



CHOCOSMART CIOCCOLATO 5

Crema al cioccolato fondente per glassature e ricoperture. La predisposizione all'aromatizzazione apre a ulteriori possibilità creative (con aromatizzanti anidri e/o essenze oleose). Disponibili nella gamma le varianti Cioccolato e Cioccolato Senza Palma, Cioccolato Bianco e Cioccolato al latte.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010197

CLAIM

MODALITÀ D'USO

CHOCOSMART CIOCCOLATO si adatta perfettamente alla glassatura di torte, bignè, torte al trancio, torte sacher, semifreddi, ecc., garantendo uno squisito e finissimo gusto di cioccolato fondente. CHOCOSMART CIOCCOLATO è ideale per ogni tipo di ricopertura e presenta le seguenti caratteristiche:

- facilità di taglio senza rotture superficiali.
- possibilità d'aromatizzazione con arancio, caffè, menta, torroncino, pasta nocciola, rhum, cognac, ecc.
- stabilità anche alle basse temperature.

CHOCOSMART CIOCCOLATO, montato in planetaria, costituisce un'ottima alternativa alle comuni creme al burro o creme ganache, naturalmente con la possibilità di aggiungere l'aromatizzante preferito.

MODALITÀ D'USO:

GLASSATURE

Scaldare a bagno maria o con forno a microonde (400-500W) a 32-35°C, mescolare e versare direttamente sui dolci da ricoprire.

Per ottenere coperture uniformi si consiglia di vibrare leggermente i dolci sulle apposite griglie senza ricorrere alla spatolatura.

Per glassature parziali intingere i dolci nel CHOCOSMART CIOCCOLATO sciolto.

Per aromatizzare le paste CHOCOSMART aggiungere, al prodotto fuso oli essenziali o paste su base oleosa (pasta nocciola, pasta caffè) mescolando con cura (non utilizzare aromi su base acquosa).

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



CREME MONTATE

Portare CHOCOSMART CIOCCOLATO a temperatura ambiente (20-22°C) quindi montare in planetaria con foglia a media velocità per breve tempo fino a volume raddoppiato.

Una troppo prolungata lavorazione in planetaria compromette, a causa di un eccessivo riscaldamento del prodotto, il volume finale della crema montata.

Nel caso si desideri aromatizzare il prodotto si consiglia di aggiungere oli essenziali o paste su base oleosa (pasta nocciola, pasta caffè) a CHOCOSMART CIOCCOLATO prima di iniziare a montare le creme (non utilizzare aromi su base acquosa).

RIPIENI

Le creme montate ottenute con CHOCOSMART CIOCCOLATO, come sopra descritto ed utilizzate tal quali o aromatizzate a piacere, costituiscono un eccellente e raffinatissimo ripieno per praline.

Nella farcitura di praline le paste CHOCOSMART possono anche essere utilizzate senza essere montate ma semplicemente scaldandole a bagno maria od in forno a microonde (400-500W) a 32-34°C.

CREMA GATEAUX CON CHOCOSMART CIOCCOLATO

CHOCOSMART CIOCCOLATO g 1000

burro o MARBUR CREMA g 600

zucchero a velo g 400

Amalgamare in planetaria con frusta a fili grossi burro o MARBUR CREMA e zucchero a velo, aggiungere CHOCOSMART CIOCCOLATO ed infine montare a media velocità per circa 10 minuti.

E' possibile aromatizzare a piacere con paste per gelateria, essenze oleose, alcoolati, ecc.

DENOMINAZIONE TECNICA

crema spalmabile. Semilavorato per prodotti dolciari.