



10271662 Chocofil Crema de Chocolate

Caja de 8kg (2 cubetas de 4kg)



16/Set/2024

Chocofil Crema de Chocolate

Etiqueta

- Imagen
- Lote y caduciad

- Nombre del producto
- Marca MASTERLINE
- Código
- Peso neto.

- Modo de Aplicación
- Lista de Ingredientes
- Código de Barras
- Logotipo CSM



Lateral
Español

Lateral
Português



Chocofil Crema de Chocolate

Aplicación directa: Untar y cubrir



Chocofil Crema de Chocolate

Aplicación directa: Untar y decoración con manga pastelera.



Chocofil Crema de Chocolate

Aplicación glaseado: calentar, glasear y decorar con manga pastelera



Temperatura da aplicación
(entre 40°/45°C)



Chocofil Crema de Chocolate

Aplicación de relleno, cobertura y decoración con manga pastelera.



Chocofil Crema de Chocolate

Aplicación de batido: para rellenar, cubrir y decorar.

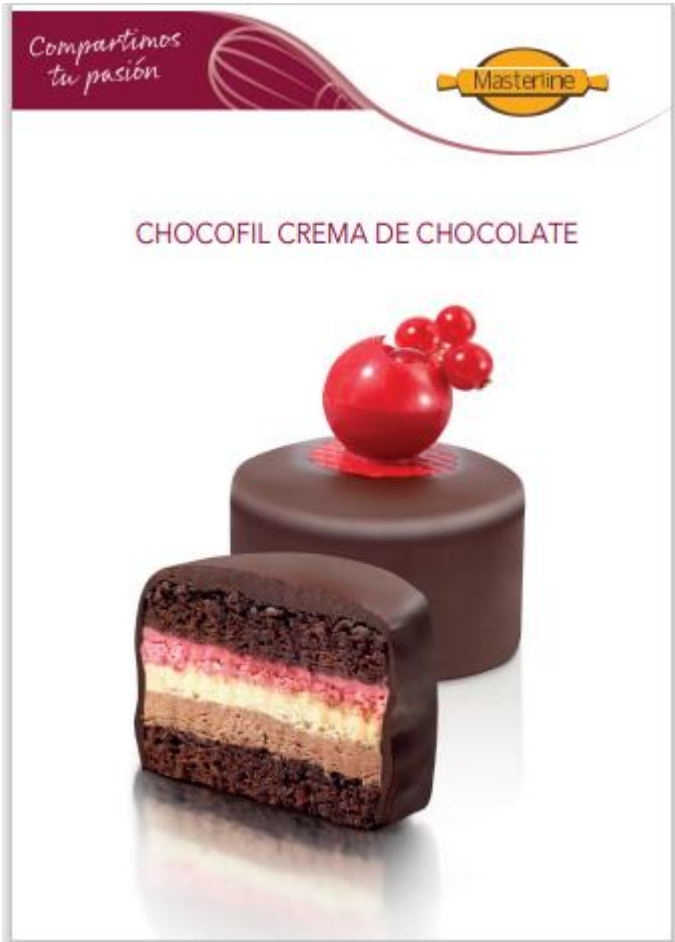


Tempo de batido: depende de la temperatura ambiente y la velocidad de la máquina



Chocofil Creme de Chocolate

Monohoja: tarta de chocolate y arándanos



Compartimos tu pasión

Masterline

Tarta de chocolate y arándanos

1. Universal de chocolate

INGREDIENTES	PESO	PREPARACIÓN
Universal de chocolate	100 gr	Seque el Universal de chocolate en el horno de la batidora, untado con aceite y batido con la espumadora durante 5 a 6 minutos.
Harina	200 gr	Seque la harina en el horno de la batidora, untado con aceite y batido con la espumadora durante 5 a 6 minutos.
Leche	100 gr	Seque la leche en el horno de la batidora, untado con aceite y batido con la espumadora durante 5 a 6 minutos.
Agua	100 gr	Seque el agua en el horno de la batidora, untado con aceite y batido con la espumadora durante 5 a 6 minutos.

2. Relleno de arándanos

INGREDIENTES	PESO	PREPARACIÓN
Fruta de arándanos	100 gr	Mezcla la fruta de arándanos con el azúcar y la harina.
Harina	100 gr	

3. Plancha de Biscocho

INGREDIENTES	PESO	PREPARACIÓN
Harina	100 gr	Mezcla la harina con el azúcar y la leche.
Harina	100 gr	
Agua	100 gr	Seque el agua en el horno de la batidora, untado con aceite y batido con la espumadora durante 5 a 6 minutos.

4. Mousse de crema de cacao

INGREDIENTES	PESO	PREPARACIÓN
Crema de cacao	100 gr	Mezcla la crema de cacao con el azúcar y la leche.
Harina	100 gr	
Agua	100 gr	Seque el agua en el horno de la batidora, untado con aceite y batido con la espumadora durante 5 a 6 minutos.
Chocofil Crema de Chocolate	100 gr	

Acabado y decoración

INGREDIENTES	PESO	PREPARACIÓN
Chocofil Crema de Chocolate	100 gr	Mezcla la crema de chocolate con el azúcar y la leche.
Chocofil Crema de Chocolate	100 gr	
Chocofil Crema de Chocolate	100 gr	
Chocofil Crema de Chocolate	100 gr	

Chocofil Crema de Chocolate

Nombre del producto	Embalaje
CHOCOFIL CREMA DE CHOCOLATE	Caja de 10 kg (2 cubetas de 5 kg)

CSM Ingredients Spain SL

CSM Ingredients Spain SL

CSM Ingredients Spain SL