

## **TOUR DE MAIN - GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT ANCEL**



**ancel lance les Glaçages Façon Rocher en deux versions : Chocolat et Chocolat au Lait !**

Aussi esthétiques que savoureux, ces glaçages permettent d'apporter une finition gourmande à tous types de préparations.

Découvrez en vidéo le tour de main pour la version Chocolat !

### **PRODUITS ASSOCIÉS**



Glaçage façon Rocher  
Chocolat  
Seau de 3 kg  
DLUO : 12 mois

## **UTILISATIONS**

Glaçage d'entremets, d'éclairs et de choux, de viennoiseries, de gâteaux de voyage, de glaces ...

### **Mise en oeuvre**

Faire fondre à 40°C et appliquez sur tous types de préparations : entremets, éclairs et choux, viennoiseries, gâteaux de voyage, glaces ...

- Les entremets et glaces doivent être congelés pour être glacés.
- Toutes les autres préparations peuvent être glacées à +4° ou à température ambiante.

### **Avantages**

- Un Glaçage Façon Rocher Chocolat au chocolat et aux amandes caramélisées.
- Sans huile de palme, sans arômes artificiels, sans colorants et sans conservateurs.
  - Facilement tranchable pour une coupe nette des préparations.
  - Un produit stable à la congélation/décongélation.
  - Donne une finition gourmande et croustillante.