

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/hatla-tortino-cioccolato-baza-do-lawa-cake-1-kg-20-porcjicena-za-kg-41-80-zl-p-266.html>



HATLA TORTINO CIOCCOLATO - BAZA DO LAWA CAKE 1 KG - 20 Porcji CENA ZA KG 41,80 ZŁ

Cena brutto	51,41 zł
Cena netto	41,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	5808
Kod producenta	5808
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

Halta Tortino al Cioccolato to wysokiej jakości mieszanka do przygotowania klasycznego włoskiego deseru - flanu czekoladowego, lava cake. Produkt pozwala na łatwe i szybkie stworzenie deseru o intensywnym smaku czekolady z charakterystycznym płynnym wnętrzem.

Cechy produktu:

- **Łatwość przygotowania:** Wystarczy połączyć mieszankę z wodą i masłem, a następnie upiec, aby uzyskać doskonały fondant czekoladowy.
- **Stać jakość:** Gwarantuje jednolity smak i konsystencję przy każdym przygotowaniu, co jest istotne w profesjonalnej gastronomii.
- **Wszechstronność:** Idealny do serwowania w restauracjach, kawiarniach czy podczas cateringu, z możliwością podania z różnymi dodatkami, takimi jak lody waniliowe, świeże owoce czy sosy.

Sposób użycia:

1. Wymieszaj zawartość opakowania z odpowiednią ilością wody i roztopionego masła, zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Napelnij foremki do $\frac{3}{4}$ wysokości przygotowaną masą.
3. Piec w temperaturze 180°C przez około 10-12 minut, aż wierzch będzie ścięty, a środek pozostanie płynny.
4. Po upieczeniu odczekaj chwilę, następnie wyjmij deser z foremki i podawaj na ciepło.

Przechowywanie:

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Po otwarciu opakowania zaleca się zużycie produktu w możliwie najkrótszym czasie, aby zachować jego świeżość i walory smakowe.

Halta Tortino al Cioccolato to niezawodne rozwiązanie dla profesjonalistów pragnących zaoferować swoim klientom wyśmienity deser o intensywnym smaku czekolady i płynnej konsystencji wewnątrz.

POJEMNOŚĆ:
1 kg (2 x 500 g)