

CHOCOSMART

CIOCCOLATO BIANCO

PASTRY CHOCOSMART

White 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 01010198

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



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

Weißer Schokoladencreme zum Glasieren und Überziehen. Die Möglichkeit der Aromatisierung und Färbung eröffnet weitere kreative Möglichkeiten (mit wasserfreien Aromastoffen und/oder Ölessenzen). Erhältlich in den Varianten

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Schokolade, Schokolade ohne Palmöl und Milkschokolade.

Beschreibung

Feinste Paste aus weißer Schokolade für Glasuren, Füllungen und Garnierungen.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

CHOCOSMART WEISSE SCHOKOLADE eignet sich perfekt zum Glasieren von Torten, Windbeuteln, Tortenstücken, Parfaits usw. CHOCOSMART WEISSE SCHOKOLADE ist ideal für jede Art von Überzug und weist folgende Eigenschaften auf:

- Leicht zu schneiden, ohne dass die Oberfläche bricht.

- Es besteht die Möglichkeit der Aromatisierung mit Orange, Minze, weißer Nougat, Haselnusspaste, Rum, Cognac usw.

- Bietet Stabilität auch bei niedrigen Temperaturen.

ANWENDUNG:

GLASUREN. Im Wasserbad auf 32-35 °C oder in der Mikrowelle (400-500 W) erwärmen, umrühren und direkt auf die zu überziehenden Süßspeisen gießen. Um eine gleichmäßige Glasur zu erhalten, empfehlen wir, die Desserts leicht auf den dafür vorgesehenen Gittern zu rütteln, ohne sie mit einem Spatel zu bearbeiten. Zum Aromatisieren von CHOCOSMART WEISSE SCHOKOLADE fügen Sie dem geschmolzenen Produkt ätherische Öle oder Pasten auf Ölbasis (Haselnusspaste, Kaffeepaste) hinzu und rühren Sie sorgfältig um (verwenden Sie keine Aromen auf Wasserbasis).
SCHLAGCREME. Bringen Sie CHOCOSMART WEISSE SCHOKOLADE auf Raumtemperatur (20-22 °C) und schlagen Sie sie dann in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit kurz auf, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Eine zu lange Verarbeitung in der Küchenmaschine beeinträchtigt aufgrund einer übermäßigen Erwärmung des Produkts das endgültige Volumen der aufgeschlagenen Creme.

Wenn Sie das Produkt aromatisieren möchten, empfehlen wir, CHOCOSMART WEISSE SCHOKOLADE vor dem Aufschlagen der Cremes mit ätherischen Ölen oder Pasten auf Ölbasis (Haselnusspaste, Kaffeepaste) zu versetzen (verwenden Sie keine Aromen auf Wasserbasis).

FÜLLUNGEN. Die mit CHOCOSMART WEISSE SCHOKOLADE wie oben beschrieben hergestellten Schlagcremes, die pur oder nach Belieben aromatisiert verwendet werden, eignen sich hervorragend als raffinierte Füllung für Pralinen. Zum Füllen von Pralinen kann CHOCOSMART WEISSE SCHOKOLADE auch ohne Aufschlagen verwendet werden, indem man sie einfach im Wasserbad oder in der Mikrowelle (400-500 W) auf 32-34 °C erwärmt.

CREMA GATEAUX

CHOCOSMART WEISSE SCHOKOLADE 1000 g

Butter oder MARBUR-CREME 600 g

Puderzucker g 400

Butter oder MARBUR-CREME und Puderzucker mit einem Schneebesen in einer Küchenmaschine vermengen, CHOCOSMART WEISSE SCHOKOLADE hinzufügen und schließlich bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 10 Minuten lang aufschlagen.

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



**Extraordinary
made simple.**