

Salvatore Toma

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Crema spalmabile al Caramello salato



Crema spalmabile al Caramello salato

Salvatore Toma


CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Crema spalmabile al Caramello salato

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

Resa: 5 vasetti da 200g

CREMA SPALMABILE AL CAMELLO SALATO

350	g	Cioccolato Bianco Vanini Aurum al Caramello Icam Professional Cod. 8288 temperato
400	g	Crema Bianca Fillmilk ZeroP Icam Professional Cod. 7552
250	g	Olio di semi di girasole
10	g	Sale fino di cervia
1010	g	Totale

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

CREMA SPALMABILE AL CARMELLO SALATO

Per la preparazione di questa ricetta mettere in planetaria con foglia frusta (K) la Crema Bianca Fillmilk ZeroP leggermente ammorbidita (riscaldata al microonde non oltre 20/22°C) procedere con velocità lenta e man mano a filo aggiungere l'olio di semi di girasole. Una volta ben miscelato il preparato, versare sopra il cioccolato Vanini Aurum temperato, procedere a velocità moderata sempre in planetaria e miscelare ulteriormente, per ultimo aggiungere il sale fino di Cervia.

Prima di procedere con l'invasettamento bisogna controllare bene che tutti gli ingredienti siano ben miscelati. Ricordarsi di procedere preventivamente con la sterilizzazione dei vasetti: per sterilizzare i vasetti bisogna metterli in forno a 130°C per 20 minuti circa e poi vanno lasciati coperti con fogli di carta da forno fino al raffreddamento.

Una volta raffreddati invasettare la crema versando quest'ultima, a filo, in ogni singolo vasetto. Lasciar raffreddare in frigo a +2°C+4°C per far indurire e dare la giusta struttura alla crema (circa 10/15 min, il giusto tempo utile). Per ultimo lasciare a temperatura ambiente per circa 12 ore prima della chiusura del vasetto con la sua capsula.

SELEZIONI PRODOTTI



Cioccolato Bianco Vanini Aurum al caramello Icam Professional

Gusto intenso di caramello e panna, senza coprire il sentore del latte. Evidente nota dolce e gradevole, abbinata ad una punta di salato, per un risultato di grande carattere e golosità. Colore toffee ambrato.



Crema bianca Fillmilk ZeroP Icam Professional

Crema base con gusto delicato di latte che ben si presta ad essere aromatizzata con spezie in polvere, oli essenziali, aromi liposolubili e paste grasse caratterizzanti. Con olio di karité. Specifica per interni di praline, addizionata con cioccolato.

CONSIGLI PER REALIZZARE LE CREME SPALMABILI

- 1) Nella lavorazione del composto si usa la planetaria e non il cutter perché il movimento del cutter surriscalda il prodotto e porterebbe fuori tempera il cioccolato.
- 2) Nella realizzazione di queste creme, la fase finale di raffreddamento è una delle fasi più importanti per evitare l'affioramento dei grassi quindi bisogna stare attenti a far raffreddare bene il prodotto il tempo utile.
- 3) Perché è importante usare il cioccolato temperato? Perché il burro di cacao stabilizza la crema spalmabile rendendola più o meno cremosa.
- 4) Se si vuole rendere la crema più morbida e cremosa a parità di gusto si può aggiungere più olio perché essendo neutro non altera il sapore della crema stessa, se desidero una crema più strutturata, ovvero più soda, allora aggiungeremo una % maggiore di cioccolato.
- 5) Oltre alle spezie e alla frutta disidratata in polvere si può aggiungere tutto quello che di grasso c'è a livello aromatico (paste grasse, olio essenziali...) ma non possiamo aggiungere tutto ciò che contiene acqua, quindi idrato perché farebbe granire la crema.
- 6) Per sterilizzare i vasetti bisogna procedere mettendoli in forno a 130°C per 20 minuti circa e poi vanno lasciati coperti con fogli di carta da forno fino al raffreddamento.
- 7) È importante applicare un sigillo di garanzia che dimostri che il prodotto sia integro dal produttore al consumatore. Il problema più comune nelle creme spalmabili è il rancido dovuto dagli eccessivi sbalzi termici quindi bisogna garantire la buona conservazione del prodotto realizzato.
- 8) Come definire la struttura/consistenza della crema:
 - Se abbiamo una struttura soda ma spalmabile al tempo stesso e vogliamo ammorbidirla aggiungiamo una certa quantità di olio per renderla più cremosa e tenera. Questa % che andremo ad aggiungere va valutata in base a quanto vogliamo rendere più morbida la struttura della crema.
 - Se abbiamo una struttura spalmabile e più cremosa e anche più lucente perché ovviamente c'è più parte grassa e vogliamo rendere questa ricetta più soda ma sempre spalmabile, basta calare con la % di parte più grassa quindi l'olio.