CHOCOSMART

CIOCCOLATO LATTE

PASTICCERIA CHOCOSMART

Crema al cioccolato al latte per glassature e ricoperture. La predisposizione all'aromatizzazione apre a ulteriori possibilità creative (con aromatizzanti 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 01010196

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

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

Denominazione
crema spalmabile. Semilavorato per prodotti dolciari.

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

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE, montato in planetaria, costituisce un'ottima alternativa alle comuni creme al burro o creme ganache, naturalmente con la possibilità di aggiungere l?aromatizzante preferito.
MODALITA' D'USO:
GLASSATURE
Scaldare a bagno maria o con forno a microonde (400-500W) a 32-35°C, mescolare e versare direttamente sui dolci da ricoprire.
Per ottenere coperture uniformi si consiglia di vibrare leggermente i dolci sulle apposite griglie senza ricorrere alla spatolatura.
Per glassature parziali intingere i dolci nel CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE sciolto.
Per aromatizzare le paste CHOCOSMART 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 LATTE 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.
RIPIENI
Le creme montate ottenute con CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE, come sopra descritto ed utilizzate tal quali o aromatizzate a piacere, costituiscono un eccellente e raffinatissimo ripieno per praline.
Nella farcitura di praline le paste CHOCOSMART possono anche essere utilizzate senza essere montate ma semplicemente scaldandole a bagno maria od in forno a microonde (400-500W) a 32-34°C.
CREMA GATEAUX CON CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE g 1000
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 LATTE ed infine montare a media velocità per circa 10 minuti.
E? possibile aromatizzare a piacere con paste per gelateria, essenze oleose, alcoolati, ecc.