CHOCOSMART CIOCCOLATO

PASTELARIA CHOCOSMART

Creme de chocolate amargo para cobertura e revestimentos. A predisposição para aromatizar abre novas possibilidades criativas (com aromatizantes anidros e/ou essências oleosas). A linha conta com as versões Chocolate Sem Óleo de Palma, Chocolate Branco e Chocolate ao Leite.
Corte fácil e preciso garantido, sem risco de rachaduras ou quebras na cobertura. Você pode bater o Chocosmart em uma batedeira planetária com o batedor de pá para obter uma textura mais macia, ideal para usar com saco de confeitar.



MODALITÀ D'USO

Pralines

Sachertorte

Choux buns

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010197

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Nuts

INFO

Advantages
A facilidade de corte garante a ausência de quebras superficiais. É possível montar o Chocosmart em batedeira com pá, para obter uma estrutura macia que permita o uso com saco de confeitar.

Details
Creme de chocolate amargo para cobertura e revestimentos. A predisposição para aromatizar abre novas possibilidades criativas (com aromatizantes anidros e/ou essências oleosas). A linha conta com as versões Chocolate Sem Óleo de Palma, Chocolate Branco e Chocolate ao Leite.

Descrizione
pasta finíssima de chocolate em pó, indicada para coberturas, recheios e enchimentos.

Denomination
creme para espalhar. Semielaborado para produtos de confeitaria.

Directions for use
CHOCOSMART CIOCCOLATO é perfeitamente adequado para a cobertura de bolos, bombinhas, tortas em fatias, tortas Sacher, semifreddos, etc., garantindo um sabor requintado e delicado de chocolate amargo. CHOCOSMART CIOCCOLATO é ideal para qualquer tipo de cobertura e possui as seguintes características:
- facilidade de corte sem quebras superficiais.
- possibilidade de aromatizar com laranja, café, hortelã, torrone, pasta de avelã, rum, conhaque, etc.
- estabilidade mesmo em baixas temperaturas.

CHOCOSMART CIOCCOLATO, batido na batedeira, é uma excelente alternativa aos comuns cremes de manteiga ou ganaches, é claro, com a possibilidade de adicionar o aromatizante preferido.
MODO DE USAR:
COBERTURAS
Aqueça em banho-maria ou no forno micro-ondas (400-500W) a 32-35°C, misture e despeje diretamente sobre os doces a serem cobertos.
Para obter coberturas uniformes, recomenda-se agitar levemente os doces sobre as grades apropriadas, sem a necessidade de espalhar com espátula.
Para coberturas parciais, mergulhe os doces no CHOCOSMART CIOCCOLATO derretido.
Para dar sabor às pastas CHOCOSMART, adicione óleos essenciais ou pastas à base de óleo (pasta de avelã, pasta de café) ao produto derretido, misturando cuidadosamente (não use aromatizantes à base de água).
CREMES BATIDOS
Leve o CHOCOSMART CIOCCOLATO à temperatura ambiente (20-22°C) e, em seguida, bata na batedeira com pá em velocidade média por um curto período de tempo até dobrar de volume.
O processamento prolongado na batedeira compromete o volume final do creme batido, devido ao aquecimento excessivo do produto.
Se você quiser aromatizar o produto, é aconselhável adicionar óleos essenciais ou pastas em uma base oleosa (pasta de avelã, pasta de café) ao CHOCOSMART CIOCCOLATO antes de iniciar a montagem dos cremes (não use aromatizantes à base de água).
RECHEIOS
Os cremes batidos obtidos com CHOCOSMART CIOCCOLATO, conforme descrito acima e usados como são ou aromatizados a gosto, fazem um recheio excelente e muito refinado para pralinés.
Para o recheio de pralinés, as pastas CHOCOSMART também podem ser usadas sem serem batidas, bastando apenas aquecê-las em banho-maria ou em forno micro-ondas (400-500W) a 32-34°C.
CREME GATEAUX COM CHOCOSMART CIOCCOLATO
CHOCOSMART CIOCCOLATO 1000 g
manteiga ou CREME MARBUR 600 g
açúcar de confeiteiro 400 g
Misture na batedeira planetária usando um batedor grosso a manteiga ou CREME MARBUR e o açúcar de confeiteiro, adicione CHOCOSMART CIOCCOLATO e, por fim, bata em velocidade média por cerca de 10 minutos.
É possível aromatizar a gosto com pastas para sorvete, essências oleosas, álcool, etc.

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01011437

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Nuts

INFO

Advantages
A facilidade de corte garante a ausência de quebras superficiais. É possível montar o Chocosmart em batedeira com pá, para obter uma estrutura macia que permita o uso com saco de confeitar.

Details
Creme de chocolate amargo para cobertura e revestimentos. Não contém gorduras derivadas de palma. A predisposição para aromatizar abre novas possibilidades criativas (com aromatizantes anidros e/ou essências oleosas). A linha conta com as versões Chocolate, Chocolate ao Leite e Branco.

Descrizione
pasta finíssima de chocolate, indicada para coberturas, recheios e enchimentos. Versão sem derivados de palma.

Denomination
creme para espalhar. Semielaborado para produtos de confeitaria.

Directions for use
CHOCOSMART CHOCOLATE SP é perfeitamente adequado para a cobertura de bolos, bombinhas, tortas em fatias, tortas Sacher, semifreddos, etc., garantindo um sabor requintado e delicado de chocolate amargo. CHOCOSMART CHOCOLATE SP é ideal para qualquer tipo de cobertura e possui as seguintes características:
- facilidade de corte sem quebras superficiais.
- possibilidade de aromatizar com laranja, café, hortelã, torrone, pasta de avelã, rum, conhaque, etc.
- estabilidade mesmo em baixas temperaturas.
CHOCOSMART CHOCOLATE SP, batido na batedeira, é uma excelente alternativa aos comuns cremes de manteiga ou ganaches, é claro, com a possibilidade de adicionar o aromatizante preferido.