



SEED 100

β -V-Kristalle aus reiner Kakaobutter, speziell für die Schokoladenherstellung und -Verarbeitung zum "Animpfen" von Schokolade.

Einsatzmöglichkeiten:

- Tafelschokolade
- Schokoladen-Hohlfiguren
- Pralinen
- Füllungen

Ihre Vorteile/Nutzen:

- Auskristallisation der Schokolade in die gewünschte β -V-Struktur, dadurch deutliche Verbesserung:
 - von Oberflächenglanz, Farbe und Biss
 - Schmelzeigenschaften und Wärmestabilität
- Reduzierung der Kristallisationszeit auf 1/3, dadurch:
 - Erhöhung der Produktionsgeschwindigkeit
- Verstärkte Kontraktion der Schokolade, dadurch:
 - schnelleres Auslösen aus Formen => Erhöhung der Produktionsgeschwindigkeit
 - Härtere Schokolade => Erhöhung der Migrationsbarriere (Pralinen)
- Ermöglicht das Formen bei höheren Ausgießtemperaturen => sauberes Ausformen
- Hoch konzentrierter β -V-Gehalt, dadurch:
 - geringe Dosierung notwendig
 - geringer Einfluss auf die Rezeptur
- Feine Pulverstruktur, dadurch:
 - sicheres und schnelles Einarbeiten
- Klassisches Temperieren kann entfallen
- Clean Labeling

Produktinformation:

Dosierempfehlung: 0,5 - 2%

Verkehrsbezeichnung: Kakaobutterpulver

Zusammensetzung: Kakaobutter