
- Depozitarea se face într-un loc răcoros, între 5-20°

Scanează codul și află mai multe despre Patis'Cœur Fondant!

