



Czekolady

CZEKOLADY:

deserowa 42 | deserowa 48 | deserowa 50
deserowa 55 | mleczna 31/19
czekolada bez cukru 50 | dropsy czekoladowe
do zapiekania (mleczne, ciemne, bez cukru)

Cechy produktu:

- ▶ Czekolady wymagają temperowania
- ▶ Czekolady ciemne: ciemnobrązowy kolor po zestaleniu, powierzchnia z połyskiem i charakterystycznym „kliknięciem” przy przełamaniu
- ▶ Czekolady mleczne: jasnobrązowy kolor po zestaleniu, powierzchnia z połyskiem i charakterystycznym „kliknięciem” przy przełamaniu
- ▶ Dropsy czekoladowe: drobne dropsy o wymiarach od 4 do 5 mm

Zastosowanie:

Czekolada przeznaczona do oblewania, dekorowania galanterii cukierniczej oraz ozdób cukierniczych, do formowania. Dropsy do dekorowania i zapiekania w ciastkach.

Zalecenia i sposób użycia:

Czekoladę należy rozpuszczać w zbiornikach zaopatrzonych w płaszcz wodny, można ją podgrzewać do temperatury: mleczną 50°C, ciemną 55°C. Czekolada wymaga temperowania. Proces ten polega na podgrzewaniu i schładzaniu czekolady w odpowiednich ściśle określonych temperaturach, tak by powstały kryształy tłuszczu o najbardziej stabilnej formie. Zapewnia to czekoladzie piękny połysk, dobrą konsystencję, ładny przełam. Temperatura temperowania zależy od rodzaju czekolady i urządzenia.

Najczęściej mieszczą się w granicach;

- ▶ dla czekolady ciemnej 30-32°C
- ▶ dla czekolady mlecznej 28-30°C

Uwagi:

- ▶ Nie wolno mieszać czekolady z innymi tłuszczami
- ▶ Należy unikać bezpośredniego kontaktu czekolady z wodą podczas obróbki. Szczególnie należy pamiętać aby narzędzia i naczynia były suche

Informacja logistyczna:

- ▶ Czekolada pakowana w worki papierowe 15 kg
- ▶ Na palecie 705 kg

Przechowywanie:

- ▶ Czekolada zestalona (płatki lub talarki): temperatura od 12 do 18°C, wilgotność względna < 75%
- ▶ Czekolada płynna: temperatura od 48 do 50°C
- ▶ Okres przydatności do spożycia: czekolada zestalona - 12 miesięcy od daty produkcji, czekolada płynna - 2 tygodnie od daty produkcji

Poza naszymi standardowymi wyrobami, możemy skomponować produkty spełniające Państwa indywidualne oczekiwania. Istnieje możliwość przeprowadzenia pokazu wykorzystania produktów firmy Wiepol u zainteresowanych klientów.

Certyfikaty:

Posiadamy certyfikat BRC i HACCP. Produkujemy wyroby z certyfikatem RSPO.



Chocolate

Chocolates:

Dark 42 | Dark 48 | Dark 50

Dark 55 | Milk 31/19

Sugar free chocolate 50

Baking drops (dark, milk, sugar free)

Product features:

- ▶ Chocolates requiring tempering,
 - ▶ Dark chocolates: dark brown colour after solidification, glossy surface and characteristic „click” sound when broken
 - ▶ Milk chocolates: light brown colour after solidification, glossy surface and characteristic „click” sound when broken
 - ▶ Chocolate drops: small drops from 4 to 5 mm
 - ▶ Colour depending on the type: dark brown for dark chocolate, and light brown for milk chocolate
-

Application:

The product is intended for coating, decorating, moulding various types of confectionery. Drops are intended for baking and decorating.

Recommendations and method of use:

Chocolate should be dissolved in tanks provided with a water jacket. It can be heated to a temperature of 50°C (milk chocolate) or 55°C (dark chocolate).

Chocolate requires tempering. This process involves heating and cooling the chocolate at the right temperature, so that fat crystals are formed with the most stable form. This

provides the chocolate with a beautiful gloss, good consistency, and a nice break.

The tempering temperature depends on the type of chocolate and the device. Most often they are within the limits: 30-32°C for dark chocolate, 28-30°C for milk chocolate.

Comments:

- ▶ Chocolate must not be mixed with other fats
 - ▶ Avoid direct contact of the chocolate with water during processing. Remember to keep the utensils dry before use
-

Logistic information:

- ▶ drops in 15 kg paper bag with plastic liner
 - ▶ 705 kg on one palette
-

Storage:

- ▶ Solidified chocolate temperature 12°C - 18°C, relative humidity: < 75%
 - ▶ Liquid chocolate: temperature 48°C - 50°C
 - ▶ Minimum shelf life: solidified chocolate - 12 months from production date, liquid chocolate - 2 weeks from production date
-

In addition to our standard offer, we can create products that meet your individual needs. It is possible to conduct a presentation at the premises of our potential clients to show how our products could be used.

Certifications:

BRC Certificate, HACCP Certificate.
Our products can be RSPO-certified.
