

? Întrebări frecvente – Picături Ciocolată cu Lapte (Compound)

1. Ce înseamnă ciocolată „compound”?

Ciocolata compound este o alternativă la ciocolata clasică, realizată cu grăsimi vegetale în loc de unt de cacao. Este mai ușor de topit, mai stabilă la coacere și nu necesită temperare.

2. Se pot coace în aluat fără să se topească complet?

Da. Picăturile sunt rezistente la temperaturi de coacere standard și își păstrează forma în fursecuri, brișe sau blat.

3. Se pot topi pentru glazuri sau creme?

Absolut. Pot fi topite ușor la bain-marie sau în cuptor cu microunde și folosite pentru creme, glazuri, mousse-uri sau alte umpluturi.

4. Ce gust are produsul?

Are un gust plăcut și echilibrat de lapte și cacao, cu note fine de vanilie – ideal pentru deserturi delicate sau intense.

5. Conține alergeni?

Da. Produsul conține **lapte și soia**. Poate conține urme de **gluten, alune, pistachios și migdale**.

6. Cum se păstrează?

Se recomandă depozitarea în loc răcoros și uscat, ferit de lumină directă și surse de căldură. După deschidere, închideți ambalajul cât mai bine.