

# Gâche aux pépites de chocolat

crue congelée



## INGREDIENTS

Farine, œufs, pépites de chocolat, sucre, eau, crème fraîche, beurre, levure, améliorant, sel, rhum, colorant.

## CONSERVATION

Conserver à -18°C.

## DECONGELATION

*En direct* : décongélation pendant 45min à température ambiante, étuvage pendant 3h-3h30 à 25-28°C avec 50-70% d'humidité.

*En différé* : décongélation pendant 15h max à 2-4°C max, étuvage pendant 2h30-3h à 25-28°C avec 50-70% d'humidité.



## CUISSON

*Four rotatif* : 30-35 min à 135-145°C.

*Four à soles* : 30-35 min à 150° C.

## CONDITIONNEMENT

Poids net UV	Unités / carton	Carton / palette	Poids net carton
500g	25	48	12,50kg