

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE



Nuova finissima crema anidra della linea IRCA Finest con il 10% di cioccolato bianco al caramello salato (fleur de sel), contiene inclusioni al caramello per un sorprendente effetto "crumble" al palato.

È un prodotto ideale per la copertura di dolci che dovranno essere conservati a temperatura ambiente e in frigorifero ed è estremamente fluido già a temperature attorno ai 32-35°C, facilitando così la formazione di una copertura sottile.

Con CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE si ottiene una glassatura pralinata dalla consistenza densa e asciutta, che garantisce un taglio pulito e senza crepe.

È ottima anche come **golosa crema da farcitura** ideale per cake, tartellette, praline, monoporzioni, eclaire e bignè. Per ottenerla è possibile fonderla a 28/30°C e dressarla direttamente nel prodotto da farcire oppure montarla in planetaria per ottenere una consistenza più soffice, ideale per utilizzo in sac à poche.

La crema è resistente alla surgelazione, non contiene glutine né grassi idrogenati.

- con 10% di cioccolato bianco al caramello
- con inclusioni croccanti al caramello
- ideale per copertura, farcitura e ripieni
- senza glutine, senza grassi idrogenati
- è fluida già a 32-35°
- densa e asciutta, consente un taglio pulito e senza crepe
- resiste alla surgelazione
- pronta all'uso

Dettagli prodotto

COD 000787

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni

lecitina

Cross contaminazioni



Frutta

latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, burro vaccino anidro

Modalità d'uso



Farcitura



Ganache



Glassatura



Denominazione tecnica

crema spalmabile. Semilavorato per prodotti dolciari.