



Ivoire 35%

Ivoire är en legendarisk vit choklad

BAKGRUND

Med Ivoire har Valrhona skapat en produkt som särskiljer sig från den traditionella vita chokladen. Ivoire har en mycket lätt sötma, en pärlmorskimrande färg och en smak som påminner om smör. Chokladen är så berömd att "Ivoire" numera ofta används som en synonym för vit choklad bland yrkeskunniga i den gastronomiska världen.

HEMLIGHETEN BAKOM DEN UNIKA SMAKEN

Ivoire är en vit choklad där alla ingredienser är perfekt balanserade för att uppnå en smakprofil med varma toner av mjölk och vanilj.



David Briand
KONDITOR OCH UTBILDARE
PÅ ECOLE VALRHONA

“ Ivoire är en mytomspunnen vit choklad som det är svårt att klara sig utan och som kan användas i många olika recept. Chokladen passar mycket bra tillsammans med alla typer av frukt. ”

SMAKPROFIL

HUVUDPROFIL: **BALANSERAD**
UNDERLIGGANDE NOT: **KOKT MJÖLK**

En underbar vit choklad med värmande inslag av kokt mjölk. Ivoire är som en lycklig barndom med många skratt och fina stunder tillsammans.

FÖRPACKNING

Pellets i påse 3 kg

Produktnummer: 46409

SAMMANSÄTTNING

Kakao 35% min. Fett 40% Socker 43% Mjölk 22%

INGREDIENSER

Socker, kakaosmör, helmjölkspulver, emulgeringsmedel: solroslecitin, naturligt vaniljextrakt.
Kan innehålla spår av: gluten, nötter, soja.

HÅLLBARHET*

15 månader

FÖRVARING

Förvaras torrt och svalt, mellan 16°C och 18°C.

* Bäst före-datum beräknat från tillverkningsdatum

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

IVOIRE 35%

ÖVERDRAG

GJUTNING

CHOKLADKAKOR

MOUSSE

CREMEUX OCH
GANACHE

GLASS OCH
SORBET

REKOMMENDATION



● Idealisk ○ Lämplig

SMAKKOMBINATIONER



SYRLIGA FRUKTER



BÄR