TOUR DE MAIN – GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT ANCEL

ancel lance les Glaçages Façon Rocher en deux versions : Chocolat et Chocolat au Lait !

Aussi esthétiques que savoureux, ces glaçages permettent d'apporter une finition gourmande à tous types de préparations.
Découvrez en vidéo le tour de main pour la version Chocolat au lait !

PRODUITS ASSOCIÉS

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.