



Quality through expertise

CHOCOSMART



irca Línea cremas
CHOCOSMART

CHOCOSMART CHOCOLATE NEGRO
CHOCOSMART CHOCOLATE CON LECHE
CHOCOSMART CHOCOLATE BLANCO

Las pastas CHOCOSMART constituyen la última evolución en términos de calidad y de sencillez de uso.

Ideales para glasear tartas, petisús, tartas al corte, tartas Sacher, postres helados, etc. garantizando un sabor muy fino y exquisito a chocolate negro, con leche y blanco. Además son perfectas para todo tipo de cobertura.

Las características principales:

sencillas de cortar sin grietas en las superficies posible aromatización naranja, café, menta, turrón, pasta de avellana, ron, coñac, etc. estable incluso en las bajas temperaturas. Montadas en batidora planetaria, las pastas CHOCOSMART pueden reemplazar sin problemas las normales cremas de manteca o cremas ganache, y es siempre posible aromatizarlas a placer.

Confección:

Envases de 5 kg.

Modo de empleo:

GLASEADOS:

Calentar a baño María o al microondas (400-500W) a los 32-35°C, mezclar y verter directamente sobre los postres.

Para obtener coberturas uniformes se sugiere golpear levemente los postres sobre las parrillas sin usar espátula.

Para glaseados parciales mojar los postres en CHOCOSMART derretido.





irca **Línea cremas**
CHOCOSMART

Para aromatizar las pastas CHOCOSMART añadir al producto ya derretido, aceites esenciales o pastas aceitosas (pasta avellana, pasta café) mezclando con atención (no utilice aromas a base de agua).

NATAS MONTADAS:

Llevar CHOCOSMART a temperatura ambiente (20-22°C), luego montar en batidora planetaria a velocidad media durante poco tiempo hasta duplicar el volumen.

Una elaboración demasiado larga en planetaria puede perjudicar el volumen final de la crema montada, debido a un calentamiento excesivo del producto.

Si se desea aromatizar el producto, es necesario añadir a CHOCOSMART aceites esenciales o pastas aceitosas (pasta avellana, pasta café) antes de empezar a montar las cremas (no utilice aromas a base de agua).

RELLENOS:

Las cremas montadas elaboradas con CHOCOSMART y aromatizadas a placer constituyen también rellenos óptimos para praliné.

Para rellenar los praliné se puede usar CHOCOSMART incluso sin montarlo, es suficiente calentar el producto a baño María o en el microondas (400-500W) a los 32-34°C.

CREMA GATEAUX:

- CHOCOSMART CHOCOLATE NEGRO, CON LECHE, BLANCO gr 1.000
- manteca o MARBUR CREMA gr 600
- azúcar en polvo gr 400

Mezclar en batidora planetaria con varillas grandes manteca o MARBUR CREMA y azúcar en polvo, añadir CHOCOSMART y por fin montar a media velocidad durante 10 minutos.

Es posible aromatizar a placer con pastas para heladería, esencias aceitosas, alcoholados, etc.

Disclaimers:

Advertencia: para obtener un óptimo brillo se aconseja de meter el dulce a recubrir en frigorífico al menos una hora antes.