

CHOCOSMART

CIOCCOLATO

PASTRY CHOCOSMART

Dark chocolate cream for frosting and coating. It perfectly lends itself to the addition of flavours, you just have to unleash your creativity (with anhydrous flavouring substances and/or oily essences). The range of products includes white chocolate, milk chocolate, dark chocolate and palm oil free dark chocolate versions.

Easy and clean cut guaranteed, with no risk of cracking or breaking of the coating. You can whip Chocosmart in a planetary mixer with a paddle attachment, to get a softer texture, suitable for pastry bag use.



MODALITÀ D'USO



Pralina



Sacher



Bigne

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010197

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

INFO

Beschreibung

Sehr feine Schokoladenmasse zum Glasieren, Füllen, Überziehen.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertigprodukt für Konditoreien

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CHOCOSMART SCHOKOLADE eignet sich hervorragend für die Glasur von Torten, Windbeuteln, Schnittkuchen, Sachertorten, Parfaits usw. und garantiert einen exquisiten, sehr feinen Geschmack nach dunkler Schokolade.

CHOCOSMART SCHOKOLADE ist ideal für alle Arten von Überzügen und hat die folgenden Eigenschaften:

- leichtes Schneiden ohne Bruch der Oberfläche.
- Möglichkeit der Aromatisierung mit Orange, Kaffee, Minze, Nougat, Haselnusscreme, Rum, Cognac, usw.
- Stabilität auch bei niedrigen Temperaturen.

CHOCOSMART SCHOKOLADE ,aufgeschlagen in einer Küchenmaschine mit Planeten-Rührwerk, ist eine hervorragende Alternative zu herkömmlichen Buttercremes oder Ganachecremes, natürlich mit der Möglichkeit, das Lieblingsaroma hinzuzufügen.

VERWENDUNG:

ZUM GLASIEREN

Im Wasserbad oder in der Mikrowelle (400-500 W) auf 32-35°C erhitzen, umrühren und direkt auf das Gebäck gießen. Um eine gleichmäßige Beschichtung zu erreichen, empfiehlt es sich, das Gebäck auf den Gittern leicht zu rütteln, ohne es zu spachteln.

Für eine Teilglasur das Gebäck in die geschmolzene CHOCOSMART SCHOKOLADE tauchen.

Zum Aromatisieren der CHOCOSMART-Pasten ätherische Öle oder Pasten auf Ölbasis (Haselnusscreme, Kaffeepaste) unter vorsichtigem Rühren in das geschmolzene Produkt (Kein Aroma auf Wasserbasis verwenden) geben.

AUFGESCHLAGENE CREME

CHOCOSMART SCHOKOLADE auf Raumtemperatur (20-22°C) bringen, dann in der Küchenmaschine mit Planeten-Rührwerk bei mittlerer Geschwindigkeit kurz aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Ein zu langes Arbeiten in der Küchenmaschine mit Planeten-Rührwerk beeinträchtigt das Endvolumen aufgrund einer übermäßigen Erwärmung des Produkts.

Zum Aromatisieren von CHOCOSMART SCHOKOLADE ist es ratsam, vor dem Aufschlagen der Creme, ätherische Öle oder Pasten auf Ölbasis (Haselnusscreme, Kaffeepaste) hinzuzufügen (Kein Aroma auf Wasserbasis verwenden).

FÜLLUNGEN

Die mit CHOCOSMART SCHOKOLADE hergestellten aufgeschlagene Creme, die wie oben beschrieben verwendet oder nach Belieben aromatisiert werden kann, ist eine ausgezeichnete und sehr raffinierte Füllung für Pralinen.

Zum Füllen von Pralinen können die CHOCOSMART-Pasten auch ohne Aufschlagen verwendet werden, indem man sie einfach im Wasserbad oder in der Mikrowelle (400-500 W) bei 32-34°C erhitzt.

CREMA GATEAUX MIT CHOCOSMART SCHOKOLADE

CHOCOSMART SCHOKOLADE 1000 g

Butter oder MARBUR-CREME 600 g

Puderzucker 400 g

Butter oder MARBUR-CREME und Puderzucker in einer Küchenmaschine mit Planeten-Rührwerk mit einem groben Schneebesen verrühren, CHOCOSMART SCHOKOLADE dazugeben und anschließend bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 10 Minuten aufschlagen.

Es ist möglich, nach Belieben mit Eispasten, Ölessenzen, Spirituosen usw. zu aromatisieren.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011437

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Extraordinary
made simple.



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

INFO

Advantages

Die einfache Schneidbarkeit garantiert, dass keine Oberflächenbrüche entstehen. Chocosmart kann in einer Küchenmaschine mit Flachrührer verarbeitet werden, um eine weiche Konsistenz zu erzielen, die die Verwendung mit einem Spritzbeutel ermöglicht.

Details

Zartbitterschokoladencreme zum Glasieren und Überziehen. Enthält keine Fette aus Palmöl. Die Möglichkeit der Aromatisierung eröffnet weitere kreative Möglichkeiten (mit wasserfreien Aromastoffen und/oder Ölessenzen). Erhältlich in den Varianten Zartbitter, Milkschokolade und Weiß.

Beschreibung

Feinste Schokoladenpaste für Glasuren, Füllungen und Garnierungen. Ohne Palmölderivate.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

CHOCOSMART SCHOKOLADE SP eignet sich perfekt zum Glasieren von Torten, Windbeuteln, Kuchen, Sachertorten, Parfaits usw. und garantiert einen exquisiten und feinen Geschmack von Zartbitterschokolade. CHOCOSMART SCHOKOLADE SP eignet sich ideal für alle Arten von Überzügen und weist folgende Eigenschaften auf:

- Leicht zu schneiden, ohne dass die Oberfläche bricht.
- Es besteht die Möglichkeit der Aromatisierung mit Orange, Kaffee, Minze, weißer Nougat, Haselnusspaste, Rum, Cognac usw.
- Bietet Stabilität auch bei niedrigen Temperaturen.

CHOCOSMART SCHOKOLADE SP, in der Küchenmaschine aufgeschlagen, ist eine hervorragende Alternative zu herkömmlichen Buttercremes oder Ganache-Cremes, natürlich mit der Möglichkeit, das bevorzugte Aroma hinzuzufügen.



Extraordinary
made simple.