CHOCOSMART

CIOCCOLATO LATTE

PASTELARIA CHOCOSMART

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.
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

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 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.

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.