



COBERTURA DE CHOCOLATE LECHE

DESCRIPCIÓN

Cobertura ideal para elaboración de bombones, figuras, rellenos y decoraciones.

¿CÓMO FUNDIR LA COBERTURA DE CHOCOLATE SICAO?

1 FUNDIDO EN MICROONDAS



Colocar la cobertura de chocolate en un recipiente seco apto para microondas. Calentar durante 30 segundos a potencia media. Sacar del microondas y revolver.

Repetir la operación hasta que el producto se funda completamente o alcance una temperatura entre 40°C y 45°C como máximo.

2 FUNDIDO EN BAÑO MARÍA



Colocar la cobertura de chocolate en un recipiente seco y que soporte calor. Aparte llenar una olla a la mitad de su capacidad con agua y hervir. Retirar del fuego y colocar el recipiente con la cobertura de chocolate sobre esta. Revolver el producto hasta que se funda completamente o alcance una temperatura entre 40°C y 45°C como máximo.