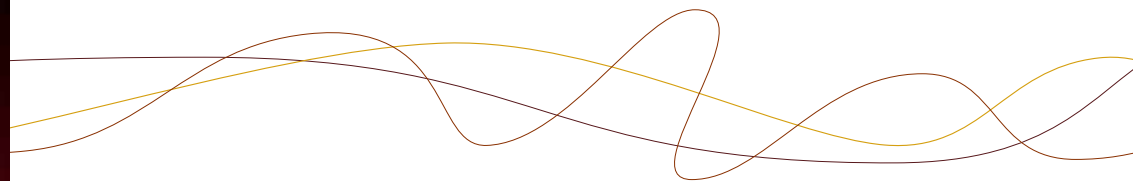


Selection

Spuitchocolade



Methode:

Smelt de chocolade met de cacaoboter, deze mengeling bij een temperatuur van 40°C aanbrengen op een bevroren gebak.

DONKERE CHOCOLADE

Dark Selection
55%

MELKCHOCOLADE

Lait Selection
33,5%

Lait Selection
35%

WITTE CHOCOLADE

Blanc Selection
29,5%

Blanc Selection
28%

Ingrediënten:

Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	400	400	400	400	400
Belcolade Selection	600	600	600	600	600
<i>Totaal gewicht</i>	1000	1000	1000	1000	1000