CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE 5

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010112

CLAIM

-con 10% di cioccolato bianco al caramello salato

- con inclusioni al caramello

- senza glutine

- senza grassi idrogenati

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

GLASSATURE
Scaldare a bagnomaria o in forno a microonde (400-500W) a 32-35°C, mescolare e versare direttamente sui dolci da ricoprire.

Avvertenze:
- Per ottenere coperture uniformi si consiglia di vibrare leggermente i dolci sulle apposite griglie senza ricorrere alla spatolatura.
- Per glassature parziali intingere direttamente i dolci nel CHOCOSMART sciolto a 32-35°C.

CREME MONTATE

Portare CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a temperatura ambiente (20-22°C) quindi montare in planetaria con foglia a media velocità per breve tempo fino ad ottenere un volume raddoppiato.
Avvertenze: una prolungata lavorazione in planetaria compromette, a causa di un eccessivo riscaldamento del prodotto, il volume finale della crema montata.

RIPIENI

Realizzare le camicie di praline, tavolette, barrette, uova di Pasqua e preparazioni simili.
Scaldare CHOCOSMART CARAMEL a bagnomaria (30-32°C) o in forno a microonde (400-500W).
Farcire con CHOCOSMART CARAMEL le camicie e lasciare cristallizzare per qualche minuto il ripieno, dopodichè richiudere con un ulteriore strato di cioccolato temperato.

DENOMINAZIONE TECNICA

crema spalmabile. Semilavorato per prodotti dolciari.