



Dulcey 35%

Dulcey är den allra första blonda chokladen

BAKGRUND

Med Dulcey uppfann Valrhona den fjärde chokladfärgen - blond. Under ett chokladevent råkade Frédéric Bau lämna vit choklad i ett vattenbad lite för länge. Resultatet överraskade honom: chokladen hade färgats "blond" och doftade ljuvligt av rostade kakor och karamelliserad mjölk. Dulcey lanserades 2012 och är ett prov på kulinarisk kreativitet och mod, som revolutionerade konditorvärlden. Namnet Dulcey anspelar på den mjuka sötma som utmärker chokladen.

UTVECKLINGSPROCESSEN

Det tog åtta år av produktutveckling för att omvandla det lyckade misstaget till dagens fantastiska recept.

Christophe Michalak

KONDITOR
MICHALAK - PARIS

"Dulcey är en helt magisk och fantastisk choklad. Vi älskar den! Jag tror att det är den choklad jag använder mest just nu, och det säger en hel del ..."

SMAKPROFIL

HUVUDPROFIL: **KEXLIKANDE**
UNDERLIGGANDE NOT: **LÄTT SÄLTA**

Dulcey, med sin smak av söta kex och karamelliserad mjölk, och ett mycket lätt inslag av salta, väcker liv i barndomens alla ljuvliga smakminnen.

FÖRPACKNING

Pellets i påse 3 kg

Produktnummer: 46412

SAMMANSÄTTNING

Kakao 35% min.

Fett 44%

Socker 29%

INGREDIENSER

Kakaosmör, socker, helmjölkspulver, skummjölkspulver, vassle (mjölk), smör (mjölk), emulgeringsmedel: solroslecitin, naturligt vaniljextrakt. Kan innehålla spår av: nötter, soja.

HÅLLBARHET*

12 månader

FÖRVARING

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

* Bäst före-datum beräknat från tillverkningsdatum

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

DULCEY 35%

ÖVERDRAG

GJUTNING

CHOKLADKAKOR

MOUSSE

CREMEUX OCH
GANACHE

GLASS OCH
SORBET

REKOMMENDATION



Idealisk



Lämplig

SMAKKOMBINATIONER



APRIKOS



BANAN



MANGO



KAFFE



HASSELNÖTTER



KOLA