

# CHOCOSMART CAMEL

## CRUMBLE

PASTRY CHOCOSMART

Nouvelle entrée dans notre **sélection des meilleurs ligne** : une fine crème anhydre avec **10 % de chocolat blanc au caramel salé** (fleur de sel) et **inclusions de caramel croquant** pour un effet « croquant » surprenant en bouche.

C'est un produit idéal pour le **revêtement** des desserts qui doivent être conservés à température ambiante et au réfrigérateur.

Il est extrêmement **fluide** déjà à 32-35 °C, afin de faciliter la création d'une fine couche.

Avec le CHOCOSMART CAMEL CRUMBILE, vous obtenez un **glaçage émietté à la consistance épaisse et sèche**, ce qui garantit une coupe nette sans fissures.

Elle est également excellente en tant que délicieuse **crème de garniture**, idéale pour les gâteaux, tartelettes, pralines, portions individuelles, éclairs et choux à la crème. Pour l'obtenir, faites-la fondre à 28/30 °C et incorporez-la directement à la préparation ou mixez-la au batteur planétaire pour obtenir une consistance plus onctueuse, idéale pour une utilisation en poche à douille.

Il résiste au gel et ne contient ni gluten ni graisses hydrogénées.

- Avec 10 % de chocolat blanc et du caramel salé
- Avec des inclusions de caramel
- Sans gluten, sans matières grasses hydrogénées
- polyvalent : idéal pour recouvrir et remplir
- est déjà fluide à 32-35°
- dense et sec
- résistant au gel
- prêt à l'emploi

### MODALITÀ D'USO





Filling



Ganache



Icing



Pralines

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010112

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

## INFO

### Advantages

- polyvalente : idéale pour la couverture, la farce et les garnitures
- elle est fluide dès 32-35 °
- dense et sèche, permet une coupe propre et sans fissures
- résiste à la surgélation
- prête à l'emploi

### Claims

- avec 10% de chocolat blanc au caramel salé
- avec inclusions au caramel
- sans gluten
- sans graisses hydrogénées

### Détails

Nouvelle crème anhydre très fine de la ligne **IRCA Finest** avec **10 % de chocolat blanc au caramel salé** (fleur de sel) et **des inclusions croquantes au caramel pour un effet « crumble » surprenant en bouche.**

C'est un produit idéal pour la couverture de desserts qui devront être conservés à température ambiante et au réfrigérateur.

Elle est extrêmement fluide dès 32-35°C, ce qui facilite la formation d'une fine couverture, et elle résiste à la surgélation. Ne contient pas de gluten ni de graisses hydrogénées.

Avec CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE, on obtient un **glaçage praliné** à la texture dense et sèche, qui garantit une coupe propre et sans fissures.

Elle est également excellente comme délicieuse crème à garnir idéale pour les gâteaux, les tartelettes, les pralines, les portions simples, les éclairs et les beignets. Pour l'obtenir, il est possible de la faire fondre à 28/30°C et de la dresser directement dans le produit à farcir ou de la monter au robot pâtissier pour obtenir une consistance plus moelleuse, idéale pour une utilisation en sac à poche.

### Description



Extraordinary  
made simple.

pâte très fine au chocolat blanc et inclusions au caramel pour glaçages, farces, garnitures.

### **Denomination**

pâte à tartiner. produit semi-fini pour pâtisserie.

### **Directions for use**

#### **GLAÇAGES**

Chauffer au bain-marie ou au micro-ondes (400-500W) à 32-35°C, mélanger et verser directement sur les desserts à recouvrir.

#### **AVERTISSEMENT :**

- Pour obtenir des couvertures uniformes, il est recommandé de faire vibrer légèrement les desserts sur les grilles prévues à cet effet sans recourir à la spatule.
- Pour les glaçages partiels, tremper directement les desserts dans le CHOCOSMART fondu à 32-35°C.

#### **CRÈMES FOUETTÉES**

Porter CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE à température ambiante (20-22°C) puis le fouetter brièvement au batteur électrique planétaire muni d'une feuille à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il double de volume.

Avertissements : Un mélange prolongé au robot pâtissier compromettra le volume final de la crème fouettée en raison d'un échauffement excessif du produit.

#### **FARCES**

Remplir les

?camicie? de pralines, tablettes, barres, œufs de Pâques et préparations similaires.

Chauffer CHOCOSMART CARAMEL au bain-marie (30-32°C) ou au micro-ondes (400-500W).

Farcir les ?camicie? de CHOCOSMART CARAMEL et laisser cristalliser pendant quelques minutes la garniture, puis refermer avec une couche supplémentaire de chocolat tempéré.



**Extraordinary  
made simple.**