
































PŁYNNOŚĆ CZEKOLADY A JEJ ZASTOSOWANIE

Żeby sprawdzić płynność czekolady należy zwrócić uwagę na **ilość zapełnionych kropelek** na opakowaniu:

-  + czekolada o **bardzo niskiej** płynności (ganache, dekoracje)
-  + czekolada o **niskiej** płynności (do formowania)
-  + czekolada o **standardowej** płynności (uniwersalna w zastosowaniu)
-  + czekolada o **wysokiej** płynności (do oblewania i formowania)
-  + czekolada o **bardzo wysokiej** płynności (do bardzo cienkiego oblewania)

PŁYNNOŚĆ CZEKOLADY					
SOS CZEKOLADOWY					
WYPIEKI, TARTY, CIASTA					
LODY					
PRALINY KROJONE					
PUSTE FORMY					
PRALINY FORMOWANE					
NADZIENIA I GANACHE					
DRAŻE					
NAPOJE	