

Salvatore Toma

**CHOCO CUBE**<sup>®</sup>  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Crema untabile de caramelo salado



**Crema untabile de caramelo salado**

Salvatore Toma

  
**CHOCO CUBE**<sup>®</sup>  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Crema untabile de caramelo salado

### PREPARACIÓN E INGREDIENTES

Receta para 5 tarros de 200 g

#### CREMA UNTABILE DE CAMELO SALADO

350	g	<b>Chocolate Blanco con Caramelo</b> <b>Vanini Aurum Icam Professional Cód. 8288</b> templado
400	g	<b>Crema Fillmilk ZeroP</b> <b>Icam Professional Cód. 7552</b>
250	g	Aceite de girasol
10	g	Sal fina de Cervia
1010	g	En total

### PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

---

#### CREMA UNTABLE DE CAMELO SALADO

Para preparar esta receta, echar a la batidora amasadora con paleta (K) la Crema Fillmilk ZeroP ligeramente ablandada (calentada en el microondas a una temperatura no superior a los 20-22 °C), continuar con velocidad lenta y añadir poco a poco el aceite de girasol. Cuando esté bien mezclado, verter encima el chocolate Vanini Aurum templado, continuar a velocidad moderada en la batidora amasadora y seguir mezclando; por último, añadir la sal fina de Cervia.

Comprobar que todos los ingredientes estén bien mezclados antes de echarlo a los tarros. No olvidar esterilizar previamente los tarros: para esterilizarlos, es necesario meterlos en el horno a 130 °C unos 20 minutos y luego cubrirlos con papel de horno hasta que se enfríen.

Cuando se enfríen, envasar la crema vertiéndola lentamente en cada tarro.

Dejar enfriar en el frigorífico entre +2 °C y +4 °C para que se endurezca y que la crema adquiriera la estructura adecuada (el tiempo necesario, unos 10-15 minutos). Por último, dejar a temperatura ambiente unas 12 horas antes de cerrar el tarro con la tapa.

### SELECCIÓN DE PRODUCTOS

---



#### Chocolate Blanco con Caramelo Vanini Aurum Icam Professional

Intenso sabor a caramelo y nata, sin dejar atrás el toque de leche. Se manifiesta una nota dulce y agradable que, combinada con una punta de salado, se convierte en un capricho de auténtico carácter. De color caramelo tofe ámbar.



#### Crema Fillmilk ZeroP Icam Professional

Crema base con delicado sabor a leche perfecta para aromatizar con especias en polvo, aceites esenciales, aromas liposolubles y pastas grasas características. Con aceite de karité. Especial para el interior de pralinés, enriquecida con chocolate.

## CONSEJOS PARA PREPARAR LAS CREMAS UNTTABLES

---

- 1) Al elaborar el compuesto, se usa la batidora amasadora y no la picadora porque el movimiento de esta última sobrecalienta el producto y destempearía el chocolate.
- 2) Para preparar estas cremas, la fase final de enfriamiento es una de las fases más importantes para evitar que afloren grasas, por lo que hay que prestar atención a enfriar bien el producto el tiempo necesario.
- 3) ¿Por qué es importante usar el chocolate templado? Porque la manteca de cacao estabiliza la crema unttable volviéndola más o menos cremosa.
- 4) Si se prefiere una crema más suave y cremosa pero con el mismo sabor, se puede añadir más aceite, ya que no altera el sabor de la propia crema al ser neutro; si se prefiere una crema con mayor estructura, es decir, más firme, entonces se debe añadir un porcentaje mayor de chocolate.
- 5) Además de las especias y la fruta deshidratada en polvo, se puede añadir todo lo que sea aromáticamente graso (pastas grasas, aceites esenciales...), pero no podemos añadir todo aquello que contenga agua y esté hidratado porque granularía la crema.
- 6) Para esterilizar los tarros, es necesario meterlos en el horno a 130 °C unos 20 minutos y cubrirlos con papel de horno hasta que se enfríen.
- 7) Es importante aplicar un sello de garantía que demuestre que el producto esté intacto del productor al consumidor. El problema más habitual en las cremas unttables es que se pongan rancias por cambios bruscos de temperatura, por lo que se debe garantizar la buena conservación del producto final.
- 8) Cómo definir la estructura o consistencia de la crema:
  - Si tenemos una estructura firme pero unttable al mismo tiempo y queremos ablandarla, añadiremos una determinada cantidad de aceite para que se vuelva más tierna y cremosa. Este porcentaje que añadiremos se evaluará dependiendo de lo suave que queramos hacer la estructura de la crema.
  - Si tenemos una estructura unttable y más cremosa, así como más brillante porque tiene más contenido de grasa, y queremos que esta receta sea más firme sin que deje de ser unttable, solo hay que reducir el porcentaje de la parte más grasa, es decir, el aceite.