

Prêt à créer



DAWN® Glaçage Chocolat Noir

Glaçage au chocolat de couverture noir (37%) idéal pour la finition de vos entremets.

De nombreux avantages...

- Excellent goût de chocolat grâce à sa teneur élevée en véritable chocolat de couverture.
- Brillant satiné et couleur dense de chocolat.
- Excellente tenue sur le produit (ne coule pas).
- Permet un glaçage très lisse grâce à sa texture fluide et nappante.
- Facilité d'utilisation: fondre et verser directement sur l'entremets.
- Stabilité : reste brillant une fois décongelé et ne craque pas à la congélation.

Mise en oeuvre simple et rapide

Faire fondre le glaçage au bain marie ou au micro-ondes.
Verser directement sur l'entremets congelé.
Température d'utilisation de 35 à 40°C.

DAWN® GLACAGE CHOCOLAT NOIR

8.02733.301

Seau 6 kg

12 mois

Pour des utilisations variées

- Glaçage : offre une finition parfaite sur tout type de surface (dôme, bûche, ...)
- Fourrage : idéal pour garnir vos tartes au chocolat (aspect lisse et brillant)
- Intérieur ganache : pour la réalisation d'entremets au goût intense de chocolat



DES QUESTIONS OU BESOIN D'INSPIRATION ?

Contactez-nous au **03 20 10 30 03**, en nous écrivant à info.france@dawnfoods.com
ou rendez-vous sur DAWNFOODS.COM

Dawn[®]
Creating happiness™