

Chocolatier Chocoblanc

6165

Ganache para cobertura e recheio sabor chocolate branco que pode ser utilizado em tortas, torteletas, mousses, bolos, etc.

Vantagens

- Sabor: Seu sabor de chocolate branco confere um toque Gourmet às receitas;
- Praticidade: É fácil e prático de utilizar! Como recheio, basta retirar do balde e aplicar. Como cobertura, basta aquecer em banho-maria ou microondas até a consistência desejada e aplicar;
- Aparência: Possui uma cor clara e brilhante. É indicado para produtos de confeitaria fina, possibilita um amplo leque de aplicações.
- Aplicação: Apresenta uma boa espalhabilidade sobre os produtos. Também permite aplicação através de banho ou imersão;
- Consistência: Depois de aplicado, forma uma superfície seca e macia, o que possibilita que o produto seja cortado sem trincar;
- Versatilidade: Pode ser combinado com chantilly, sucos de frutas, gelatina, marshmallow para criar deliciosas variações de tortas, mousses e bavareses. Pode ser utilizado como coberturas, recheios e decorações;



Informação Nutricional

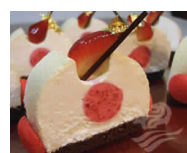
Descrição	Cobertura E Recheio Sabor Chocolate Branco
Função	Cobertura e recheio sabor chocolate branco para produtos de confeitaria.
Forma	Pasta. Creme.
Ingredientes	Óleo de algodão, açúcar, soro de leite em pó, leite em pó desnatado, maltodextrina, gordura vegetal modificada e extrato de malte.
Contém	Emulsificante lecitina de soja e aromatizantes. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Ingredientes contendo genes de milho e soja Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringiensis, Zea Mays e Agrobacterium sp.
Modo de Preparo	Aquecer em banho-maria ou em forno microondas até a consistência desejada e aplicar.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM CEVADA E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA E LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, AVELÃS E CASTANHA DO PARÁ. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.
Dosagem	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem	Balde plástico com 4 kg de produto.
Paletização Lastro	30
Paletização Empilhamento	4
Armazenamento	Conservar em local seco, fresco e limpo. Iniciado o uso, manter a embalagem bem fechada, assim o produto permanecerá adequado para uso até o final da validade.
Validade	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras	7894448061654

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	599 kcal	30
V. Energético (kJ)	2515 kJ	30
Carboidratos (g)	53 g	18
Açúcares (g)	39 g	**
Proteínas (g)	2.8 g	4
Gord. Totais (g)	42 g	76
Gord. Saturadas (g)	13 g	59
Gord. Trans (g)	0.5 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	114 mg	5

Receituário

Receituário



Amandine

1634



Bolo Beijinho

1457



Bolo De Cenoura Com Café

682



Bolo De Cenoura Ninho De Chocolate

2207



Bolo De Cenoura Recheado

1051



Bolo De Nozes

1843



Bolo Pão De Mel

1977



Cake Paçoca

2141



Chocolate Branco Com Manga

1465



Chocolate Branco Com Nozes

1475



Chocolate Branco Com Nozes

1475



Cobertura Chocoblanc (Receita Principal)

964



Cobertura Colour

2165



Cobertura De Pistache

2154



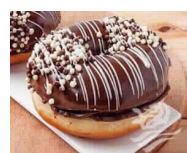
Cobertura Mesclada

2169



Cupcake De Cenoura

959



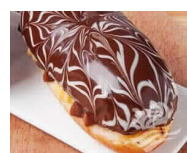
Donuts Café

2012



Donuts Cappuccino

2013



Donuts Chocolate Com Maracujá

2016



Donuts Ice Lemon

2009



Donuts Limão E Chocolate

2022



Donuts Maracujá Com Mousse De Chocolate

2011



Due Chocolate

944

Receituário



Due Chocolate

944



Fatia Due Chocolate

2199



Fatia Due Chocolate

2199



Glaçagem Branca

2128



Le Royal

1637



Mousse De Maracujá

956



Panetone De Chocolate Trufado De Caramelo

2005



Panetone Pó - Mini Panetone De Morango

2003



Panetone Trufado De Chocolate E Maracujá

1999



Panetone Trufado De Leite

1997



Panetone Trufado De Limão

1998



Prime Cake Páscoa

1688



Prime Cupcake De Chocolate

1660



Prime Cupcake De Limão

1694



Prime Cupcake De Limão

1694



Pudim Com Chocoblanc

1122



Pudim Com Chocoblanc

1122



Recheio De Biscoito

2159



Recheio De Morango

2160



Recheio De Pistache

2161



Recheio De Queijo E Limão

2162



Religiosas Ao Café

1451



Rocambole De Frutas Vermelhas

2219

Receituário



Sensation Blanc

1612



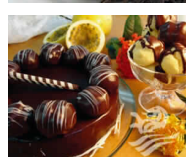
Spumoni Carioca

1638



Torta Brownie

823



Torta Carolina

1449



Torta Carolina

1449



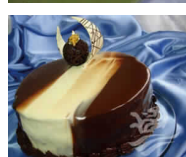
Torta De Banana Caramelada

1462



Torta De Limão

1633



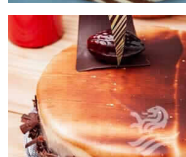
Torta Delícia

1635



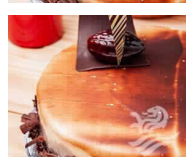
Torta Grega

1639



Torta Mesclada

1629



Torta Mesclada

1629



Torta Napolitana

1632



Torta Prime Genovesa

1682



Torta Profiteroles

1452



Tortinha Profiteroles De Morango

1454