



VALRHONA

Let's imagine the best of chocolate®



P125 Coeur de Guanaja

VALRHONA P125 Coeur de Guanaja, 3 kg

Coeur de Guanaja betyder Hjertet af Guanaja. Denne chokolade er lavet på samme fine kakaobønner som Guanaja. Guanaja er navnet på en af Valrhonas mest ikoniske mørke chokolader, som revolutionerede markedet med sin bitterhed og høje indhold af kakao, da den blev introduceret.

P125 Coeur de Guanaja er en sjælden teknisk innovation, som har revolutioneret recepter og gjort det umulige muligt for mange professionelle. I opskrifter, hvor det høje indhold af kakaosmør er et problem, giver P125 Coeur de Guanaja, med sit meget lave indhold af kakaosmør, dig mulighed for at opnå en markant og kraftig smag af kakao uden at hærde/blive hård.

Denne chokolade er den første, som giver mulighed for at kombinere en intens chokoladestyrke og farve med en blød, glat og cremet tekstur.



Varenr.	Kakaotørstof	Ingredienser	Coating	Støbning	Mousse	Crémeux og ganache	Is og sorbets	Holdbarhed
32763	80%	Sukker 19% Fedt 34%			●	●	●	18 mdr.

● Anbefalet applikation ● Ideel applikation

P125 Coeur de Guanaja er anderledes, end når du anvender kakaopulver. Kakaopulver giver chokolade smag og en mørkere farve, men pulverpartiklerne (ca. 75 microns) gør også nogle gange at konsistensen kan blive lidt grynet/mindre glat. Med 80% kakao, og en partikel størrelse på kun 18 microns, giver P125 derfor en glattere konsistens og meget intens ægte chokoladesmag.