

CHOCOSMART

CIOCCOLATO

PÂTISSERIE CHOCOSMART

Crème au chocolat noir pour glaçage et enrobage. Elle se prête parfaitement à l'ajout d'arômes ; laissez libre cours à votre créativité (avec des arômes anhydres et/ou des essences huileuses). La gamme comprend des versions au chocolat blanc, au chocolat au lait, au chocolat noir et au chocolat noir sans huile de palme. Découpe facile et nette garantie, sans risque de craquelures ni d'éclatement de l'enrobage. Vous pouvez fouetter Chocosmart au batteur électrique muni d'un fouet plat pour obtenir une texture plus onctueuse, idéale pour une utilisation à la poche à douille.



MODALITÀ D'USO



Pralina



Sacher



Bigne

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010197

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Description

pâte très fine au chocolat en poudre pour glaçages et fourrages.

Denomination

crème à étaler. Produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CHOCOSMART CHOCOLAT s'adapt parfaitement aux glaçages des gâteaux, bignes, gâteaux en tranche, sacher, parfaits, etc. en assurant un délicieux goût de chocolat noir.

CHOCOSMART CHOCOLAT est idéal pour chaque type de couverture et présente les caractéristiques suivantes:

- facilité à couper sans ruptures superficielles;
- possibilité d'aromatisation avec orange, café, menthe, nougat, pâte noisette, rhum, cognac, etc.;
- stabilité même aux basses températures.

CHOCOSMART CHOCOLAT, monté en planétaire, constitue une excellente alternative aux crèmes au beurre ou crème ganache, naturellement avec la possibilité d'ajouter l'aromatisant préféré.

MODES D'EMPLOI:

GLAÇAGES

réchauffer au bain-marie ou au four à micro-ondes (400-500W) à 32-35°C, mélanger et verser directement sur les gâteaux à glacer. Pour obtenir un glaçage uniforme, on conseille de faire vibrer légèrement les gâteaux sur les grilles prévues à cet effet sans utiliser la spatule. Pour un glaçage partiel, tremper les gâteaux dans le CHOCOSMART CHOCOLAT fondu. Pour aromatiser la pâte CHOCOSMART ajouter au produit fondu des huiles essentielles ou des pâtes à base d'huile (pâte de noisettes, pâte au café) en mélangeant avec soin (ne pas utiliser d'arômes à base d'eau).

CREMES FOUETTEES

Laisser CHOCOSMART CHOCOLAT à température ambiante (20-22°C) puis monter brièvement au batteur mélangeur à vitesse moyenne jusqu'à ce que le produit ait doublé de volume. Un travail trop prolongé au batteur provoquerait un réchauffement excessif du produit qui compromettrait le volume final de la crème fouettée. Si l'on désire aromatiser le produit, il est conseillé d'ajouter à CHOCOSMART CHOCOLAT des huiles essentielles ou des pâtes à base d'huile (pâte de noisettes, pâte au café) avant de commencer à battre (ne pas utiliser d'arômes à base d'eau).

FOURRAGES

Les crèmes montées obtenues à partir de CHOCOSMART CHOCOLAT comme indiqué plus haut constituent, utilisées telles quelles ou aromatisées, un fourrage délicieux et très raffiné pour les petits chocolats. Pour le fourrage des chocolats, les pâtes CHOCOSMART CHOCOLAT peuvent aussi être utilisées sans être montées mais simplement réchauffés au bain-marie ou au four à micro-ondes (400-500W) à 34-35°.

CREME GATEAUX AVEC CHOCOSMART CHOCOLAT

CHOCOSMART CHOCOLAT _____g 1000

Beurre ou margarine _____g 600

sucre glace _____g 400

Amalgamer au batteur mélangeur avec fouet à gros fils le beurre ou la margarine et le sucre glace, ajouter CHOCOSMART CHOCOLAT et monter à moyenne vitesse pendant environ 10 minutes.

Est possible d'aromatiser selon plaisir avec pâtes de glacerie, essences huileuses, etc.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011437

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Advantages

La facilité de coupe garantit l'absence de ruptures en surface. Il est possible de monter Chocosmart dans un robot pâtissier avec une feuille, pour obtenir une structure douce qui permet une utilisation avec un sac à poche.



Extraordinary
made simple.

Détails

Crème au chocolat noir pour glaçages et enrobages. Ne contient pas de graisses de Palme. La prédisposition à l'aromatization ouvre d'ultérieures possibilités créatives (avec des arômes anhydres et/ou des essences huileuses). Les variantes Chocolat, Chocolat au lait et Blanc sont disponibles dans la gamme.

Description

pâte extra fine au chocolat pour glaçages, farces et garnitures. Version sans dérivés de graisse de palme.

Denomination

pâte à tartiner. produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

CHOCOSMART CIOCCOLATO SP convient parfaitement pour le glaçage des gâteaux, des beignets, des gâteaux tranchés, des Sacher Torte, des parfaits, etc., garantissant un goût exquis et très fin de chocolat noir. CHOCOSMART CIOCCOLATO SP est idéal pour tout type de couverture et présente les caractéristiques suivantes :

- facilité de coupe sans cassures en surface.
- possibilité d'aromatization avec de l'orange, du café, de la menthe, du nougat, de la pâte de noisette, du rhum, du cognac, etc.
- stabilité même à basse température.

CHOCOSMART CIOCCOLATO SP, monté au robot pâtissier, constitue une excellente alternative aux crèmes au beurre ou aux ganaches habituelles, avec bien évidemment la possibilité d'ajouter l'arôme préféré.



Extraordinary
made simple.