



CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

PASTICCERIA

CHOCOSMART

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, eclair 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



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

Modalità d'uso



Farcitura



Pralina



Ganache



Glassatura

Cross contaminazioni



Frutta