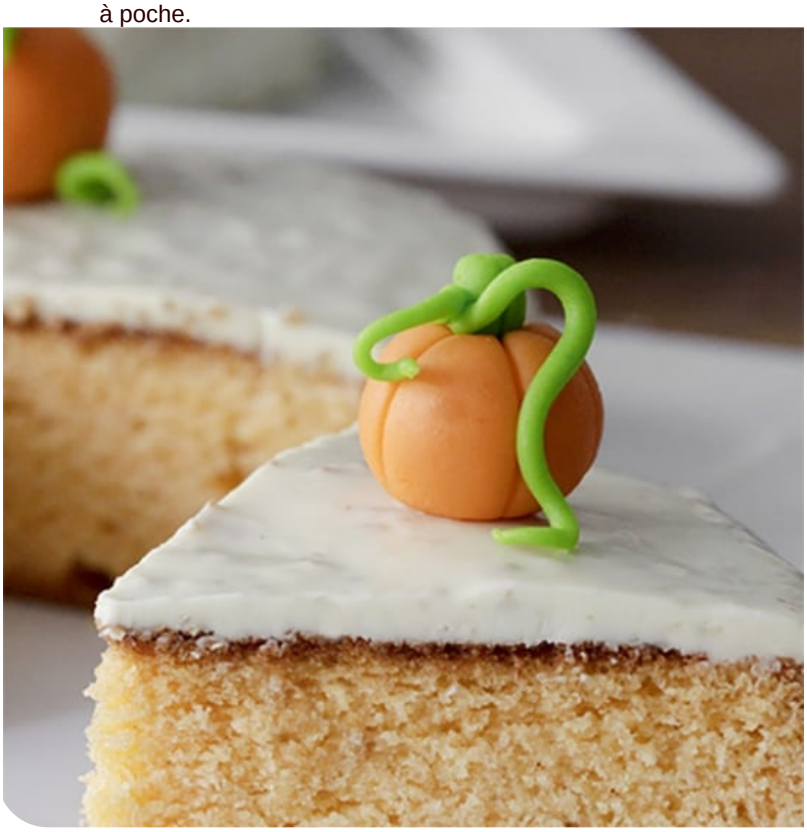
CHOCOSMART

CIOCCOLATO BIANCO

PASTICCERIA CHOCOSMART

Crema al cioccolato bianco per glassature e ricoperture. La predisposizione all'aromatizzazione e alla colorazione apre a ulteriori possibilità creative (con aromatizzanti e coloranti anidri e/o essenze oleose). Disponibili nella gamma le varianti Cioccolato e Cioccolato Senza Palma, Cioccolato Bianco e Cioccolato al latte.
La facilità di taglio garantisce l'assenza di rotture superficiali.
È possibile montare Chocosmart in planetaria con foglia, per ottenere una struttura morbida che consente l'utilizzo con sac à poche.



MODALITÀ D'USO

Pralina **Sacher** **Bigne**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010198

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

INFO

Vantaggi
La facilità di taglio garantisce l'assenza di rotture superficiali. È possibile montare Chocosmart in planetaria con foglia, per ottenere una struttura morbida che consente l'utilizzo con sac à poche.

Dettagli
Crema al cioccolato bianco per glassature e ricoperture. La predisposizione all'aromatizzazione e alla colorazione apre a ulteriori possibilità creative (con aromatizzanti anidri e/o essenze oleose). Disponibili nella gamma le varianti Cioccolato, Cioccolato Senza Palma e Cioccolato al latte.

Descrizione
pasta finissima al cioccolato bianco per glassature, ripieni, farciture.

Denominazione
crema spalmabile. Semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso
CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO si adatta perfettamente alla glassatura di torte, bignè, torte al tracio, semifreddi, ecc.
CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO è ideale per ogni tipo di ricopertura e presenta le seguenti caratteristiche:
- facilità di taglio senza rotture superficiali.
- possibilità d'aromatizzazione con arancio, menta, torroncino, pasta nocciola, rhum, cognac, ecc.
- stabilità anche alle basse temperature.

MODALITA' D'IMPIEGO:
GLASSATURE . Scaldare a bagno maria a 32-35°C o con forno a microonde (400-500W), mescolare e versare direttamente sui dolci da ricoprire. Per ottenere una copertura uniforme si consiglia di vibrare leggermente i dolci sulle apposite griglie senza ricorrere alla spatolatura. Per aromatizzare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO aggiungere al prodotto fuso oli essenziali o paste su base oleosa (pasta nocciola, pasta caffè) mescolando con cura (non utilizzare aromi su base acquosa).
CREME MONTATE . Portare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO a temperatura ambiente (20-22°C) quindi montare in planetaria con foglia a media velocità per breve tempo fino a volume raddoppiato.
Una troppo prolungata lavorazione in planetaria compromette, a causa di un eccessivo riscaldamento del prodotto, il volume finale della crema montata.
Nel caso si desideri aromatizzare il prodotto si consiglia di aggiungere oli essenziali o paste su base oleosa (pasta nocciola, pasta caffè) a CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO prima di iniziare a montare le creme (non utilizzare aromi su base acquosa).
RIPIENI . Le creme montate ottenute con CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO, come sopra descritto ed utilizzate tal quali o aromatizzate a piacere, costituiscono un eccellente e raffinatissimo ripieno per praline. Nella farcitura di praline CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO possono anche essere utilizzati senza essere montati ma semplicemente scaldandoli a bagno maria od in forno a microonde (400-500W) a 32-34°C.
CREMA GATEAUX
CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO g 1.000
burro o MARBUR CREMA g 600
zucchero a velo g 400
Amalgamare in planetaria con frusta a fili grossi burro o MARBUR CREMA e zucchero a velo, aggiungere CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO ed infine montare a media velocità per circa 10 minuti.
E? possibile aromatizzare a piacere con paste per gelateria, essenze oleose, alcoolati, ecc.