



CHOCOLATE MIX

INFORMACJE OGÓLNE

Wyśmienita masa kakaowa z kruchymi ciasteczkami, którą przygotowujemy bez konieczności wypieku. Po zmieszaniu z wodą i rozpuszczoną margaryną, masę używamy jako przekładkę do tortów, kostek czy batonów lub formujemy według potrzeb w dowolny sposób.

Masę można wzbogacać według własnego uznania np. orzechami, płatkami migdałowymi, spirytusem, owocami w żelu, wiórkami kokosowymi lub skórką cytrynową czy pomarańczową.

Jest to surowiec dla tych producentów, którzy stawiają na nowoczesną technologię dającą szybkość i łatwość w produkcji oraz wysoką jakość gotowego wyrobu. Ten ekskluzywny produkt otwiera nową kategorię wśród miksów cukierniczych, dając jednocześnie wiele możliwości zastosowania.

SKŁADNIKI

cukier, mąka PSZENNA wzbogacona (mąka PSZENNA, węglan wapnia, niacyna, żelazo, tiamina), wiórki kokosowe, mąka PSZENNA razowa, olej palmowy, olej rzepakowy, Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, SERWATKA w proszku, syrop glukozowy, skrobia modyfikowana, MLEKO w proszku odtłuszczone, syrop cukru inwertowanego, substancja spulchniająca: E500ii, syrop JĘCZMIENNY, sól, aromat, melasa, regulator kwasowości E334, ekstrakt słodowy

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
3860	12,5 kg	Worek	500

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,862.00
Energia (kcal)	443.00
Tłuszcz (g)	15.30
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	8.45
Węglowodany (g)	70.74
Cukry (g)	44.42
Błonnik (g)	4.08
Białko (g)	5.74
Sól (g)	0.85

METODA

Grupa 1	
Składnik	KG
Chocolate Mix	1.000
Woda	0.100
Margaryna	0.200
Waga całkowita: 1.300	

DESCRIPTION

- połączyć wszystkie składniki i mieszać na możliwie najniższych obrotach do uzyskania równej konsystencji (margarynę lekko podgrzać), - uformować z powstałej masy wymagany kształt i umieścić w chłodni do zestalenia



PRZECHOWYWANIE

ciemnym i suchym miejscu
(<25 °C)



OKRES

PRZYDATNOŚCI

DO SPOŻYCIA

365 dni



RODZAJ

proszek



ALERGENY

gluten, pszenica,
jęczmień, mleko
krowie



KATEGORIA

Mieszanki Cukiernicze



SKŁADNIKI

Dla wegetarian



GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze