

Pâtes à glacer

Les pâtes à glacer au cacao sont à base de poudre de cacao, de graisses alimentaires et de sucre. Elles constituent un produit de remplacement bon marché et facile à travailler pour les couvertures et le chocolat. Elles doivent être stockées au frais et à l'abri de l'humidité. Lors de leur emploi elles sont chauffées à 40° - 50 °C ; lorsqu'elles atteignent 38°-40°C elles sont utilisées pour le nappage. Pour éviter toute confusion il faut en principe indiquer sur tous les produits concernés que le nappage ou l'enrobage utilisé est une pâte à glacer au cacao. Pour les pâtes à glacer sans cacao (comme FH et FW) aucune indication sur le produit n'est obligatoire.

Stockage:

frais (18°C au maximum), à l'abri de la lumière, s e c
humidité relative de l'air: 60 % au maximum



FKK	Pâte à glacer au cacao "Supérieure"	La teneur élevée en cacao lui donne une couleur brune très foncée et un goût prononcé de cacao. Très beau brillant.
FH	Pâte à glacer aux noisettes	Des noisettes sélectionnées, finement broyées et torréfiées donnent à cette pâte un goût intensif. Elle ne contient pas de cacao et est plus molle que les pâtes à glacer au cacao car les noisettes contiennent un pourcentage élevé d'huile. La couleur est identique à celle de NNh et le brillant est très beau.
FW	Pâte à glacer blanche (uniquement en seaux)	Parfaite pour le nappage des pâtisseries au levain ; léger goût de vanille.



Pâte à glacer aux noisettes

Pâte à glacer blanche

Spécial pour crèmes glacées:



"Eis-Pik" brun

CFB "Eis-Pik" brun Pâte à glacer au cacao avec de la graisse de coco.
Son point de fusion est faible (environ 28°C). Idéal pour tremper des boules
de crème glacée et pour la crème glacée "Stracciatella".