

# CHOCOSMART Caramel

## CRUMBLE

PASTRY CHOCOSMART

New entry in our **Finest line**: a fine anhydrous cream with **10% salted caramel white chocolate** (fleur de sel) and **crunchy caramel inclusions** for a surprising "crumble" effect on the palate.

It is an ideal product for the **covering** of desserts that must be stored at room temperature and in the refrigerator.

It is extremely **fluid** already at 32-35 ° C, so as to facilitate the creation of a thin cover.

With CHOCOSMART CARAMEL CRUMBILE you get a **crumbled glaze with a thick and dry consistency**, which guarantees a clean cut without cracks.

It is also excellent as a delicious **filling cream** ideal for cakes, tartlets, pralines, single servings, eclair and cream puffs. To obtain it, melt it at 28/30° C and dress it directly in the product or mount it in a planetary mixer to obtain a softer consistency, ideal to be used in a sac à poche.

It is resistant to freezing, does not contain gluten or hydrogenated fats.

- With 10% white chocolate with salted caramel
- With caramel inclusions
- Gluten-free, hydrogenated fat-free
- versatile: ideal for covering and filling
- is already fluid at 32-35°
- dense and dry
- resistant to freezing
- ready for use

### MODALITÀ D'USO



Farcitura



Ganache



Glassatura



Pralina

### DETTAGLI PRODOTTO



**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

### Allergens



Soja



Milch

### Cross-contaminations



Schalenfrüchte

## INFO

### Advantages

- Vielseitig einsetzbar: Ideal zum Überziehen, Füllen und Garnieren
- Bereits bei 32-35 °C flüssig
- Dickflüssig und trocken, ermöglicht einen sauberen Schnitt ohne Risse
- Tiefkühlbeständig
- Gebrauchsfertig

### Claims

- Mit 10 % weißer Schokolade mit gesalzene Karamell
- Mit Karamellstückchen
- glutenfrei
- ohne gehärtete Fette

### Details

Neue, besonders feine Creme aus der Produktlinie **IRCA Finest** mit **10 % weißer Schokolade mit gesalzene Karamell** (Fleur de Sel) und **knusprigen Karamellstückchen für einen überraschenden „Crumble“-Effekt am Gaumen**.

Dieses Produkt eignet sich ideal zum Überziehen von Desserts, die bei Raumtemperatur und im Kühlschrank gelagert werden müssen.

Sie ist bereits bei 32-35 °C extrem flüssig, sodass sich leicht eine dünne Glasur auftragen lässt, und sie ist gefrierbeständig. Sie enthält weder Gluten noch gehärtete Fette.

Mit CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE erhält man einen **Pralinenüberzug** mit einer dichten und trockenen Konsistenz, der einen sauberen Schnitt ohne Risse garantiert.

Sie eignet sich auch hervorragend als köstliche Füllcreme für Kuchen, Törtchen, Pralinen, Einzelportionen, Eclairs und Windbeutel. Um sie zu erhalten, kann man sie bei 28/30 °C schmelzen und direkt in das zu füllende Produkt geben oder in einer Küchenmaschine aufschlagen, um eine weichere Konsistenz zu erhalten, die ideal für die Verwendung in einem Spritzbeutel ist.

### Beschreibung

Feinste Paste mit weißer Schokolade und Karamellstückchen für Glasuren, Füllungen und Garnierungen.

### Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertigprodukt für Süßwaren.

### Directions for use

GLASUREN

Im Wasserbad oder in der Mikrowelle (400-500 W) auf 32-35 °C erwärmen, umrühren und direkt auf die zu



Extraordinary  
made simple.

überziehenden Süßwaren gießen.

Hinweise:

- Um eine gleichmäßige Abdeckung zu erzielen, empfehlen wir, die Backwaren leicht auf den dafür vorgesehenen Gittern zu rütteln, ohne sie mit einem Spatel zu glätten.
- Für Teilglasuren die Süßwaren direkt in das auf 32-35 °C geschmolzene CHOCOSMART tauchen.

#### SCHLAGCREME

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE auf Raumtemperatur (20-22 °C) bringen und dann in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit kurz aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

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

#### FÜLLUNGEN

Herstellung von „Überzüge“ für Pralinen, Tafeln, Riegel, Ostereier und ähnliche Zubereitungen.

CHOCOSMART CARAMEL im Wasserbad (30-32 °C) oder in der Mikrowelle (400-500 W) erhitzen.

Die „Überzüge“ mit CHOCOSMART CARAMEL füllen und die Füllung einige Minuten lang kristallisieren lassen, danach mit einer weiteren Schicht temperierter Schokolade verschließen.



Extraordinary  
made simple.