

CHOCOLATE BLANCO BIOLÓGICO

Chocolate a la taza

CHOCOLATE BLANCO BIOLÓGICO AGOSTONI

Receta para 8 chocolates; 160 g por taza

COMPONENTES

MEZCLA

INGREDIENTES

450 g **Chocolate Blanco Biológico**
Agostoni Cód. 6852
27 g almidón de maíz
1,5 g sal
c/n vainilla

PROCEDIMIENTO

Guardar el chocolate 15 minutos en el abatidor o en el congelador, luego en la picadora y añadir poco a poco todos los ingredientes en polvo. Mezclar los ingredientes a máxima velocidad durante 15 segundos. Una vez que estén bien desmenuzados, la mezcla estará lista para cocer.

COCCIÓN

91 g leche entera
69 g mezcla

Verter la leche en un cazo y justo después la mezcla. Mezclar con un batidor de mano para evitar que se caramelize en el fondo. El chocolate estará listo cuando llegue a ebullición. Verter en la taza y decorar al gusto.



CHOCOLATE BLANCO BIOLÓGICO

Una personalidad única que se caracteriza por un alto contenido en leche entera de origen biológico y por un aroma irresistible a vainilla natural procedente de agricultura biológica de Madagascar, visualmente perceptible en polvo.

CHOCOLATE BLANCO BIOLÓGICO

Chocolate a la taza

CHOCOLATE BLANCO BIOLÓGICO AGOSTONI



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL


CHOCO CUBE
CULTURE - COMPETENCE - CREATIVITY