

les fiches conseils



CHOCOLATS DE COUVERTURE DISGROUP

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



les + produits :

- Petites pistoles permettant une fonte rapide pour la mise au point.
- Chocolat de couverture Noir Onyx : 58% de cacao minimum.
- Chocolat de couverture Lait Corail : 35% de cacao minimum.
- Chocolat Blanc Perle : 28% de beurre de cacao.



CARTONS
DE
10 KG

Refs. 5618, 5619 et 5620

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



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



Idee recette :

OPALINES EN CHOCOLAT

Recette pour environ 144 bonbons (4 plaques)

Fondant DISGROUP	350 g
Beurre	400 g
Cubes d'oranges finement hachés	50 g
Grand Marnier®	50 g
COUVERTURE LAIT CORAIL DISGROUP	350 g
COUVERTURE NOIR ONYX DISGROUP	350 g

Pulvériser les moules à bonbons avec de la **COUVERTURE** additionnée de beurre de cacao avant de les chemiser de **COUVERTURE NOIRE** tempérée. Travailler le fondant avec le beurre. Ajouter les cubes d'oranges et le Grand Marnier®. Mélanger avec les **COUVERTURES** à point. Garnir chaque bonbon de façon à pouvoir les obturer après la prise de l'intérieur. Fermer avec la **COUVERTURE NOIRE** à point.

Conseils d'utilisation :

- Il est important de donner une très bonne fluidité à la fonte de départ.
- Couvertures idéales pour la fabrication des entremets, bonbons de chocolats, moulages 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%.

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

- Le moulage Coq
- L'entremets Sainte Lucie
- Les individuels Chocomok
- L'entremets Élégance
- La bûche Dakota etc ...



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

Couvertures	Fontes	Tempérages
5618 - Noir Onyx	45°/48°C max.	30°/32°C
5619 - Lait Corail	45°C max.	28°/30°C
5620 - Blanc Perle	45°C max.	27°/29°C