

CHOCOSMART CROCANTE DE CARAMELO

PASTELARIA CHOCOSMART

Nova adição à nossa **lista dos melhores. linha** : um creme fino e anidro com **10% de chocolate branco com caramelo salgado**. (flor de sal) e **inclusões crocantes de caramelo** para um efeito surpreendente de "esfarelamento" no paladar.

É um produto ideal para **revestimento**. de sobremesas que devem ser armazenadas à temperatura ambiente e na geladeira.

É extremamente **fluido** já a 32-35 ° C, para facilitar a criação de uma cobertura fina.

Com o CHOCOSMART CAMEL CRUMBILE, você obtém uma **cobertura esfarelada com uma consistência espessa e seca**, que garante um corte limpo sem rachaduras.

É também excelente como um delicioso **creme de recheio**, ideal para bolos, tarteletes, bombons, porções individuais, éclairs e bombas de creme. Para obtê-lo, derreta-o a 28/30°C e incorpore-o diretamente ao produto ou bata-o numa batedeira planetária para obter uma consistência mais suave, ideal para ser usada num saco de papel.

É resistente ao congelamento e não contém glúten nem gorduras hidrogenadas.

- Com 10% de chocolate branco e caramelo salgado
- Com inclusões de caramelo
- Sem glúten, sem gordura hidrogenada
- Versátil: ideal para cobrir e rechear
- já está fluido a 32-35°
- denso e seco
- resistente ao congelamento
- pronto para uso

MODALITÀ D'USO



Filling



Ganache



Icing



Pralines



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010112

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Nuts

INFO

Advantages

- versátil: ideal para coberturas, recheios e enchimentos.
- já é fluido a 32-35°
- densa e seca, permite um corte limpo e sem rachaduras
- resistente ao congelamento
- pronto para uso

Claims

- contém 10% de chocolate branco com caramelo salgado
- com inclusões de caramelo
- sem glúten
- sem gorduras hidrogenadas

Details

Novo creme anidro ultrafino da linha **IRCA Finest** com **10% de chocolate branco com caramelo salgado** (flor de sal) e **inclusões crocantes de caramelo para um efeito surpreendente de "crumble" ao paladar.**

É um produto ideal para cobrir sobremesas que precisam ser armazenados tanto em temperatura ambiente quanto na geladeira.

É extremamente fluido já a 32-35°C, facilitando a formação de uma cobertura fina e resistente ao congelamento. Não contém glúten ou gorduras hidrogenadas.

Com o CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE, você obtém um **glacê praliné** com uma textura densa e seca, o que garante um corte limpo e sem rachaduras.

Também é excelente como um delicioso creme de recheio ideal para bolos, tortas, pralinés, porções individuais, éclairs e profiteroles. Para obtê-lo, é possível derretê-lo a 28/30°C e aplicá-lo diretamente no produto a ser recheado ou montá-lo na batedeira para obter uma consistência mais macia, ideal para uso em saco de confeitar.

Descrizione

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

Denomination

creme para espalhar. Semielaborado para produtos de confeitaria.

Directions for use

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.



Extraordinary
made simple.

Avisos:

- Para obter coberturas uniformes, recomenda-se agitar levemente os doces sobre as grades apropriadas, sem a necessidade de espalhar com espátula.
- Para coberturas parciais, mergulhar diretamente os doces no CHOCOSMART derretido a 32-35°C.

CREMES BATIDOS

Leve o CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE à temperatura ambiente (20-22°C) e, em seguida, bata em uma batedeira planetária com pá em velocidade média por um curto período de tempo, até obter o dobro do volume.

Atenção: o processamento prolongado na batedeira compromete o volume final do creme batido, devido ao aquecimento excessivo do produto.

RECHEIOS

Preparar as "camisas" de pralinés, tabletes, barrinhas, ovos de Páscoa e preparações similares.

Aqueça o CHOCOSMART CARAMEL em banho-maria (30-32°C) ou no forno micro-ondas (400-500W).

Recheie as "camisas" com CHOCOSMART CARAMEL e deixe o recheio cristalizar por alguns minutos, depois feche com uma camada adicional de chocolate temperado.



Extraordinary
made simple.