

Chocolat de couverture Extra-Bitter Guayaquil 64%



Code produit : 7706

Marque : Cacao Barry

Conservation : Ambient

Conditionnement : Sachet de 5 kg

Informations complémentaires :

41% MG

Description commerciale

- Chocolat de couverture noir amer aux notes grillées, goût puissant de cacao délicatement relevé par une pointe de café et de châtaigne.
- Un chocolat nouvelle génération au goût pur et intense en cacao grâce à une méthode unique de fermentation : la Q Fermentation

Découvrez les fiches recettes liées à ce produit :

Retrouvez tous les éléments dont vous avez besoin pour réaliser de belles recettes proposées par de grand pâtissier. Composition de la recette, astuces, montage et beaucoup d'autres informations utiles.



Tartelette Alunga



Entremets de Pâques



Truffe Extra-Bitter Guayaquil



Les choux Extra Bitter Guayaquil