

## ? Întrebări frecvente – Ciocolată cu Lapte (Compound) – Alba Chocolate

### 1. Ce este ciocolata compound?

Este o alternativă practică la ciocolata clasică, realizată cu grăsimi vegetale în loc de unt de cacao. Se topește ușor, are stabilitate excelentă la coacere și nu necesită temperare – ideală pentru lucrul rapid și eficient în cofetărie.

### 2. Pentru ce preparate este potrivită această ciocolată?

Este ideală pentru:

- Glazuri, creme și ganache
- Figurine și decoruri turnate
- Umpluturi pentru bomboane
- Blaturi sau aluaturi de prăjituri

### 3. Se poate folosi la topire?

Da, se topește foarte ușor la bain-marie sau în cuptorul cu microunde și poate fi aplicată direct pe deserturi sau integrată în creme.

### 4. Este potrivită pentru coacere?

Da. Compoziția stabilă o face ideală și pentru coacere, fără a se arde sau separa în aluat.

### 5. Conține alergeni?

Da. Conține **lapte** și **soia**. Poate conține urme de **gluten**, **migdale**, **fistic** sau **alune**.

### 6. Cum se păstrează corect?

În ambalajul original, într-un loc uscat și răcoros, ferit de lumină directă. Evitați temperaturile mari și umiditatea crescută.