

les fiches conseils



# FONDANT BLANC EXTRA DISGROUP

PRÉPARATION À BASE DE SUCRE DE CANNE RAFFINÉ ET DE SIROP DE GLUCOSE



les **+** produits :

- 78% de sucre de canne raffiné.
- Il permet les cuissons de sucre d'art grâce à sa pureté et sa blancheur.

Ref. 3158



Conseils d'utilisation :

- Détendre le FONDANT BLANC avec du sirop à 30°B (10%) en le chauffant à 35°C.
- Certains apports d'arômes (ex: extrait de café) ou de colorants en grande quantité peuvent trop liquéfier vos fondants, on peut y remédier en ajoutant du beurre de cacao fondu.
- Pour un fondant chocolat plus intense et éclatant, ajouter du Miroir Chocolat IRCA.
- Après ouverture, il est conseillé de filmer votre fondant et de le stocker au réfrigérateur.

  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



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