

# CHOCOSMART

## CIOCCOLATO

PASTRY CHOCOSMART

Crema de chocolate negro para glaseado y cobertura. Se presta perfectamente a la adición de sabores; solo tienes que dar rienda suelta a tu creatividad (con aromatizantes anhidros y/o esencias oleosas). La gama de productos incluye versiones de chocolate blanco, chocolate con leche, chocolate negro y chocolate negro sin aceite de palma.

Corte fácil y limpio garantizado, sin riesgo de que la cobertura se agriete o se rompa. Puedes batir Chocosmart en una batidora planetaria con accesorio de pala para obtener una textura más suave, ideal para usar con manga pastelera.



### MODALITÀ D'USO



**Pralines**



**Sachertorte**



**Choux buns**

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010197

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



**Soja**



**Leche**

Cross-contaminations



**Frutos**

### INFO

#### Descripción

crema de cacao en polvo para la formación de hielo, rellenos, coberturas.

#### Denomination

crema unttable. Producto semielaborado para confitería.

#### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

CHOCOSMART CIOCCOLATO, es ideal para cubrir pasteles, hojaldres, rodajas de pastel, tarta Sacher, semifrios, etc, asegurando un excelente sabor a chocolate negro. CHOCOSMART CIOCCOLATO es ideal para todo tipo de baño presenta las siguientes características:

- corte especialmente limpio y fácil, sin romper ni requebrajar la superficie.
- Posibilidad de aromatizarlo con naranja, café, menta, turrón, pasta de avellanas, ron, brandy, etc.
- Estabilidad incluso a bajas temperaturas.

CHOCOSMART CIOCCOLATO montado en batidora, es un excelente sustituto de las cremas de mantequilla normales o ganaches, aromatizándolo al gusto.

MODO DE USO:

Baños

Calentar hasta 32-35°C al baño maría o microondas (400-500W), bañar directamente sobre el producto. Para obtener un baño uniforme, no mezclar el producto con espátula sin incorporar aire, moverlo en círculos en un bol grande.

Para baños parciales, mezclar productos en el CHOCOSMART fundido.

Para aromatizar el producto usar solamente aceites esenciales o productos base aceite nunca base agua, mezclándolos con mucho cuidado.

Montado

Para montar el producto calentarlo a 20-22°C, montarlo suavemente en una planetaria a velocidad media con pala por un corto momento, hasta que incremente su volumen al doble.

Un exceso de montado o de temperatura comprometerá el volumen obtenido al final.

Para aromatizar el producto usar solamente aceites esenciales o productos base aceite nunca base agua, mezclándolos con mucho cuidado.

Rellenos

Las ganaches obtenidas montando CHOCOSMART y aromatizadas como se describe anteriormente, se pueden usar como relleno de refinado praliné.

Para este tipo de rellenos se puede usar también sin montar, fundiéndolo a 32-34°C al baño maría o en microondas (400-500W).

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011437

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

Cross-contaminations



Frutos

## INFO

### Advantages

La facilidad de corte garantiza la ausencia de roturas superficiales. Es posible montar Chocosmart en batidora planetaria con hoja, para obtener una estructura suave que permite su uso con manga pastelera.

### Detalles

Crema de chocolate negro para glaseados y recubrimientos. No contiene grasas de origen de palma. La predisposición a la aromatización abre nuevas posibilidades creativas (con aromas anhidros y/o esencias oleosas). Disponibles en la gama las variantes Cioccolato, Cioccolato al latte y Bianco.

### Descripción

pasta muy fina de chocolate para glaseados y rellenos. Variante sin derivados del aceite de palma.



Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

crema untable. Semielaborado para productos de confitería.

**Directions for use**

CHOCOSMART CIOCCOLATO SP se adapta perfectamente al glaseado de pasteles, profiteroles, porciones individuales, tartas Sacher, semifríos, etc., garantizando un exquisito y finísimo sabor a chocolate negro. CHOCOSMART CIOCCOLATO SP es ideal para cualquier tipo de recubrimiento y tiene las siguientes características:

- facilidad de corte sin roturas superficiales.
- posibilidad de aromatización con naranja, café, menta, turrón, pasta de avellanas, ron, coñac, etc.
- estabilidad incluso a bajas temperaturas.

CHOCOSMART CIOCCOLATO SP, montado en una batidora planetaria, constituye una excelente alternativa a las cremas de mantequilla o cremas ganache comunes, por supuesto, con la posibilidad de añadir el aromatizante preferido.



Extraordinary  
made simple.