

## NOISETTA



### ΧΡΗΣΗ

Γέμιση σοκολατινίων, γέμιση και επιφανειακή επάλειψη παστών και τουρτών, στην παρασκευή ganache, στην παρασκευή παγωτού και γέμιση croissant (για γέμισμα μετά το ψήσιμο).

### ΚΙΒΩΤΙΟ



1 συσκ. x 5kg = 5kg

## **ΒΑΣΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΡΕΜΑΣ ΚΑΚΑΟ ΜΕ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ**

Το προϊόν χρησιμοποιείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 20-30°C.

### **ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ ΣΕ ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΙΑ**

Θερμαίνετε ελαφρώς το προϊόν έως την θερμοκρασία των 30°C.

Τοποθετείτε την επιθυμητή ποσότητα στα κοχύλια σοκολάτας που βρίσκονται μέσα σε καλούπια, με την βοήθεια ειδικών εξαρτημάτων (π.χ. κορνέ). Στη συνέχεια, βάζετε τα καλούπια σε ψυγείο ώστε να σταθεροποιηθεί η Nuscrema και να γίνει συνεκτική. Αφού βγουν από το ψυγείο και αποκτήσουν θερμοκρασία περιβάλλοντος, συμπληρώνετε με συμμετρισμένη σοκολάτα, ώστε να κλείσει το σοκολατίνι και να αποκτήσει το τελικό του σχήμα. Τοποθετείτε πάλι στο ψυγείο και ακολουθεί το ξετύπωμα.

### **ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΣΤΡΩΜΑ ΠΑΣΤΑΣ Ή ΤΟΥΡΤΑΣ**

Απλώνετε το προϊόν (σε θερμοκρασία περίπου 25°C) στο υπόστρωμα (π.χ. παντεσπάνι) και στη συνέχεια τοποθετείτε στο ψυγείο για σταθεροποίηση.

### **ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΩΣ GANACHE**

Θερμαίνετε ελαφρώς σε θερμοκρασία 30°C. Στη συνέχεια, προσθέτετε αργά και υπό συνεχή ανάδευση - για την αποφυγή σχηματισμού "σβώλων" - το επιθυμητό ρευστό (γάλα, κρέμα γάλακτος, σιρόπι γλυκόζης κλπ.) σε ίδια περίπου θερμοκρασία. Μόλις το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή συνεκτικότητα, η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί.