

les fiches conseils



COUVERTURES SIGNATURE

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



SACS
DE
10 KG



SIGNATURE
by DISGROUP

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

les + produits :

- Fabrication française.
- Sans arômes artificiels.
- Goûts francs et intenses.
- 30% de cacao minimum donnant la brillance, la fluidité et le cassant aux couvertures.
- La marque SIGNATURE se veut celle du goût et des saveurs. C'est une marque engagée qui a pour volonté de vous proposer des produits nobles aux saveurs exceptionnelles.



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

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

les fiches conseils



Idee recette :

GLAÇAGE NOIR

COUVERTURE CHOCOLAT 58%	600g
Eau.....	300g
Glucose.....	600g
Sucre.....	600g
Lait concentré sucré.....	400g
Masse gélatine.....	308g

Faire bouillir l'eau, le sucre. Ajouter le glucose à ébullition. Verser sur le reste des ingrédients. Mixer. Laisser le glaçage une nuit au frais avant utilisation à 27°C.

Conseils d'utilisation :

- Il est important de donner une très bonne fluidité à la fonte de départ en respectant la courbe de T°C.
- Couvertures idéales pour la fabrication des ganaches, mousses, moulages, enrobages, crémeux, siphons, sauces etc.
- Afin d'éviter les chocs thermiques pouvant apporter de l'humidité, stocker les couvertures dans un local à 20-25°C et une hygrométrie inférieure à 55%.

Références	% Chocolat	Fontes	Tempérages	Sacs
8594	Noir 72%	50/55°C max.	28/29°C	10 kg
8595	Noir 64%	50/55°C max.	28/29°C	10 kg
8596	Noir 58%	50/55°C max.	28/29°C	10 kg
8597	Lait 35%	45/50°C max.	27/28°C	10 kg
8598	Blanc 30%	45°C max.	26/27°C	10 kg

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

- La tarte L'apar'thé
- La tarte Chocolat
- Les petits Ardechois
- Les Croustillants Surfin etc ...



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