

Topping de terciopelo de chocolate



Capas de mousse de mascarpone y bizcocho empapado en café y vino de Marsala

Capas de mousse de mascarpone y bizcocho empapado en café y vino de Marsala, con topping de terciopelo de chocolate.

- + Para cortar y servir en porciones individuales
- + Receta intensa de chocolate con mezclas de texturas
- + Ahorrar tiempo y ofrecer una elaboración creativos y atractivos postres.

INSTRUCCIONES DE USO

• PARA SERVIR PORCIONADO:

- Sacar la caja de la congeladora y poner en la refrigeradora entre 0 y 4°C durante 30 min.
- Abrir la caja y sacar el postre con su base. Cortar las porciones deseadas con un cuchillo caliente.
- Reponer el postre porcionado dentro de su caja y conservar en la congeladora (maximo 1 mes) o en la refrigeradora (maximo 2 dias).
- Para servir, si conservado congelado, descongelar las porciones durante 1 a 2h entre 0 y 4°C, o 15 min a temperatura ambiente.

• PARA SERVIR ENTERO:

Descongelar durante 3-4h entre 0 y 4°C dentro de la refrigeradora (conservar maximo 2 dias)

INGREDIENTES:

Crema de leche, azúcar, agua, harina (trigo, trigo malteado), yema de huevo, queso (mascarpone), vino de Marsala, jarabe de glucosa, café instantáneo, albúmina de huevo, gelatina de ganado vacuno, jarabe de azúcar invertido, chocolate bitter (masa de cacao; azúcar, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de soja), manteca de cacao, leche desnatada en polvo; estabilizante (carragenano).

ALERGENOS:

Contiene: Leche, huevo, trigo, soya.

INFORMACIÓN LOGISTICA

Unidades / Caja:	1
Peso Neto (kg) / Caja:	4,2 kg
Dimensión Caja en cm:	40 x 21 x 21
Bolsas / Caja:	1 unidad
Vida útil congelado	12 meses a -18/-22°C
CDD*	2 días

*CDD: Caducidad después de descongelado

CONSERVACIÓN:

Conservar entre -18 y -22°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G

Valor energético	277 kcal
Grasas	17 g
Ácidos grasos saturados	10 g
Hidratos de carbono	26 g
Azucares	21 g
Proteínas	3,7 g
Fibras	0,6 g
Sal	0,08 g

Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)