



# PREPARACIÓN PARA BAVAROIS DE CACAO- MENTA

Ref.: 40430211



Preparaciones  
Pasteleras

## Composición

Polvo de cacao (40%)  
Azúcar  
Jarabe de glucosa  
Dextrosa  
Gelatina  
Aroma natural

## **U** Utilización

Por 1 litro de crema U.H.T.  
- 200 gr. de mix bavaoís  
- 300 gr. de agua  
- 50 gr. de azúcar glasé

**Consejo Utilización:** Batir la crema con el azúcar glasé hasta obtener una textura chantillí. Mezclar por otro lado agua y mix. Batir delicadamente todo.

## Embalaje

Cubo o saco de 5 kg. o 10 kg.  
Palet de 300 kg. (60 sacos x 5 kg.)  
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm. x 120 cm.  
Palet de 600 kg. (60 sacos x 10 kg.)  
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm. x 120 cm.

## Tiempo de conservación

6 meses

## Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco  
Cerrar bien el embalaje una vez abierto

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE