

## el coulant® de michel bras



### El producto

Michel Bras nos contó que un día de invierno de 1981, después de dar un paseo por la nieve en Laguirole, su mujer le recibió con una taza de chocolate negro caliente. Las sensaciones de aquel chocolate caliente le llevaron a diseñar este gran postre de esponjoso bizcocho relleno de ganache líquida.

### Nuestra sugerencia de presentación

Texturas de chocolate con salsa de menta y pimienta de seshuan.

### aplicaciones

Postres.

### información técnica



código 001PRO COULANT DE CHOCOLATE  
condición Producto de pastelería, congelado, acabado.

ingredientes coulant Chocolate negro (27.5%), nata, azúcar, clara de huevo, harina de arroz, mantequilla, almendras en polvo, yema de huevo, gluten, fragmento de haba de cacao con chocolate negro. Cobertura: E904, espesante, goma arábiga, acidificante, ácido cítrico, emulsionante, lecitina, proteínas de la leche.

valores nutritivos

Valor Energético	1654 kj/ 397 kcal
Proteínas	8 gr
Lípidos	28.2 gr
Glúcidos	27.8 gr

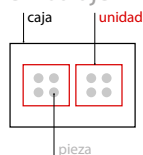
conservación mínima 24 meses desde su producción

temperatura de conservación -20°C

temperatura de entrega -18°C

embalaje

Descripción	Caja maestra de 1.38 kg
Unidades por Caja	1 unidad
Piezas por Caja	12 piezas
Piezas por Unidad	12 piezas
Cajas por Palet	405 cajas
Peso Pieza	100 gr



### regeneración del producto\*

maquinaria	estado del producto	temp./potencia	tiempos
Microondas	Congelado	780 W	50-70 seg
Microondas	Previa descongelación en nevera	780 W	25-35 seg
Horno convección - Vapor	Previa descongelación en nevera	95°C	8 min
Horno convección - vapor / calor seco	Previa descongelación en nevera	145°C	8 min a media (vapor-seco)
Horno estático	Previa descongelación en nevera. Cubierto con papel siliconado aluminio	180°C	10 min sin contacto con la base del horno
Armario caliente	Previa descongelación en nevera	55°C	60 min

alérgenos contiene: Gluten, leche, huevo, soja, cacahuets y piñones



\* Los valores de potencia y tiempo de cocción varían en función de las características del aparato. El producto está listo para su servicio cuando alcanza una temperatura interior de 55°.