

Cod. articolo: 01010196 **CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 12/10/2019

Descrizione

pasta finissima al cioccolato al latte per glassature, ripieni, farciture.

Denominazione

crema spalmabile. Semilavorato per prodotti dolciari.

Ingredienti

grasso vegetale (palmisti, cocco, palma), zucchero, cioccolato al LATTE 18% (LATTE intero in polvere, cacao, zucchero), LATTE intero in polvere, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Il prodotto può contenere FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	46.3 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.)	1.2 % max.

(1) estrazione con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	5000 UFC/g max.
lieviti (2)	25 UFC/g max.
muffe (2)	25 UFC/g max.
coliformi (3)	assenti/g
Escherichia coli (4)	assente/g
salmonelle (5)	assenti/25 g

- (1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) ISO 4832:91
(4) ISO 16649-2:01
(5) ISO 6579:93

Cod. articolo: 01010196 **CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 12/10/2019

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 15 mesi.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 5 kg ciascuno.

Modalità d'uso

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE si adatta perfettamente alla glassatura di torte, bigné, torte al trancio, semifreddi, ecc.

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE è ideale per ogni tipo di ricopertura e presenta le seguenti caratteristiche:

- facilità di taglio senza rotture superficiali.
- possibilità d'aromatizzazione con arancio, caffè, menta, torroncino, pasta nocciola, rhum, cognac, ecc.
- stabilità anche alle basse temperature.

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE, montato in planetaria, costituisce un'ottima alternativa alle comuni creme al burro o creme ganache, naturalmente con la possibilità di aggiungere l'aromatizzante preferito.

MODALITA' D'USO:

GLASSATURE

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

Per ottenere coperture uniformi si consiglia di vibrare leggermente i dolci sulle apposite griglie senza ricorrere alla spatolatura.

Per glassature parziali intingere i dolci nel CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE sciolto.

Per aromatizzare le paste CHOCOSMART 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 LATTE 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.

RIPIENI

Le creme montate ottenute con CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE, come sopra descritto ed utilizzate tal quali o aromatizzate a piacere, costituiscono un eccellente e raffinatissimo ripieno per praline.

Nella farcitura di praline le paste CHOCOSMART possono anche essere utilizzate senza essere montate ma semplicemente scaldandole a bagno maria od in forno a microonde (400-500W) a 32-34°C.

CREMA GATEAUX CON CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE g 1000

Cod. articolo: 01010196 **CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 12/10/2019

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 LATTE ed infine montare a media velocità per circa 10 minuti. E' possibile aromatizzare a piacere con paste per gelateria, essenze oleose, alcoolati, ecc.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	616 kcal
	2560 kJ
2. Proteine (N*6.25)	6 g
3. Carboidrati metabolizzabili	43.9 g
di cui zuccheri	43.4 g
4. Grassi	46.3 g
di cui saturi	31.6 g
colesterolo	13.7 mg
5. Fibre alimentari	0.8 g
6. Sale	0.25 g

Cod. articolo: 01010196 **CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 12/10/2019

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati				
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova				
Pesce e prodotti a base di pesce				
Arachidi e prodotti a base di arachidi				
Soia e prodotti a base di soia	X	lecitina di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte intero in polvere		
Frutta a guscio e prodotti derivati			CC	
Sedano e prodotti a base di sedano				
Senape e prodotti a base di senape				
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo				
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg				
Lupino e prodotti a base di lupino				
Molluschi e prodotti a base di mollusco				

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo
RSP0
RSP0 SCC livello Mass Balance

Cod. articolo:	01010196	CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 12/10/2019	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.