



VALRHONA

# Equatoriale Mörk 55%

*Den perfekta mörka chokladen för överdrag och doppingning*

## BAKGRUND

Equatoriale Mörk har utformats för att möta ett specifikt tekniskt behov: att erbjuda den mest lämpade chokladen för överdrag och doppingning. Tack vare sin mildhet framhävs Equatoriale Mörk 55% utan att ta över och förhöjer de andra elementen i receptet. På grund av sin kvalitet är Equatoriale Mörk den choklad Valrhona använder som överdrag på sina praliner och dragerade produkter.

## HEMLIGHETEN BAKOM DEN UNIKA BLANDNINGEN

För att skapa den perfekta smakprofilen genom blandning av kakaoböner under hela året behövs kunniga chokladmakare hos Valrhona. De ser med precision till att Equatoriale Mörk 55% är balanserad både gällande smak och textur, vilket ger en choklad som du kan använda till de flesta applikationer.



*Rémi Montagne*  
KONDITIONS-  
INSTRUKTÖR PÅ  
ÉCOLE VALRHONA

“ En perfekt balanserad choklad. Den är lätt att ta till sig och den lever upp till alla förväntningar. Idealisk för överdrag och garanterar en jämn chokladproduktion. ”

## SMAKPROFIL

HUVUDPROFIL: RUND  
UNDERLIGGANDE NOT: VANILJ



## FÖRPACKNING

Fèves i kartong 12 kg

Artikelnummer: 46403

## INNEHÅLL

Kakao 55% min.

Fett 38%

Socker 42%

## INGREDIENSER

Socker, kakaoböner, kakaosmör, emulgeringsmedel: solroslecitin, naturligt vaniljextrakt.

Kan innehålla spår av: mjölk, nötter och soja

## HÅLLBARHET\*

18 månader

## FÖRVARING

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

\* bäst före-datum beräknat från tillverkningsdatum

## ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

EQUATORIALE  
MÖRK 55%

ÖVERDRAG

GJUTNING

CHOKLADKAKOR

MOUSSE

CREMEUX OCH  
GANACHE

GLASS OCH  
SORBET

REKOMMENDATION



Idealisk

Lämplig