



## Linea Cioccolato

[www.dawnfoods.eu](http://www.dawnfoods.eu)

**Dawn**<sup>®</sup>



## SAN FELIPE

### Cioccolato di copertura fondente Temperaggio Manuale

Gusto cacao equilibrato	Caratteristiche	Cacao min.
P 5005	Fluida	60%
P 5009	Semifluida	58%
P 9005	Extrabitter	73%

Sciogliere l'intera massa a 45-50°C (bagno maria o altro metodo di riscaldamento indiretto): così facendo, si ottiene la fusione dei differenti cristalli del burro di cacao.

Separare la massa calda in due parti (1/3 e 2/3) e lavorare i 2/3 su lastra di marmo al fine di ridurre la temperatura a 28-29°C. Questa è la temperatura che permette la ri-cristallizzazione.

Riscaldare nuovamente la massa, aggiungendo questa parte al 1/3 di cioccolato caldo e mescolare sino a raggiungere la temperatura di lavorazione 31-32°C. Si raccomanda di non oltrepassare tale temperatura, in caso contrario sarà necessario ricominciare da capo. Il temperaggio può essere effettuato anche con macchinari automatici.

## MARACAIBO

### Cioccolato di copertura al latte Temperaggio Manuale

Gusto cacao equilibrato	Caratteristiche	Cacao min.
M 5009	Semifluida	44%

Sciogliere l'intera massa a 40-45°C (bagno maria o altro metodo di riscaldamento indiretto): così facendo, si ottiene la fusione dei differenti cristalli del burro di cacao.

Separare la massa calda in due parti (1/3 e 2/3) e lavorare i 2/3 su lastra di marmo al fine di ridurre la temperatura a 26-27°C. Questa è la temperatura che permette la ri-cristallizzazione.

Riscaldare nuovamente la massa, aggiungendo questa parte al 1/3 di cioccolato caldo e mescolare sino a raggiungere la temperatura di lavorazione 28-29°C. Si raccomanda di non oltrepassare la temperatura, in caso contrario sarà necessario ricominciare da capo. Il temperaggio può essere effettuato anche con macchinari automatici.

## CABO BLANCO

### Cioccolato di copertura bianco Temperaggio Manuale

Gusto cacao equilibrato	Caratteristiche	Burro di cacao
W 5009	Semifluida	30,5%

Sciogliere l'intera massa a 40°C (bagno maria o altro metodo di riscaldamento indiretto): così facendo, si ottiene la fusione dei differenti cristalli del burro di cacao.

Separare la massa calda in due parti (1/3 e 2/3) e lavorare i 2/3 su lastra di marmo al fine di ridurre la temperatura a 26-27°C. Questa è la temperatura che permette la ri-cristallizzazione.

Riscaldare nuovamente la massa, aggiungendo questa parte al 1/3 di cioccolato caldo e mescolare sino a raggiungere la temperatura di lavorazione 28-29°C. Si raccomanda di non oltrepassare tale temperatura, in caso contrario sarà necessario ricominciare da capo. Il temperaggio può essere effettuato anche con macchinari automatici.

### Parametri che definiscono i codici abbinati ai vari tipi di cioccolato TIPO: P= fondente M=latte W= bianco

**GUSTO:** è espresso dalle prime due cifre del codice di riferimento, che aumentano in proporzione: 50 si riferisce ad un cioccolato bilanciato /standard - 90 identifica un aroma di cacao più accentuato.

**VISCOSITA':** è espressa dalle ultime due cifre del codice di riferimento. Dipende da differenti fattori, uno dei quali è la percentuale di burro di cacao contenuta. 05 è il codice che identifica un cioccolato particolarmente fluido; 09 indica il cioccolato con viscosità standard.

**Conservazione:** Le confezioni DAWN assicurano la perfetta conservazione del cioccolato. Al fine di rispettarne la qualità, è necessario conservare il prodotto lontano da odori estranei ad una temperatura ideale di 18°C. Proteggere inoltre la confezione da luce, aria ed umidità.



Distributore esclusivo per l'Italia



**KOMPLET ITALIA Srl**  
Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)  
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744  
e-mail: info@kompletitalia.it  
website: www.kompletitalia.it

