

Salvatore Toma

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

**Crema untabile de chocolate con leche y avellana
crujiente**



Crema untabile de chocolate con leche y avellana crujiente

Salvatore Toma

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Crema untable de chocolate con leche y avellana crujiente

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

Receta para 35 tarros de 200 g cada uno

CREMA UNTABLE DE CHOCOLATE CON LECHE Y AVELLANA

- 750 g Praliné muy fino de Avellana TGT 55%
Agostoni Cód. 7344
- 75 g Pasta de Avellanas
Icam Professional Cód. 1862
- 45 g Cacao en Polvo 22/24 Negro
Icam Professional Cód. 4240
- 225 g Aceite de cacahuete
- 1000 g Chocolate con Leche Ambra 40%
Icam Professional Cód. 8349
templado
- 175 g Pailleté Feulletine
Icam Professional Cód. 2989

- 2270 g En total

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Crema unttable de chocolate con leche y avellana crujiente

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

CREMA UNTTABLE DE CHOCOLATE CON LECHE Y AVELLANA CRUJIENTE

Echar a la batidora amasadora con la paleta el praliné y la pasta de avellanas. Emulsionar el cacao en polvo con una parte de aceite. Añadir poco a poco el chocolate con leche y Pailleté Feulletine a la batidora amasadora.

MONTAJE

Cuando la crema esté preparada, colar en los tarros de vidrio y dejar en el frigorífico para que se endurezca el tiempo necesario. Dejar reposar 12 horas en frío y después cerrar los tarros.

LOS CONSEJOS DEL MAESTRO

- Hacer una pequeña muestra para probar la suavidad, cremosidad y untabilidad que se prefiera.
- Desarrollar una receta que sirva de base para crear otras añadiendo inclusiones, aromas o especias.
- Se pueden crear bases para otras cremas unttables modificando el praliné y la pasta.

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Crema untable de chocolate con leche y avellana crujiente

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Praliné muy fino de Avellana TGT Agostoni

Sabor intenso a avellana italiana noble, ligeras notas a caramelo y tueste delicado. Color claro. Estructura totalmente refinada para obtener una textura fina y delicada.



Pasta de Avellanas Icam Professional

Esta pasta de avellanas de altísima calidad se caracteriza por el uso exclusivo de avellanas de una calidad excelente, el tueste uniforme y la ausencia de restos de cáscara. Especial para pralinería, ganache, chocolates cremino y rellenos de praliné. Puede utilizarse en la composición de recetas de horno y en la aromatización de cremas, espumas y mousses. Se utiliza para elaborar semifríos, veteados o bases de helado.



Cacao en Polvo 22/24 Negro Icam Professional

Sabor puro a intenso cacao. De color marrón rojizo muy oscuro.



Chocolate con Leche Ambra 40% Icam Professional

Sabor profundo y preciso a leche con delicadas notas a cacao. Dulzor equilibrado.



Pailleté Feulletine Icam Professional

Galleta de barquillo (conocida como pailleté feulletine) fina y crujiente. Sabor a barquillo caramelizado. De color dorado intenso. Ideal para la cobertura crujiente de praliné efecto «rocher». Perfecto como inclusión crujiente en el interior de chocolates cremino, gianduja y pralinés. En pastelería, se puede emplear para adornar y espolvorear sobre pasteles y tartas además de crear crujientes originales para el relleno de pasteles, tartas y monoporciones. En heladería, para crear crujientes originales en el interior de semifríos y tartas heladas o como inclusiones crujientes en las coberturas Igloo para polos y conos.