

CHOCOSMART

CIOCCOLATO LATTE

PASTELES CHOCOSMART

Crema de chocolate con leche 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 01010196

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 con leche para glaseados y recubrimientos. La predisposición a la aromatización abre nuevas posibilidades creativas (con aromas anhidros y/o esencias oleosas). Disponibles en la gama las variantes Cioccolato, Cioccolato Senza Palma y Bianco.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

Descripción

pasta muy fina de chocolate con leche para glaseados y rellenos.

Denomination

crema untable. Semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE se adapta perfectamente al glaseado de pasteles, profiteroles, porciones individuales, semifríos, etc.

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE es ideal para cualquier 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 LATTE, montado en una batidora planetaria, constituye una excelente alternativa a las cremas de mantequilla o cremas ganache comunes, por supuesto, con la posibilidad de añadir el aromatizante preferido.

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 coberturas uniformes, se recomienda hacer vibrar ligeramente los dulces sobre las rejillas correspondientes sin recurrir a la espátula.

Para glaseados parciales, mojar los dulces en CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE derretido.

Para aromatizar las pastas CHOCOSMART, 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 LATTE 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.

RELLENOS

Las cremas montadas obtenidas con CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE, 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, las pastas CHOCOSMART también se pueden utilizar sin montar, simplemente calentándolas al baño maría o en el microondas (400-500 W) a 32-34 °C.

CREMA GATEAUX CON CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE 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 LATTE 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.