

Írócsokoládé – Barna csokoládé – 120 gramm

Hozz létre csodaszép díszítéseket ezzel az **írócsokoládéval!**

A **sötét csokoládé** massa tökéletes választás írásokhoz és dekorációkhoz, legyen szó tortákról, süteményekről vagy bármilyen desszetről, amit egyedi módon szeretnél feldobni.

Ennek a masszának a használata egyszerű és gyors – **nem kell temperálni**, csak óvatosan melegítsd fel kb. 40°C-ra. Ezután nincs más dolgod csak habzsákba tölteni és készítheted a kívánt mintákat, írásokat.

A massa hűlés közben újra megkeményedik, így elkerülhető a minta maszatolása, így akár a kezdőknek is nyugodt szívvel ajánljuk.

A dekorációs massa praktikus műanyag pohárban érkezik, hogy bármikor könnyen és gyorsan használhasd.

Engedd szabadjára a kreativitásodat, és varázsolj különleges desszerteket ezzel a fehér írócsokoládéval.

Habzsákokat az alábbi LINK-en találsz.

Összetevők:

Cukor, hidrogénezett növényi zsír, zsírszegény kakaó, SZÓJALiszt, emulgeálószer: SZÓJALECITIN; Bourbon vanília kivonat, só.

Nyomokban **dióféléket** és **TEJ** összetevőket tartalmazhat.

Tárolási javaslat:

Száraz, hűvös helyen tartandó.

Átlagos tápérték 100 gramm termékben:

Energiaérték:	2458 KJ
	587 kcal
Zsír:	42,9 g
- Ebből telített zsírsav:	38,9 g
Szénhidrát:	48,7 g
- Ebből cukor:	47,2 g
Fehérje:	2,8 g
Só:	0 g