



# COUVERTURES SINFONIA

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



CARTONS  
DE  
**5KG**

**irca**  
SINCE 1919

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

les + produits :

- Gamme de 7 références de couvertures noires, laits ou blanches.
- Des palets fins offrant une grande praticité à l'utilisation et une très bonne fluidité.
- Goût intense garanti par l'origine des chocolats et par le fort pourcentage en cacao.
- Gamme offrant des contrastes aromatiques aussi surprenants qu'intéressants.
- Contiennent de la vanille naturelle.
- Ne contiennent pas d'arômes artificiels.



**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

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

# les fiches conseils



*Idee recette :*

## GLACAGE GOURMAND CHOCOLAT BLANC

**COUVERTURE SINFONIA BLANCHE 34%** ..... 750 g  
 Pâte à glacer gouttes Nobel Avorio ..... 330 g  
 Prali décors grains noisettes DISGROUP ..... 600 g  
 Huile de pépins de raisins ..... 300 g

Fondre la **COUVERTURE SINFONIA BLANCHE 34%** et la pâte à glacer. Ajouter l'huile et le Prali décors grains. Tremper votre recette dans le glaçage gourmand pour l'enrober.

*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.

Références	% Chocolat	Fontes	Cartons
3905	Noir 76%	45°C max.	5 kg
3904	Noir 68%	45°C max.	5 kg
3898	Noir 56%	45°C max.	5 kg
3906	Noir Gianduja	45°C max.	5 kg

Références	% Chocolat	Fontes	Cartons
4667	Lait 38%	45°C max.	5 kg
4668	Blanc 34%	45°C max.	5 kg
3907	Blanc noisette	45°C max.	5 kg

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

- Les tablettes Chocolat
- Les individuels Chocomok
- Les individuels Pavlova
- La bûche Myrtille etc ...



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