

CHOCOSMART

CIOCCOLATO

PASTELES CHOCOSMART

Crema de chocolate negro para glaseado y cobertura. Se presta perfectamente a la adición de sabores; solo tienes que dar rienda suelta a tu creatividad (con aromatizantes anhidros y/o esencias oleosas). La gama de productos incluye versiones de chocolate blanco, chocolate con leche, chocolate negro y chocolate negro sin aceite de palma. Corte fácil y limpio garantizado, sin riesgo de que la cobertura se agriete o se rompa. Puedes batir Chocosmart en una batidora planetaria con accesorio de pala para obtener una textura más suave, ideal para usar con manga pastelera.



MODALITÀ D'USO



Pralina



Sacher



Bigne

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010197

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

Cross-contaminations



Frutos

INFO

Descripción

crema de cacao en polvo para la formación de hielo, rellenos, coberturas.

Denomination

crema unttable. Producto semielaborado para confitería.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CHOCOSMART CIOCCOLATO, es ideal para cubrir pasteles, hojaldres, rodajas de pastel, tarta Sacher, semifrios, etc, asegurando un excelente sabor a chocolate negro. CHOCOSMART CIOCCOLATO es ideal para todo tipo de baño presenta las siguientes características:

- corte especialmente limpio y fácil, sin romper ni requebrajar la superficie.
- Posibilidad de aromatizarlo con naranja, café, menta, turrón, pasta de avellanas, ron, brandy, etc.
- Estabilidad incluso a bajas temperaturas.

CHOCOSMART CIOCCOLATO montado en batidora, es un excelente sustituto de las cremas de mantequilla normales o ganache aromatizándolo al gusto.

MODO DE USO:

Baños

Calentar hasta 32-35°C al baño maría o microondas (400-500W), bañar directamente sobre el producto. Para obtener un baño uniforme, no mezclar el producto con espátula sin incorporar aire, moverlo en círculos en un bol grande.

Para baños parciales, mezclar productos en el CHOCOSMART fundido.

Para aromatizar el producto usar solamente aceites esenciales o productos base aceite nunca base agua, mezclándolos con mucho cuidado.

Montado

Para montar el producto calentarlo a 20-22°C, montarlo suavemente en una planetaria a velocidad media con pala por un corto momento, hasta que incremente su volumen al doble.

Un exceso de montado o de temperatura comprometerá el volumen obtenido al final.

Para aromatizar el producto usar solamente aceites esenciales o productos base aceite nunca base agua, mezclándolos con mucho cuidado.

Rellenos

Las ganaches obtenidas montando CHOCOSMART y aromatizadas como se describe anteriormente, se pueden usar como relleno refinado praliné.

Para este tipo de rellenos se puede usar también sin montar, fundiéndolo a 32-34°C al baño maría o en microondas (400-500W).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011437

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

Cross-contaminations



Frutos

INFO

Advantages

La facilidad de corte garantiza la ausencia de roturas superficiales. Es posible montar Chocosmart en batidora planetaria con hojaldre para obtener una estructura suave que permite su uso con manga pastelera.

Detalles

Crema de chocolate negro para glaseados y recubrimientos. No contiene grasas de origen de palma. La predisposición a la aromatización abre nuevas posibilidades creativas (con aromas anhidros y/o esencias oleosas). Disponibles en la gama las variedades Cioccolato, Cioccolato al latte y Bianco.

Descripción

pasta muy fina de chocolate para glaseados y rellenos. Variante sin derivados del aceite de palma.

Denomination



Extraordinary
made simple.

crema untable. Semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

CHOCOSMART CIOCCOLATO SP se adapta perfectamente al glaseado de pasteles, profiteroles, porciones individuales, tartas Sa semifríos, etc., garantizando un exquisito y finísimo sabor a chocolate negro. CHOCOSMART CIOCCOLATO SP es ideal para cual tipo de recubrimiento y tiene las siguientes características:

- facilidad de corte sin roturas superficiales.
- posibilidad de aromatización con naranja, café, menta, turrón, pasta de avellanas, ron, coñac, etc.
- estabilidad incluso a bajas temperaturas.

CHOCOSMART CIOCCOLATO SP, montado en una batidora planetaria, constituye una excelente alternativa a las cremas de mar o cremas ganache comunes, por supuesto, con la posibilidad de añadir el aromatizante preferido.



**Extraordinary
made simple.**