

CHOCOSMART

CIOCCOLATO BIANCO

PASTELARIA CHOCOSMART

Creme de chocolate branco para cobertura e glacê. É perfeito para adicionar sabores, basta usar a sua criatividade (com aromatizantes anidros e/ou essências oleosas). A gama de produtos inclui versões de chocolate branco, chocolate de leite, chocolate amargo e chocolate amargo sem óleo de palma. 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 01010198

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 branco para cobertura e revestimentos. A predisposição para aromatizar e colorir abre novas possibilidades criativas (com aromatizantes anidros e/ou essências oleosas). A linha conta com as versões Chocolate, Chocolate Sem Óleo de Palma e Chocolate ao leite.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

Descrizione

pasta finíssima de chocolate branco, indicada para coberturas, recheios e enchimentos.

Denomination

creme para espalhar. Semielaborado para produtos de confeitaria.

Directions for use

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO se adapta perfeitamente à cobertura de bolos, bombinhas, bolos fatiados, semifreddos, etc. O CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO é ideal para qualquer tipo de cobertura e possui as seguintes características:

- facilidade de corte sem quebras superficiais.
- possibilidade de aromatizar com laranja, hortelã, torrone, pasta de avelã, rum, conhaque, etc.
- estabilidade mesmo em baixas temperaturas.

MODO DE USAR:

COBERTURAS . Aqueça em banho-maria a 32-35°C ou no forno micro-ondas (400-500W), misture e despeje diretamente sobre os doces a serem cobertos. Para obter uma cobertura uniforme, recomenda-se agitar levemente os doces sobre as grades apropriadas, sem a necessidade de espalhar com espátula. Para dar sabor ao CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO, 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 BIANCO 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 BIANCO antes de começar a bater os cremes (não use aromatizantes à base de água).

RECHEIOS . Os cremes batidos obtidos com CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO, 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, o CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO também podem ser usados sem serem batidos, bastando apenas aquecê-los em banho-maria ou em forno micro-ondas (400-500W) a 32-34°C.

CREME GATEAUX COM CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO 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 o CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO 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.



**Extraordinary
made simple.**