

Chocolate caliente afrutado



Toofruit® Naranja

N° 1504

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

Chocolate caliente de Navidad

INGREDIENTES

Leche entera: 100 g
Toofruit® Naranja: 3 g

Chocolate en polvo: 20 g

- ◇ Verter la leche en una cacerola y calentar a fuego medio, sin dejar que hierva.
- ◇ Mezclar en seco el cacao en polvo y Toofruit® Naranja.
- ◇ Añadir la mezcla de cacao y Toofruit® a la leche. Mezclar con una batidora.
- ◇ Dejar infusionar unos minutos.
- ◇ Triturar con una batidora de mano.

Se pueden utilizar los diferentes sabores de nuestra gama Toofruit® en la misma proporción, excepto el limón, que requiere una dosis menor (se recomiendan 1,5 g).

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984