

CHOCOSMART

CIOCCOLATO BIANCO

PASTELES CHOCOSMART

Crema de chocolate blanco 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 01010198

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 hoja, para obtener una estructura suave que permite su uso con manga pastelera.

Detalles

Crema de chocolate blanco para glaseados y recubrimientos. La predisposición a la aromatización y a la coloración abre nuevas posibilidades creativas (con aromas anhidros y/o esencias oleosas). Disponibles en la gama las variantes Cioccolato, Cioccolato Senza Palma y Cioccolato al latte.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

Descripción

pasta muy fina de chocolate blanco para glaseados y rellenos.

Denomination

crema untable. Semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO se adapta perfectamente al glaseado de pasteles, profiteroles, porciones individuales, semifríos, etc. CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO es ideal para cualquier tipo de recubrimiento y tiene las siguientes características:

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

MODO DE EMPLEO:

GLASEADOS. Calentar al baño maría o en el microondas (400-500 W) a 32-35 °C, mezclar y verter directamente sobre los dulces que se van a cubrir. Para obtener una cobertura uniforme, se recomienda hacer vibrar ligeramente los dulces sobre las rejillas correspondientes sin recurrir a la espátula. Para aromatizar CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO, añadir al producto derretido aceites esenciales o pastas de base oleosa (pasta de avellana, pasta de café) mezclando con cuidado (no utilizar aromas de base acuosa).

CREMAS MONTADAS. Llevar CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO a temperatura ambiente (20-22 °C) y, a continuación, montar en la batidora planetaria con hoja a velocidad media durante un breve período de tiempo hasta duplicar el volumen.

Un procesamiento demasiado prolongado en la batidora planetaria compromete, debido a un calentamiento excesivo del producto, el volumen final de la crema montada.

En caso de que se desee aromatizar el producto, se recomienda añadir aceites esenciales o pastas de base oleosa (pasta de avellana, pasta de café) a CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO antes de empezar a montar las cremas (no utilizar aromas de base acuosa).

RELLENOS. Las cremas montadas obtenidas con CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO, como se ha descrito anteriormente y utilizadas tal cual o aromatizadas al gusto, constituyen un excelente y refinadísimo relleno para pralinés. En el relleno de pralinés, CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO se puede utilizar sin montar, simplemente calentándolo al baño maría o en el microondas (400-500 W) a 32-34 °C.

CREMA GATEAUX

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO 1000 g

mantequilla o MARBUR CREMA 600 g

azúcar glas 400 g

Mezclar en batidora planetaria con batidor de alambre grueso mantequilla o MARBUR CREMA y azúcar glas, añadir CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO y, por último, montar a velocidad media durante unos 10 minutos.

Es posible aromatizar al gusto con pastas para heladería, esencias oleosas, alcoholatos, etc.



**Extraordinary
made simple.**