

NEW!



Chococream: la gamma e le novità

irca

SINCE 1919

FINEST - CHOCOCREAM CRUNCHY

NEW!

Per una nuova e sorprendente esperienza di prodotto

Creme anidre arricchite di **frutta disidratata in pezzi** o **granelle** per chi vuole sperimentare consistenze diverse in pasticceria.

In linea con i più moderni trend di mercato, sono ideali per la **farcitura post forno** di prodotti lievitati, frolle e sfoglie.



CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE

- Crema al cacao e nocciole
- Con granella di biscotti al cacao
- Con granella di nocciole



CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

- Crema con succo di lampone
- Con crispy di fragola e lampone



CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL

- Crema con succo di passion fruit e mango
- Con granuli di mango e passion fruit
- Con granella di biscotti



CHOCOCREAM CRUNCHY perché

- Con inclusioni **effetto crunchy** che preservano a lungo la loro croccantezza
- Struttura ideale per **utilizzo con sac à poche**
- **Non inumidiscono** i prodotti in cui sono inserite
- Resistenti alla **surgelazione**
- **Senza grassi idrogenati**



La crema che mancava!

Alla gamma di creme per **farcitura post forno** Chococream si unisce la nuova variante **Milk&Cocoa**. Consistenza morbida e setosa, gusto pieno e rotondo di **cioccolato al latte**, si adatta anche all'aromatizzazione di creme e panna.

RICETTA BIGNÉ LATTE E CAMELLO

BIGNÉ

Ingredienti

DELI CHOUX	g 1000
Acqua a 55-60°	g 1500

- Mescolare in planetaria con foglia a medio-alta velocità DELI CHOUX ed acqua per circa 15 minuti.
- Lasciare riposare l'impasto per almeno un'ora in frigorifero.
- Con una sac à poche munita di bocchetta dressare la pasta della dimensione voluta su teglie.

CRUMBLE PER BIGNÉ

Ingredienti

Farina "debole"	g 125
Burro 82% m.g.	g 100
Zucchero semolato	g 125

- Sabbiare farina e burro in planetaria con foglia, aggiungere lo zucchero e miscelare.
- Stendere in sfogliatrice tra due fogli di carta da forno ad uno spessore di 1,5-2 mm.
- Mettere in frigorifero o congelatore fino ad indurimento.

NAMELAKA AL LATTE

Ingredienti

Panna 35% m.g. - a bollore (1)	g 150
Acqua	g 40
LILLY NEUTRO	g 40
CHOCOCREAM MILK & COCOA	g 250
Panna 35% m.g. - fredda (2)	g 200

- Portare la panna a bollore.
- Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.
- Aggiungere il CHOCOCREAM MILK & COCOA sempre mixando.
- Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.
- Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.
- Coppare dei dischetti di diametro leggermente più grande rispetto ai bigné.

SECONDA FARCITURA

TOFFEE D'OR CARAMEL	qb
---------------------	----

DECORAZIONE

BIANCANEVE	qb
------------	----

COMPOSIZIONE FINALE

- Far aderire i dischetti di crumble ai bigné.
- Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati per 25-30 minuti secondo le dimensioni dei bigné.
- Una volta freddi tagliare la cupola dei bigné.
- Montare in planetaria la Namelaka.
- Farcire la base del bigné con la namelaka al latte, dressare una piccola quantità di TOFFEE D'OR e terminare ancora con la namelaka.
- Chiudere con la cupola del bigné spolverata con BIANCANEVE e terminare con una foglia d'oro.



LA GAMMA CHOCOCREAM

FARCITURA

**POST
FORNO**

CHOCOCREAM perché

- Non cedono umidità
- Struttura ideale per utilizzo con sac à poche
- Resistenti alla surgelazione
- Pronte all'uso

APPLICAZIONI



Farcitura
croissants
e lievitati



Farcitura
torte



Torrioni
morbidi



Aromatiz-
zazione

CONSISTENZA



**GLUTEN
FREE**

**SENZA
GRASSI
IDROGENATI**

FORMATI



5 kg



13 kg



24 kg

IN PRIMO PIANO

CHOCOCREAM BIANCO

Con il 10% di cioccolato bianco



Scopri di più!

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

Con zucchero caramellato e fleur de sel



Scopri di più!

Tutte le referenze della gamma CHOCOCREAM



Scopri
di più sulla
gamma
completa!

- CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE
- CRUNCHY FRUTTI ROSSI
- CRUNCHY TROPICAL

- BIANCO
- BIANCO SP
- DARK
- CARAMEL FLEUR DE SEL
- MILK & COCOA
- PISTACCHIO
- PISTACCHIO INDUSTRY

