



Linea Cioccolato

www.dawnfoods.eu

Dawn[®]



SAN FELIPE

Cioccolato di copertura fondente Temperaggio Manuale

Gusto cacao equilibrato	Caratteristiche	Cacao min.
P 5005	Fluida	60%
P 5009	Semifluida	58%
P 9005	Extrabitter	73%

Sciogliere l'intera massa a 45-50°C (bagno maria o altro metodo di riscaldamento indiretto): così facendo, si ottiene la fusione dei differenti cristalli del burro di cacao.

Separare la massa calda in due parti (1/3 e 2/3) e lavorare i 2/3 su lastra di marmo al fine di ridurre la temperatura a 28-29°C. Questa è la temperatura che permette la ri-cristallizzazione.

Riscaldare nuovamente la massa, aggiungendo questa parte al 1/3 di cioccolato caldo e mescolare sino a raggiungere la temperatura di lavorazione 31-32°C. Si raccomanda di non oltrepassare tale temperatura, in caso contrario sarà necessario ricominciare da capo. Il temperaggio può essere effettuato anche con macchinari automatici.

MARACAIBO

Cioccolato di copertura al latte Temperaggio Manuale

Gusto cacao equilibrato	Caratteristiche	Cacao min.
M 5009	Semifluida	44%

Sciogliere l'intera massa a 40-45°C (bagno maria o altro metodo di riscaldamento indiretto): così facendo, si ottiene la fusione dei differenti cristalli del burro di cacao.

Separare la massa calda in due parti (1/3 e 2/3) e lavorare i 2/3 su lastra di marmo al fine di ridurre la temperatura a 26-27°C. Questa è la temperatura che permette la ri-cristallizzazione.

Riscaldare nuovamente la massa, aggiungendo questa parte al 1/3 di cioccolato caldo e mescolare sino a raggiungere la temperatura di lavorazione 28-29°C. Si raccomanda di non oltrepassare la temperatura, in caso contrario sarà necessario ricominciare da capo. Il temperaggio può essere effettuato anche con macchinari automatici.

CABO BLANCO

Cioccolato di copertura bianco Temperaggio Manuale

Gusto cacao equilibrato	Caratteristiche	Burro di cacao
W 5009	Semifluida	30,5%

Sciogliere l'intera massa a 40°C (bagno maria o altro metodo di riscaldamento indiretto): così facendo, si ottiene la fusione dei differenti cristalli del burro di cacao.

Separare la massa calda in due parti (1/3 e 2/3) e lavorare i 2/3 su lastra di marmo al fine di ridurre la temperatura a 26-27°C. Questa è la temperatura che permette la ri-cristallizzazione.

Riscaldare nuovamente la massa, aggiungendo questa parte al 1/3 di cioccolato caldo e mescolare sino a raggiungere la temperatura di lavorazione 28-29°C. Si raccomanda di non oltrepassare tale temperatura, in caso contrario sarà necessario ricominciare da capo. Il temperaggio può essere effettuato anche con macchinari automatici.

Parametri che definiscono i codici abbinati ai vari tipi di cioccolato TIPO: P= fondente M=latte W= bianco

GUSTO: è espresso dalle prime due cifre del codice di riferimento, che aumentano in proporzione: 50 si riferisce ad un cioccolato bilanciato /standard - 90 identifica un aroma di cacao più accentuato.

VISCOSITA': è espressa dalle ultime due cifre del codice di riferimento. Dipende da differenti fattori, uno dei quali è la percentuale di burro di cacao contenuta. 05 è il codice che identifica un cioccolato particolarmente fluido; 09 indica il cioccolato con viscosità standard.

Conservazione: Le confezioni DAWN assicurano la perfetta conservazione del cioccolato. Al fine di rispettarne la qualità, è necessario conservare il prodotto lontano da odori estranei ad una temperatura ideale di 18°C. Proteggere inoltre la confezione da luce, aria ed umidità.



Distributore esclusivo per l'Italia



KOMPLET ITALIA Srl
Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it

