

Salvatore Toma

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

**Crema spalmabile Latte e Nocciola Croccante**



**Crema spalmabile Latte e Nocciola Croccante**

Salvatore Toma

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

## Crema spalmabile Latte e Nocciola Croccante

### PREPARAZIONI E INGREDIENTI

Resa: 35 vasetti da 200g cad.

#### CREMA SPALMABILE NOCCIOLA E LATTE

750	g	<b>Pralinata finissima alla Nocciola TGT 55%</b> <b>Agostoni Cod. 7344</b>
75	g	<b>Pasta di Nocciole</b> <b>Icam Professional Cod. 1862</b>
45	g	<b>Polvere di Cacao Scuro 22/24</b> <b>Icam Professional Cod. 4240</b>
225	g	Olio di semi di arachide
1000	g	<b>Cioccolato al Latte Ambra 40%</b> <b>Icam Professional Cod. 8349</b> temperato
175	g	<b>Sfogliette Croccanti</b> <b>Icam Professional Cod. 2989</b>
2270	g	Totale

## PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

---

### CREMA SPALMABILE LATTE E NOCCIOLA CROCCANTE

Mettere in planetaria con la foglia la Pralinata di Nocciole e la Pasta di Nocciola. Emulsionare la Polvere di Cacao con parte dell'olio. Aggiungere pian piano in planetaria il Cioccolato al Latte e le Sfogliette Croccanti.

### MONTAGGIO

Una volta terminata la preparazione della crema, colare nei barattoli in vetro e passare in frigo per l'indurimento per il tempo utile. Lasciare riposare 12 ore in camera fresca e poi chiudere i barattoli.

### I CONSIGLI DEL MAESTRO

- Fare una piccola prova campione per testare la morbidezza, cremosità e spatolabilità che preferite.
- Sviluppare una ricetta base da cui partire per crearne di nuove aggiungendo inclusioni, aromi o/e spezie.
- Modificando il pralinato e la pasta si possono sviluppare basi per altre spalmabili.

**CHOCO CUBE®**  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Crema spalmabile Latte e Nocciola Croccante

### SELEZIONI PRODOTTI



#### **Pralinata Finissima alla Nocciola TGT Agostoni**

Gusto intenso di nocciola nobile italiana, leggera nota di caramello e tostatura delicata. Colore chiaro. Struttura completamente raffinata per una texture fine e delicata.



#### **Pasta di Nocciole Icam Professional**

L'esclusivo utilizzo di nocciole di qualità pregiate, la tostatura uniforme, l'assenza di ogni residuo di buccia, sono le caratteristiche di questa pasta di nocciole di altissima qualità. Speciale per pralineria, ganache, cremini, ripieni. Può entrare in composizione nelle preparazioni da forno e nell'aromatizzazione di creme, spume e mousse; si utilizza anche per realizzare semifreddi, variegature e basi gelato.



#### **Polvere di Cacao scuro 22/24 Icam Professional**

Puro gusto di cacao intenso. Colore rosso bruno molto scuro.



#### **Cioccolato al Latte Ambra 40% Icam Professional**

Gusto pieno e pulito di latte con note delicate di cacao, dolcezza equilibrata.



#### **Sfogliette croccanti Icam Professional**

Biscotto in cialda (crêpe dentelle), sottile e croccante. Gusto cialda caramellata. Colore dorato intenso. Ideale per la ricopertura croccante di praline effetto "rocher". Ottimale come inserimento croccante all'interno di cremini, gianduaia e pralinati; in pasticceria per guarnire e granellare mignon e torte e per creare originali croccantini per interni di mignon, torte e monoporzioni. In gelateria, per creare originali croccantini per interni di semifreddi e torte gelato o come inclusioni croccanti nelle coperture Igloo per stecchi e conetti.