



## CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO 5

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.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010198

CLAIM

### 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.

MODALITÀ 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

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



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.

#### DENOMINAZIONE TECNICA

crema spalmabile. Semilavorato per prodotti dolciari.