

CHOCOSMART CAMEL

CRUMBLE

PÂTISSERIE CHOCOSMART

Nouvelle entrée dans notre **sélection des meilleurs ligne** : une fine crème anhydre avec **10 % de chocolat blanc au caramel salé** (fleur de sel) et **inclusions de caramel croquant** pour un effet « croquant » surprenant en bouche.

C'est un produit idéal pour le **revêtement** des desserts qui doivent être conservés à température ambiante et au réfrigérateur.

Il est extrêmement **fluide** déjà à 32-35 °C, afin de faciliter la création d'une fine couche.

Avec le CHOCOSMART CAMEL CRUMBILE, vous obtenez un **glaçage émietté à la consistance épaisse et sèche**, ce qui garantit une coupe nette sans fissures.

Elle est également excellente en tant que délicieuse **crème de garniture**, idéale pour les gâteaux, tartelettes, pralines, portions individuelles, éclairs et choux à la crème. Pour l'obtenir, faites-la fondre à 28/30 °C et incorporez-la directement à la préparation ou mixez-la au batteur planétaire pour obtenir une consistance plus onctueuse, idéale pour une utilisation en poche à douille.

Il résiste au gel et ne contient ni gluten ni graisses hydrogénées.

- Avec 10 % de chocolat blanc et du caramel salé
- Avec des inclusions de caramel
- Sans gluten, sans matières grasses hydrogénées
- polyvalent : idéal pour recouvrir et remplir
- est déjà fluide à 32-35°
- dense et sec
- résistant au gel
- prêt à l'emploi

MODALITÀ D'USO





Farcitura



Ganache



Glassatura



Pralina

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010112

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Advantages

- polyvalente : idéale pour la couverture, la farce et les garnitures
- elle est fluide dès 32-35 °
- dense et sèche, permet une coupe propre et sans fissures
- résiste à la surgélation
- prête à l'emploi

Claims

- avec 10% de chocolat blanc au caramel salé
- avec inclusions au caramel
- sans gluten
- sans graisses hydrogénées

Détails

Nouvelle crème anhydre très fine de la ligne **IRCA Finest** avec **10 % de chocolat blanc au caramel salé** (fleur de sel) et **des inclusions croquantes au caramel pour un effet « crumble » surprenant en bouche.**

C'est un produit idéal pour la couverture de desserts qui devront être conservés à température ambiante et au réfrigérateur.

Elle est extrêmement fluide dès 32-35°C, ce qui facilite la formation d'une fine couverture, et elle résiste à la surgélation. Ne contient pas de gluten ni de graisses hydrogénées.

Avec CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE, on obtient un **glaçage praliné** à la texture dense et sèche, qui garantit une coupe propre et sans fissures.

Elle est également excellente comme délicieuse crème à garnir idéale pour les gâteaux, les tartelettes, les pralines, les portions simples, les éclairs et les beignets. Pour l'obtenir, il est possible de la faire fondre à 28/30°C et de la dresser directement dans le produit à farcir ou de la monter au robot pâtissier pour obtenir une consistance plus moelleuse, idéale pour une utilisation en sac à poche.

Description



Extraordinary
made simple.

pâte très fine au chocolat blanc et inclusions au caramel pour glaçages, farces, garnitures.

Denomination

pâte à tartiner. produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

GLAÇAGES

Chauffer au bain-marie ou au micro-ondes (400-500W) à 32-35°C, mélanger et verser directement sur les desserts à recouvrir.

AVERTISSEMENT :

- Pour obtenir des couvertures uniformes, il est recommandé de faire vibrer légèrement les desserts sur les grilles prévues à cet effet sans recourir à la spatule.
- Pour les glaçages partiels, tremper directement les desserts dans le CHOCOSMART fondu à 32-35°C.

CRÈMES FOUETTÉES

Porter CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE à température ambiante (20-22°C) puis le fouetter brièvement au batteur électrique planétaire muni d'une feuille à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il double de volume.

Avertissements : Un mélange prolongé au robot pâtissier compromettra le volume final de la crème fouettée en raison d'un échauffement excessif du produit.

FARCES

Remplir les

?camicie? de pralines, tablettes, barres, œufs de Pâques et préparations similaires.

Chauffer CHOCOSMART CARAMEL au bain-marie (30-32°C) ou au micro-ondes (400-500W).

Farcir les ?camicie? de CHOCOSMART CARAMEL et laisser cristalliser pendant quelques minutes la garniture, puis refermer avec une couche supplémentaire de chocolat tempéré.



**Extraordinary
made simple.**