CHOCOSMART

CIOCCOLATO BIANCO

PASTELARIA CHOCOSMART

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.
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

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 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.

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.