

CHOCOSMART

CAMELO CRUMBLE

PASTRY CHOCOSMART

Nueva incorporación a nuestra **lista de los mejores**.
Línea : una fina crema anhidra con **10% de chocolate blanco con caramelo salado**. (flor de sal) e **inclusiones crujientes de caramelo** para un sorprendente efecto de "desmenzamiento" en el paladar.

Es un producto ideal para el **revestimiento**. de postres que deben conservarse a temperatura ambiente y en el refrigerador.

Es extremadamente **fluido** ya a 32-35 ° C, para facilitar la creación de una capa fina.

Con CHOCOSMART CAMELO CRUMBILE se obtiene un **glaseado desmenzado de consistencia espesa y seca** , que garantiza un corte limpio sin grietas.

También es excelente como **crema de relleno**, ideal para pasteles, tartaletas, pralinés, porciones individuales, éclairs y profiteroles. Para obtenerla, derrítala a 28/30 °C y úntela directamente en el producto o incorpórela en una batidora planetaria para obtener una consistencia más suave, ideal para usar en un bolsito de plástico.

Es resistente a la congelación y no contiene gluten ni grasas hidrogenadas.

- Con 10% de chocolate blanco con caramelo salado
- Con trocitos de caramelo
- Sin gluten, sin grasas hidrogenadas
- Versátil: ideal para cubrir y rellenar.
- ya es fluido a 32-35°
- denso y seco
- resistente a la congelación
- listo para usar

MODALITÀ D'USO



Filling



Ganache



Icing



Pralines



Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010112

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

Cross-contaminations



Frutos

INFO

Advantages

- versátil: ideal para cobertura y rellenos
- es fluida ya a 32-35 °C
- densa y seca, permite un corte limpio y sin grietas
- resiste a la ultracongelación
- lista para usar

Claims

- con 10 % de chocolate blanco con caramelo salado
- con inclusiones de caramelo
- sin gluten
- no contiene grasas hidrogenadas

Detalles

Nueva crema anhidra muy fina de la línea **IRCA Finest** con el **10 % de chocolate blanco con caramelo salado** (flor de sal) e **inclusiones crujientes de caramelo para un sorprendente efecto «crumble» en el paladar.**

Es un producto ideal para cubrir dulces que deberán almacenarse a temperatura ambiente y en el refrigerador. Es extremadamente fluida ya a 32-35 °C, lo que facilita la formación de una cobertura delgada y es resistente a la ultracongelación. No contiene gluten ni grasas hidrogenadas.

Con CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE se obtiene un **glaseado praliné** de consistencia densa y seca, que garantiza un corte limpio y sin grietas.

También es excelente como deliciosa crema de relleno, ideal para pasteles, tarteletas, pralinés, porciones individuales, éclairs y profiteroles. Para obtenerla, es posible derretirla a 28/30 °C y presentarla directamente en el producto que se va a rellenar o montarla en batidora planetaria para obtener una consistencia más suave, ideal para su uso en manga pastelera.

Descripción

pasta muy fina con chocolate blanco e inclusiones de caramelo para glaseados y rellenos.

Denomination

crema untable. Semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

GLASEADOS

Calentar al baño maría o en el microondas (400-500 W) a 32-35 °C, mezclar y verter directamente sobre los dulces que se van a cubrir.



Extraordinary
made simple.

Advertencias:

- Para obtener coberturas uniformes, se recomienda hacer vibrar ligeramente los dulces sobre las rejillas correspondientes sin recurrir a la espátula.
- Para glaseados parciales, mojar directamente los dulces en el CHOCOSMART derretido a 32-35 °C.

CREMAS MONTADAS

Llevar CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a temperatura ambiente (20-22 °C) y luego montar en la batidora planetaria con la hoja a velocidad media durante un corto período de tiempo hasta obtener un volumen duplicado. Advertencias: un procesamiento prolongado en la batidora planetaria compromete, debido a un calentamiento excesivo del producto, el volumen final de la crema montada.

RELLENOS

Realizar las estructuras de pralinés, tabletas, barritas, huevos de Pascua y preparaciones similares.

Calentar CHOCOSMART CARAMEL al baño maría (30-32 °C) o al microondas (400-500 W).

Rellenar las estructuras con CHOCOSMART CARAMEL y dejar que el relleno cristalice durante unos minutos, luego cerrar con una capa adicional de chocolate atemperado.



Extraordinary
made simple.