

Fondant blanc

Fondant de couverture à cristallisation fine, à la texture crémeuse et au fondant délicat. Écoulement régulier pour une mise en œuvre maîtrisée à 35–40 °C et une surface lisse et brillante.

- Rapport sucre / sirop de glucose défini (100 : 20) pour des résultats reproductibles
- Écoulement maîtrisé et transformation stable
- Structure cristalline fine sans formation de cristaux grossiers
- Bonne aptitude au tempérage à 35–40 °C
- Peut être coloré et aromatisé
- Stable à la congélation et à la décongélation

○ Art. 31145100015.0, **Fondant blanc**, seau de 15 kg

