



CHOCOLATE ACADEMY

Glasse per panettoni

Abbina il puro cioccolato belga Callebaut alle nuove **Creme Spalmabili** per realizzare delle glasse al cioccolato golosissime! Il giusto spessore della glassa e la perfetta consistenza al taglio le rende davvero irresistibili!

811

300 g di crema spalmabile 811 Callebaut®
700 g di cioccolato 811 Callebaut®



W2

300 g di crema spalmabile W2 Callebaut®
700 g di cioccolato W2 Callebaut®



RB1

300 g di crema spalmabile RB1 Callebaut®
700 g di cioccolato RB1 Callebaut®



GOLD

300 g di crema spalmabile Gold Callebaut®
700 g di cioccolato Gold Callebaut®



DOPPIA NOCCIOLA

300 g di crema spalmabile Doppia nocciola Callebaut®
700 g di cioccolato al latte 823 Callebaut®



PROCEDIMENTO

1° sistema: mescolare il cioccolato già temperato con la crema e glassare.

2° sistema: fondere il cioccolato a 45°C, aggiungere la crema spalmabile e pre-cristallizzare tutta la massa a circa 25/25,5°C per la bianca ed il gold, 26/26,5°C per la ruby ed il latte, e 27/27,5° per la fondente.



CHOCOLATE ACADEMY

Nuova linea Creme Spalmabili



REALIZZATE
ESCLUSIVAMENTE
CON OLIO DI OLIVA
E GIRASOLE



SENZA GLUTINE



NESSUN AROMA
ARTIFICIALE



NESSUN
COLORANTE
ARTIFICIALE



CREMA 811
INDICATA PER I
VEGANI



SENZA
SOIA



**Crema Doppia
Nocciola**
Con cioccolato e
nocciole tostate
FNN-S1835-651

Crema RB1
Con cioccolato
Ruby
FMR-RUBY36-651

Crema 811
Con cioccolato
fondente
FMD-P1336-651

Crema Gold
Con cioccolato
Gold
FMF-GOLD35-651

Crema W2
Con cioccolato
bianco
FMW-R1435-651

Scopri la gamma delle **Nuove Spalmabili**

Deliziose creme realizzate con cioccolato (811, W2, Gold, Ruby) e nocciole tostate (Doppia Nocciola) Callebaut® per dar vita a tante creazioni con cui sorprendere e deliziare i tuoi clienti.

La nuova gamma di spalmabili per farcire in maniera facile e veloce: gusto irresistibile, perfette da spalmare o per ricoprire, riempire, aromatizzare, farcire e decorare qualsiasi prodotto nel dopo cottura.