



irca

SINCE 1919

Sinfonia

CARATTERE DECISO
PER CREAZIONI RAFFINATE

Sinfonia Caramel Oro

Quel gusto di caramello
che non ti aspetti!

Cioccolato bianco al caramello, risultato della sapiente miscelazione di ingredienti attentamente selezionati in un **equilibrio perfetto di gusto e consistenza**, per un'esperienza al palato completa e avvolgente.

Burro, latte e derivati combinati con zucchero caramellizzato per un **cioccolato raffinato e unico nel suo genere**. Si caratterizza per le sue **note ricche e golose di toffee** e una **sapidità** che arricchisce l'esperienza di gusto senza risultare invadente.

Il suo colore oro naturale aggiunge valore a un **cioccolato dal carattere deciso** per creazioni di pasticceria superiori.

La sua fluidità lo rende ideale per tutte le preparazioni di base **in pasticceria** e per la realizzazione di corpi cavi in stampo. Estremamente versatile, si conferma alleato prezioso anche **in gelateria**.



ISPIRAZIONI DI PREGIO

BABÀ AL CARMELLO

Ciambellina di Babà

DOLCE FORNO MAESTRO	g 500
Farina manitoba	g 500
Lievito di birra	g 20
Sale	g 15
Uova intere	g 1050
Burro 82% m.g.	g 270

- 1- In planetaria con gancio unire DOLCE FORNO MAESTRO, farina, sale, lievito e 600 gr di uova fredde. Impastare a velocità 2 per circa 10 min fino a formare una buona maglia glutinica (non superare i 23°C).
- 2- Aggiungere gradualmente le restanti uova fino a completo assorbimento e a ottenere un impasto morbido ed elastico.
- 3- Aggiungere gradualmente il burro - a temperatura ambiente.
- 4- Far lievitare l'impasto in cella a 28-30°C per circa 1 ora fino a raddoppiarne il volume.
- 5- Impastare in planetaria con gancio per altri 4-5 min.
- 6- Dressare 30 gr di impasto per ogni stampo in silicone e far lievitare per 1 ora circa a 28/30°C.
- 7- Cuocere a 170°C per 16 min circa. Abbatere, sformare e tagliare l'eventuale eccesso.

Bagna al bergamotto

Acqua	g 250
Zucchero	g 250
PROFUMI D'ITALIA BERGAMOTTO DI CALABRIA	g 100

- 1- Scaldare acqua e zucchero e aggiungere PROFUMI D'ITALIA BERGAMOTTO DI CALABRIA.
- 2- Far raffreddare e inzuppare la ciambella a temperatura ambiente.
- 3- Lucidare la ciambella con MIRROR NEUTRAL scaldato a 50°C e raffreddare.

Glassa al caramello

CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE	qb
-----------------------------	----

- 1- Intingere diagonalmente per metà il babà con CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE, scaldato a 35°C e raffreddare.

Namelaka al caramello

Latte intero	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CAMEL ORO	g 350
Panna	g 200
LILLY NEUTRO	g 4

- 1- Scaldare il latte con GLUCOSIO a 60°C circa, aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con mixer a immersione. Aggiungere SINFONIA CAMEL ORO continuando a mixare.
- 2- Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
- 3- Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.
- 4- Montare in planetaria con frusta a media velocità fino a ottenere la consistenza desiderata.

Decorare la parte superiore del babà con un ciuffo di namelaka e impreziosire con uno SPEAR WHITE DOBLA.

CARATTERISTICHE



100%
BURRO DI CACAO

SENZA AROMI ARTIFICIALI
NÈ COLORANTI

SENZA GLUTINE

37-39%
MG

Curva di cristallizzazione



Fluidità



Disponibile in gocce

Cod. 01980333
10 Kg (2 x 5 kg)

Cod. 01980379
10 Kg (4 x 2,5 kg)



Scopri
altre ricette con
SINFONIA
CAMEL ORO!

Caramello anche d'estate GELATO AL CARMELLO

SINFONIA CAMEL ORO	g 900
Latte 3.5% m.g.	g 3000
Saccarosio	g 450
JOYBASE LEGGERA 50	g 150
JOYPLUS PROSOFT	g 15

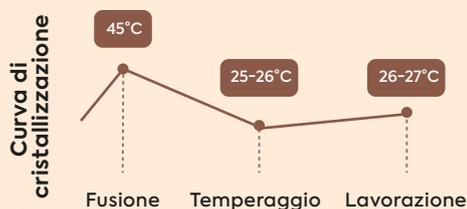
- 1- Preparare la base: miscelare saccarosio, JOYBASE LEGGERA e JOYPLUS PROSOFT, aggiungere il latte e portare a leggera ebollizione.
- 2- Aggiungere SINFONIA CAMEL ORO e mixare con mixer ad immersione fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato.
- 3- A dispersione completata, lasciare riposare per 15 minuti e mantecare.



LE SPECIALITÀ

Sinfonia Gianduia Fondente

Ricetta ricercata e gusto tipico delle **pregiate nocciole italiane** sapientemente tostate per una **straordinaria intensità aromatica**, un'**eccellente rotondità di gusto** e un risultato estremamente raffinato.



Fluidità



Medio-alta

Sinfonia Nocciolato Bianco

Cioccolato bianco con la **consistenza e la malleabilità di un gianduia**, risultato della perfetta combinazione della delicatezza di latti pregiati con il gusto raffinato e inconfondibile delle **migliori nocciole italiane**.



Fluidità



Medio-alta

LE SPECIALITÀ - Scatola da 5kg

GIANDUIA
FONDATE

Codice	Cacao	MG
01011783	33%	38/40

NOCCIOLATO
BIANCO

Codice	Cacao	MG
01011787	26%	36/38

GLI IMMANCABILI CLASSICI - Scatola da 5kg

FONDATE

Codice	Cacao	MG
01011782	76%	44/46
01011698	68%	41/43
01011697	56%	36/38

LATTE
BIANCO

Codice	Cacao	MG
01011788	38%	38/40
01011789	33%	40/42



Scopri
di più sulla
gamma
completa!

