



---

# 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**<sup>®</sup>  
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](http://www.saimaspa.com)

