les fiches conseils

CHOCOSMART

PÂTE FINE AU CHOCOLAT POUR COUVERTURES, GLAÇAGES ET FOURRAGES

les + produits :

- 2 références disponibles : chocolat et chocolat blanc.
- La texture et le goût s'apparentent à une «ganache».
- Il se prête facilement à l'ajout d'arômes anhydres.
- Utilisé en glaçage, il permet d'être tranché sans aucune cassure en surface.

Réf. 3621 et 3721

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

Idée recette :

CRÈME CHOCOLAT BLANC POUR CUPCAKE

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO ..... 1000 g
Beurre ..... 600 g
Fondant soft ..... 700 g

Mélanger le beurre et le fondant au batteur avec fouet, ajouter le **CHOCOSMART** puis fouetter à vitesse moyenne pendant 10 minutes. Verser la crème chocolat blanc sur vos cupcakes cuits, en utilisant la douille de votre choix, et décorer comme vous le souhaitez.

Possibilité d'aromatiser avec des pâtes aromatisantes et/ou de colorer avec des colorants liposolubles.

Réf. 3621	Chocolat	Seau de 5 kg
Réf. 3721	Chocolat blanc	Seau de 5 kg

Conseils d'utilisation :

• **CHOCOSMART** s'utilise en glaçage : Réchauffer au bain marie ou au micro-ondes à 32/35°C, mélanger et glacer vos pâtisseries sur grille puis laisser figer. Pour un glaçage partiel, tremper les gâteaux dans le produit fondu.

• **CHOCOSMART** s'utilise en fourrage : Porter à température à 23/25°C et appliquer directement.

• **CHOCOSMART** s'utilise en crème fouettée : Emulsionner au batteur avec le fouet durant 5 minutes pour obtenir une crème au goût chocolat.