



CHOCOSPALMABILI

The logo for SAIMA, featuring a stylized flame icon above the word "SAIMA" in a bold, black, sans-serif font, all contained within an orange shield-shaped background.

SAIMA



SAIMA



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

PREPARAZIONE | CHOCOSPALMABILI

Fondere il cioccolato a circa 40°C (*evitando quindi di scaldarlo troppo*), aggiungere le paste di frutta secca, ove presente nella ricetta, e mescolare bene.

Aggiungere una prima metà del peso approssimativa della chococrema e mescolare accuratamente, aggiungere la restante parte e continuare a mescolare.

Per assicurarti della buona riuscita del risultato misura la temperatura verificando che essa sia scesa ad almeno 22°C. Altrimenti mettere la crema in frigo per qualche minuto fino al raggiungimento di quella temperatura, girando il composto ogni 30 secondi e facendo attenzione che i bordi della boule siano sempre puliti e a livello per evitare una cristallizzazione errata della spalmabile. Dopodichè aggiungere le granelle croccanti e riempire i vasetti. Per velocizzare la cristallizzazione del burro di cacao disporre i vasetti in un luogo fresco per una notte. *Conservare a temperatura ambiente.*

CHOCOSPALMABILI

 Extreme Dark

 Extra Nocciola

 Nocciola

 Caramello e Arachidi

 Bianca alla Mandorla

 Pistacchio





CHOCOSPALMABILE EXTREME DARK

Ingredients

- Choco Crema Nera 850 gr
- Cioccolato Fondente 70-30-38 150 gr
- Nibs 160 gr

CHOCOSPALMABILE EXTRA NOCCIOLA

Ingredients

- Choco Crema Nocciola 600 gr
- Pasta Nocciola Giuso 200 gr
- Cioccolato al Latte Power 41 200 gr
- Scagliette croccanti fini 160 gr



CHOCOSPALMABILE NOCCIOLA

Ingredients

- Choco Crema Doppia Nocciola 820 gr
- Cioccolato Fondente 70-30-38 100 gr
- Cioccolato al Latte Power 41 80 gr
- Mini Crispearls 150 gr



CHOCOSPALMABILE CARAMELLO E ARACHIDI

Ingredients

- Choco Crema Gold
 - Pasta Arachide Giuso
 - Cioccolato Gold
 - Arachidi salate a pezzetti
 - Crispearls Latte
- 630 gr
 - 150 gr
 - 220 gr
 - 80 gr
 - 80 gr



CHOCOSPALMABILE BIANCA ALLA MANDORLA

Ingredients

- Choco Crema Bianca
 - Pasta Mandorla Giuso
 - Cioccolato Bianco W2
 - Granella di Amaretto
- 580 gr
 - 200 gr
 - 220 gr
 - 140 gr



CHOCOSPALMABILE AL PISTACCHIO

Ingredients

- Choco Crema Bianca
 - Pasta Pistacchio Giuso
 - Cioccolato Bianco W2
 - Granella di Pistacchio
- 580 gr
 - 200 gr
 - 220 gr
 - 140 gr





www.saimaspa.com

