CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

ŠOKOLAADID JÄÄTISEGLASUURIKS

Ideaalne jäätiseglasuur vastupandamatult maitsev ja hammustades praksuv

Callebaut pakub valikut šokolaade, mis sobivad suurepäraselt jäätisetootmisse: nende suur kakaovõisisaldus tagab kiire tahenemise ja väga elastse tekstuuri. Need šokolaadid ei mõrane isegi sügavkülmutatuna, sobivad ideaalselt glasuuriks ja katteks softjäätisele, pulgajäätisele, kookidele või külmutatud dessertidele.

MIKS VALIDA CALLEBAUT' JÄÄTISEŠOKOLAADID:

- 100% šokolaad
- Belgia šokolaad *(valmistatud Belgias)*
- Nüüd ka nööpidena™

INTENSIIVNE ŠOKOLAADIMAITSE

TAHENEB KIIRESTI

KATAB HÄSTI

TOOTEINFO

ICE-45-DNV-552
Jäätiseglasuurišokolaad – TUME šokolaad - 56,4% kakaod

ICE-45-MNV-552
Jäätiseglasuurišokolaad – PIIMAšokolaad - 40,7% kakaod

ICE-50-WNV-552
Jäätiseglasuurišokolaad – VALGE šokolaad - 38,5% kakaod

Saadaval 4 x 2,5kg nööpidena™

Kuidas šokolaadi kasutada:

1) Soojendada 40...45°C, sõltuvalt kasutuseesmärgist *(paksem või vedelam).*

2) Glasuurida pehme või kõva jäätis, või külmutatud tordid-koogid.

3) Šokolaad muutub hammustades praksuvaks pärast tahenemist.

BALT-HELLIN

#Callebaut

Kõik retseptid saadaval www.callebaut.com