

Mlé?ná ?okoláda do fontány Callebaut 2,5 kg



Mlé?ná ?okoláda do fontány Callebaut 2,5 kg



Mlé?ná ?okoláda do fontány Callebaut s ozna?ením CHM-N823FOUNNV - pro dokonalý zážitek a bezproblémový provoz ?okoládové fontány doporu?ujeme použití luxusní belgické ?okolády Callebaut.

Hodnocení: Nehodnoceno

Cena

Prodejní cena se slevou

Prodejní cena 769,00 K?

Sleva

[Dotaz na produkt](#)

Popis

Mlé?ná ?okoláda do fontány Callebaut s ozna?ením CHM-N823FOUNNV - pro dokonalý zážitek a bezproblémový provoz ?okoládové fontány doporu?ujeme použití luxusní belgické ?okolády Callebaut. Lze použít i jiné druhy ?okolády, ale ochudíte se tím o jedine?nou chu? a v?ni belgické ?okolády, která je považována za nejlepší na sv?t?. Je dodávána ve form? pecek s ozna?ením "Callets™" pro snadnou manipulaci a rozpoušt?ní.

Šokoláda do fontány: Mléčná šokoláda do fontány Callebaut 2,5 kg

Šokolády určené pro použití v šokoládové fontáně mají výjimečné vlastnosti a lépe tečou, než jiné druhy šokolády. Jsou tekuté už při teplotě asi 33 °C. Je to dáno vyšším obsahem kakaového másla, které je v běžných šokoládách nahrazováno rostlinnými tuky a pro použití v šokoládové fontáně je třeba běžnou šokoládu upravovat do patřičné konzistence přidáním oleje.

To při malých zkušenostech s přípravou šokolády pro fontánu může vést ke zničení celého připravovaného množství šokolády. Použitím nevhodné nebo nevhodně namíchané šokolády může být šokoládová fontána také nevratně poškozena.

Šokoláda Callebaut pro šokoládové fontány může být použita ve všech značkách šokoládových fontán. Při přípravě dodržujte návod na obsluhu fontány a mějte na paměti, že šokoláda by se neměla nikdy zahřát na více než cca 50 °C a nesmí se do ní dostat voda, mléko, máslo (pouze kakaové máslo), smetana a další tekutiny (kromě rostlinného oleje neutrální chuti). Pokud něco z toho nastane, šokoláda zhoustne a nebudete ji ve fontáně moci použít. Při rozpouštění je důležité postupovat pomalu a šokoládu míchat.

Složení: cukr, kakaové máslo, sušené plnotučné **mléko**, kakaová hmota, emulgátor: **sójový** lecitin, přírodní vanilka.

Minimální obsah kakaa: 37,8 %

Minimální obsah mléčné sušiny: 20,4 %

Balení: pecky Callets™ v sáčku 2,5 kg

Země původu: Belgie

Výrobce: Barry Callebaut N.V.

Výživové údaje na 100 g: energetická hodnota 2449 kJ (585 kcal); tuky 40 g (z toho nasycené mastné kyseliny 24 g); sacharidy 48 g (z toho cukry 47 g); bílkoviny 6,5 g; sůl 0,19 g.

Nevystavujte přímému slunečnímu záření, skladujte na suchém místě bez vůní a pachů, při teplotě 12-18°C a relativní vlhkosti do 70%.