



COUVERTURES RENO CONCERTO

CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIR, LAIT ET BLANC PUR BEURRE DE CACAO



les + produits :

- Gamme de 8 références de couvertures noires, laits ou blanches.
- Des palets fins offrant une grande praticité à l'utilisation et une très bonne fluidité.
- Excellent goût garanti par l'origine des chocolats.
- Contiennent de la vanille naturelle.

Retrouvez toutes les références et tous les conditionnements au dos de la page



CARTONS
DE
5KG

irca
SINCE 1919


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

les fiches conseils



Idee recette :

MILLEFEUILLE CHOCOLAT

Recette pour environ 12 millefeuilles

Crémeux chocolat :

Crème DISGROUP 125 g

Lait 125 g

Jaune d'œuf 50 g

Sucre 25 g

RENO CONCERTO NOIR 72% 150 g

Chantilly chocolat au lait :

Crème DISGROUP 400 g

RENO CONCERTO LAIT 34% 150 g

Étaler une fine couche de couverture lait au point entre 2 feuilles de guitare. Au $\frac{3}{4}$ de la prise, empreinter en appuyant fortement de façon à détailler des rectangles de 3,5 x 10 cm. Placer entre 2 plaques au réfrigérateur. Détailler des rectangles de feuilletage caramélisé de 3,5 x 10 cm. Dresser des boules de chantilly chocolat au lait. Placer une plaquette de couverture lait. Dresser le crémeux chocolat avant de placer un rectangle de feuilletage préalablement glacé au miroir chocolat. Décorer.

Conseils d'utilisation :

- Toujours stocker les couvertures dans un lieu tempéré avant l'utilisation.
- Bien fondre les couvertures afin de les fluidifier.
- Idéales pour les moulages, les enrobages et intérieurs de bonbons, les mousses, les ganaches etc.
- Il est très intéressant de varier les contrastes de puissances de cacao.

Retrouvez les **COUVERTURES CONCERTO** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- Les individuels Zeste K'fé
- Les individuels Chocomok
- La bûche Mistik
- Le Cubanisto' etc ...



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr

Réfs.	% Chocolat	Fontes	Cartons
111	Noir 72%	50°C max.	5 kg x 2
4689	Noir 72%	50°C max.	5 kg
1238	Noir 64%	50°C max.	5 kg
113	Noir 58%	50°C max.	5 kg x 2
1562	Noir 58%	50°C max.	5 kg
1313	Lait 34%	45°C max.	5 kg x 2
115	Blanc 31,4%	45°C max.	5 kg x 2
128	Lacté caramel 32%	45°C max.	5 kg
5344	Gianduja lait 27%	45°C max.	Pain 2 kg x 6