

CHOCOSMART

CIOCCOLATO LATTE

PASTELARIA

CHOCOSMART

Creme de chocolate ao leite para cobertura e glacê. É perfeito para adicionar sabores, basta usar a sua criatividade (com aromatizantes anidros e/ou essências oleosas). A linha de produtos inclui versões de chocolate branco, chocolate ao 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 01010196

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 ao leite 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, Chocolate Sem Óleo de Palma e Branco.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

Descrizione

Pasta finíssima de chocolate ao leite, indicada para coberturas, recheios e enchimentos.

Denomination

creme para espalhar. Semielaborado para produtos de confeitaria.

Directions for use

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE se adapta perfeitamente à cobertura de bolos, bombinhas, bolos fatiados, semifreddos, etc.

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE 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 LATTE, 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 LATTE 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 LATTE à temperatura ambiente (20-22°C) e, em seguida, bata na batedeira com a 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.

RECHEIOS

Os cremes batidos obtidos com CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE, 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 LATTE

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE 1000 g

manteiga ou MARBUR CREMA 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 LATTE 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.