



# PÂTE À GLACER

PÂTE À GLACER EN PALETS NOIRE, LAIT ET BLANCHE



CARTONS  
DE  
**5KG**

## *les + produits :*

- Gamme d'excellente qualité appelée «Nobel Bitter» (noire), «Nobel Latte» (lait) et «Nobel Avorio» (blanche).
- Excellent goût.
- Le conditionnement en palet permet :
  - une souplesse d'utilisation
  - une fonte rapide
  - une utilisation hygiénique

*Refs. 3617, 6574 et 6573*

**irca**  
SINCE 1919

  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



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



## Idee recette :

### GLAÇAGE POUR ENTREMETS FROID

<b>NOBEL BITTER (noir)</b> .....	1000 g
Reno Concerto noir .....	400 g
Huile végétale .....	150 g

Mélanger ensemble les 3 ingrédients, pour obtenir une recette de glaçage permettant la coupe des entremets froids sans aucun craquellement.

Réf. 3617	Nobel Bitter (Noir)	Carton de 5 kg
Réf. 6574	Nobel Latte (Lait)	Carton de 5 kg
Réf. 6573	Nobel Avorio (Blanc)	Carton de 5 kg

## Conseils d'utilisation :

- L'utilisation des PÂTES À GLACER nécessite une fonte à 40-45°C sans obligation de tempérage.
- Il est conseillé de faire fondre les palets au bain marie ou au micro-ondes.
- Les préparations recouvertes doivent être placées immédiatement dans un endroit frais afin de favoriser la solidification rapide du glaçage et obtenir un excellent brillant.
- Pour certaines pâtisseries, possibilité d'adapter le goût en rajoutant une pâte d'aromatisation «grasse» (ex: pâte de noisette dans le Nobel Latte)

Retrouvez les **PÂTES À GLACER** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- Les individuels Pavlova
- L'entremets Opéra 4 Saisons
- Les individuels Chocomok etc ...



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : [www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)