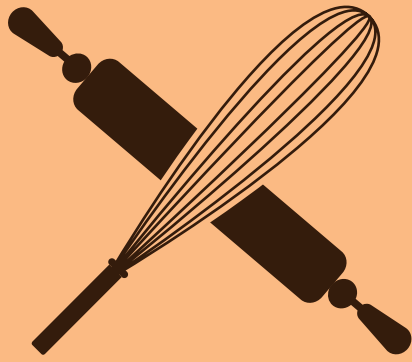




SNACK TAKE AWAY

**SAIMA**



GELATI IMPIEGATI



Cioccolato al caramello

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
<i>Chocogelato gold</i> 1 CF <i>Acqua</i> 2000 gr <i>Panna 35%</i> 400 gr	Frullare con acqua calda e mantecare.



Cioccolato bianco

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
<i>Chocogelato bianco</i> 1 CF <i>Acqua</i> 1800 gr <i>Panna 35%</i> 400 gr	Frullare con acqua calda e mantecare.



Gianduia bianca

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
<i>Chocogelato bianco</i> 1 CF <i>Acqua</i> 2400 gr <i>Pasta nocciola</i> 220 gr <i>Chococrema nocciola</i> 500 gr	Frullare chocogelato con acqua calda e nocciola, mantecare e poi variegare con chococrema nocciola.

GELATI IMPIEGATI



Cioccolato fondente

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
<i>Chocogelato fondente</i> 1 CF <i>Acqua</i> 1800 gr <i>Panna 35%</i> 400 gr	Frullare con acqua calda e mantecare.



Ciocco & Coffee

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
<i>Chocogelato bianco</i> 1 CF <i>Acqua</i> 2000 gr <i>Panna 35%</i> 400 gr <i>Espresso arabica colombia</i> 80 gr	Frullare chocogelato bianco, acqua calda, panna e espresso arabica poi mantecare.



Cioccolato al latte

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
<i>Chocobase latte</i> 1 CF <i>Acqua</i> 2000 gr <i>Panna 35%</i> 400 gr <i>Cioccolato al latte 823</i> 800 gr <i>Chococrema nocciola</i> 500 gr	Frullare chocobase, 823 cioccolato latte panna e acqua bollente, mantecare e poi variegare con chococrema nocciola

Snack // CROCCANTE AL CARAMELLO

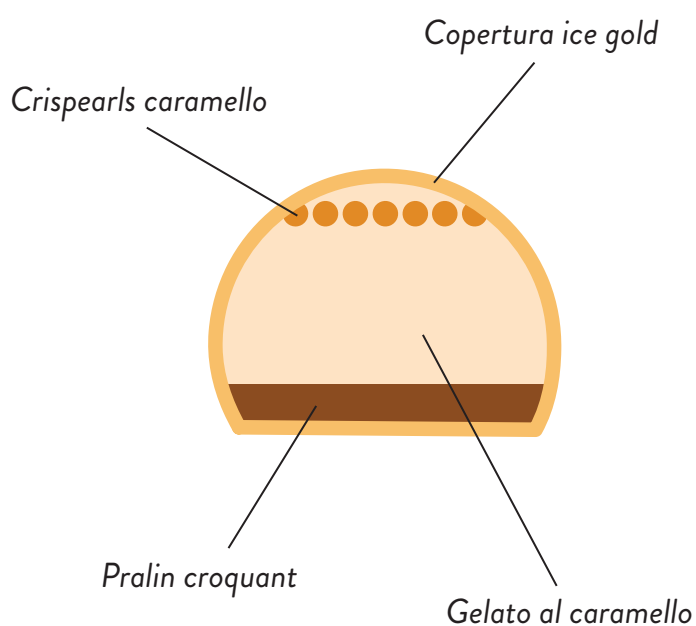


INGREDIENTI

Gelato al caramello
Crispearls caramello
Copertura ice gold/ ice latte
Pralin croquant

PROCEDIMENTO

Stendere uno strato di pralin croquant su un foglio di carta da forno e abbattere. Tagliare a strisce e posizionare sulla superficie con una sac a poche il gelato. Tagliare a misura e abbattere per pochi minuti. Guarnire con crispearls e infine glassare con copertura ice.



STRUTTURA INTERNA

Snack // WHITE ROCK

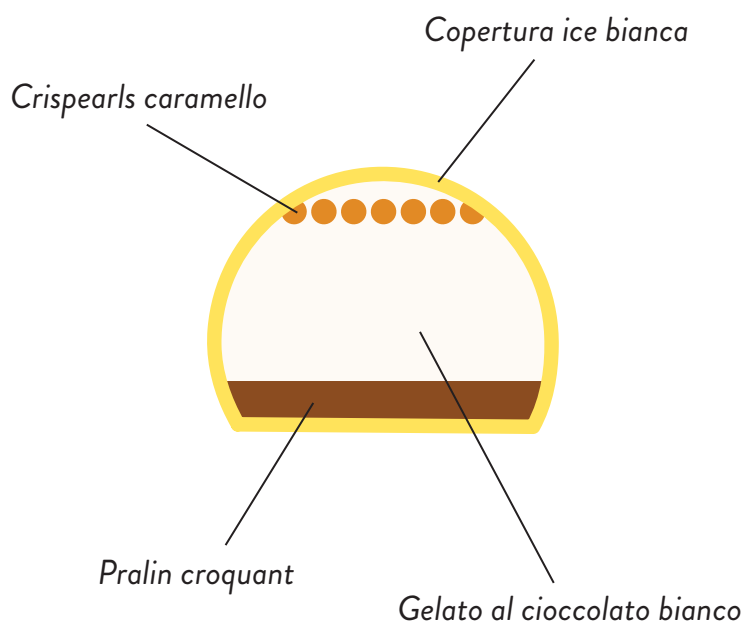


INGREDIENTI

Gelato al cioccolato bianco
Crispearls caramello
Copertura ice bianca
Pralin croquant

PROCEDIMENTO

Stendere uno strato di pralin croquant su un foglio di carta da forno e abbattere. Tagliare a strisce e posizionare sulla superficie con una sac a poche il gelato. Tagliare a misura e abbattere per pochi minuti. Guarnire con crispearls e infine glassare con copertura ice.



STRUTTURA INTERNA

Snack // NOCCIUTELLA

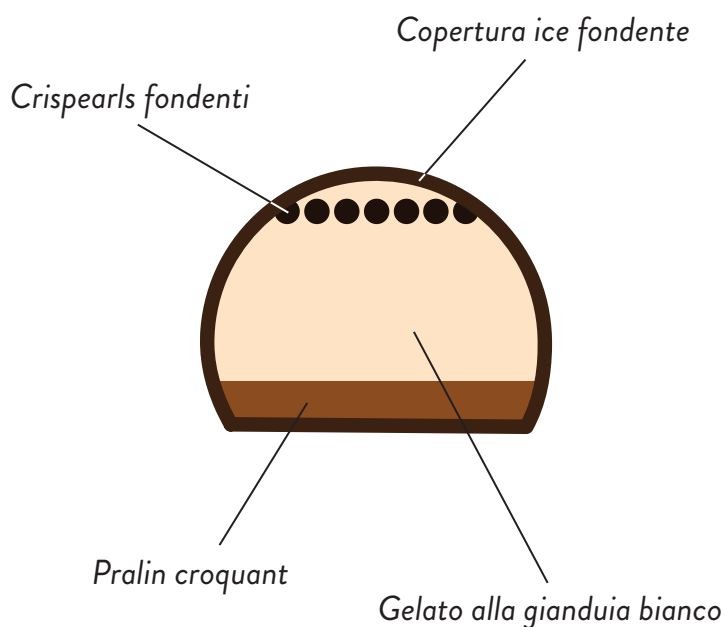


INGREDIENTI

Gelato alla gianduia bianco
Crispearls fondenti
Copertura ice fondente
Pralin croquant

PROCEDIMENTO

Stendere uno strato di pralin croquant su un foglio di carta da forno e abbattere. Tagliare a strisce e posizionare sulla superficie con una sac a poche il gelato. Tagliare a misura e abbattere per pochi minuti. Guarnire con crispearls e infine glassare con copertura ice.



STRUTTURA INTERNA

Snack in cialda // GIANDUIOTTO

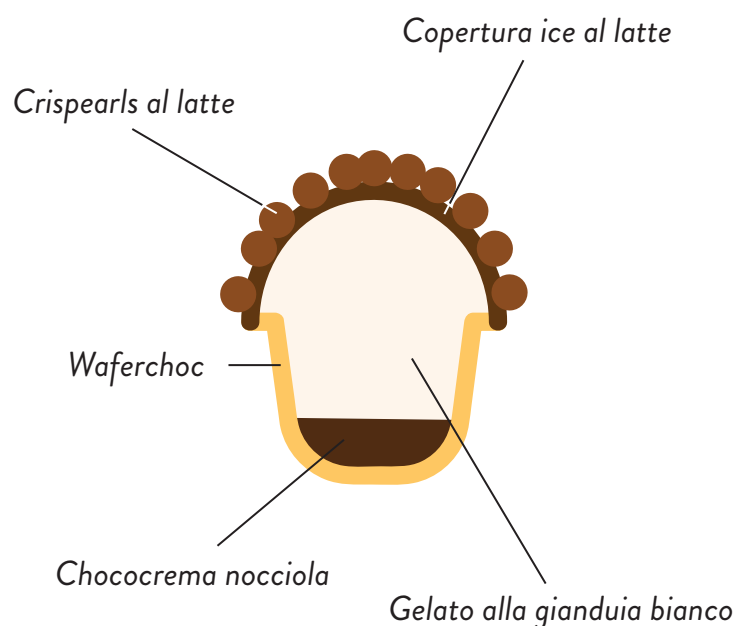


INGREDIENTI

Gelato alla gianduia bianco
Waferchoc ice
Copertura Ice latte
Crispearls al latte
Chococrema nocciola

PROCEDIMENTO

Inserire nel waferchoc la chococrema nocciola, farcire poi con il gelato e glassare con la copertura ice e crispearls.



STRUTTURA INTERNA

Snack in cialda // FORESTA NERA

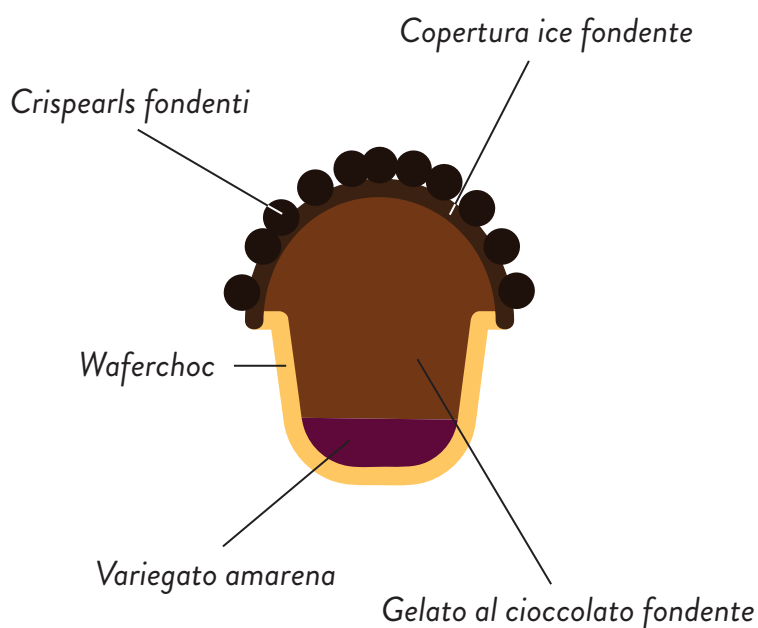


INGREDIENTI

Gelato al cioccolato fondente
Waferchoc
Copertura Ice fondente
Crispearls fondenti
Variegato amarena

PROCEDIMENTO

Inserire nel waferchoc il variegato amarena, farcire poi con il gelato e glassare con la copertura ice e crispearls.



STRUTTURA INTERNA

Stecco Bon Bon // BLACK CRUNCH

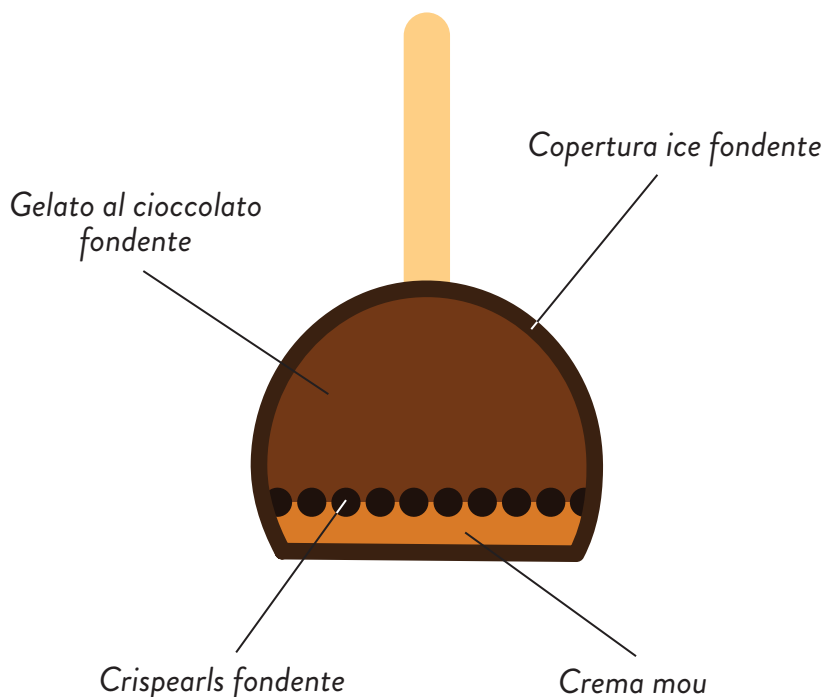


INGREDIENTI

Gelato al cioccolato fondente
Crispearls fondente
Copertura ice fondente
Crema mou
Stecchi

PROCEDIMENTO

Con una sac a poche sulla carta da forno creare degli spuntoni con il gelato e inserire uno stecco in superficie poi abbattere. Una volta raffreddato il gelato prendere gli stecchi guarnirli sul fondo con la crema mou e i crispearls e riposizionare nell'abbattitore. Glassare infine con la copertura ice.



STRUTTURA INTERNA

Stecco Bon Bon // CAMEL E NUTS

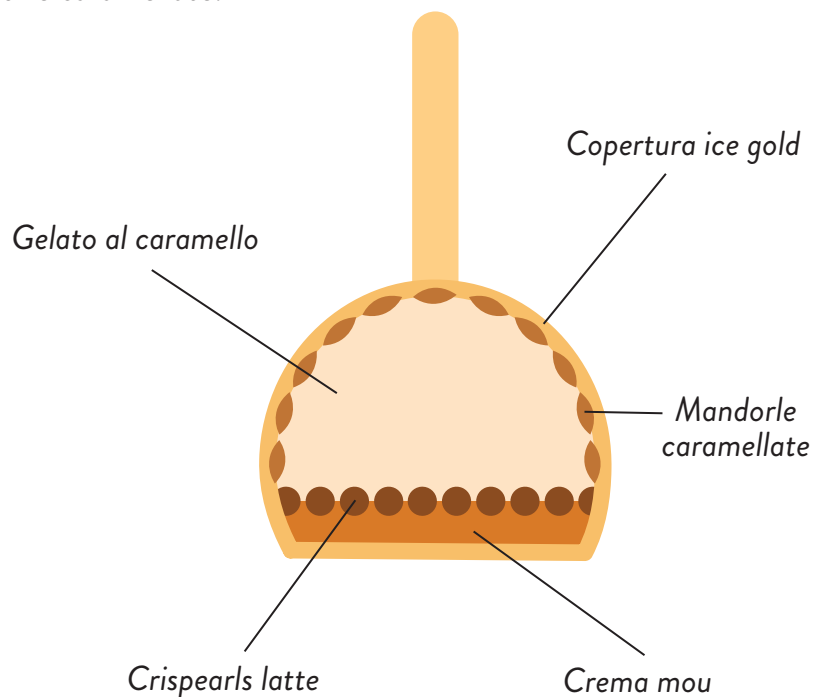


INGREDIENTI

Gelato al caramello
Crispearls latte
Copertura ice gold/ ice latte
Mandorle caramellate
Crema mou
Stecchi

PROCEDIMENTO

Con una sac a poche sulla carta da forno creare degli spuntori con il gelato e inserire uno stecco in superficie poi abbattere. Una volta raffreddato il gelato prendere gli stecchi guarnirli sul fondo con la crema mou e i crispearls e riposizionare nell'abbattitore. Glassare infine con la copertura ice con dentro le mandorle caramellate.



STRUTTURA INTERNA

Chicco // MOKKA

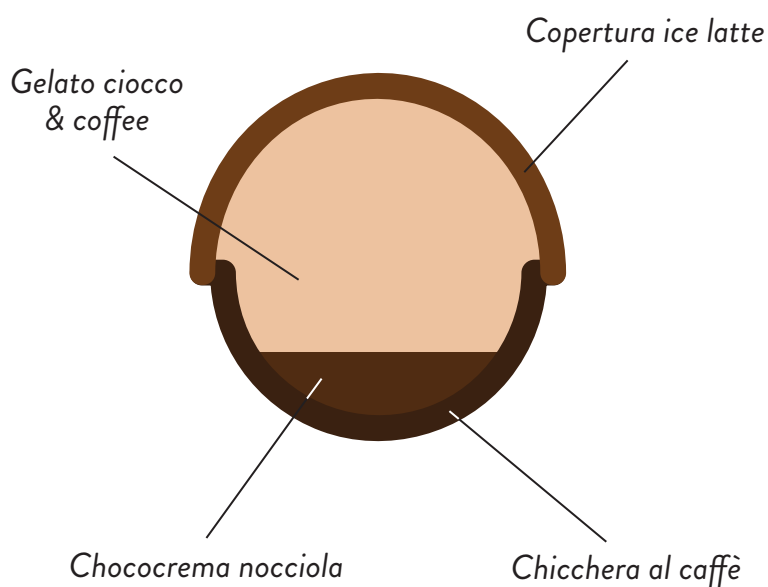


INGREDIENTI

Gelato ciocco & coffee
Chicchera al caffè
Copertura ice latte
Chococrema nocciola

PROCEDIMENTO

Mettere nella chicchera la chococrema e abbattere, poi riempire con il gelato e abbattere nuovamente. Sformare e glassare con la copertura ice.



STRUTTURA INTERNA

Chicco // TARTUFINO

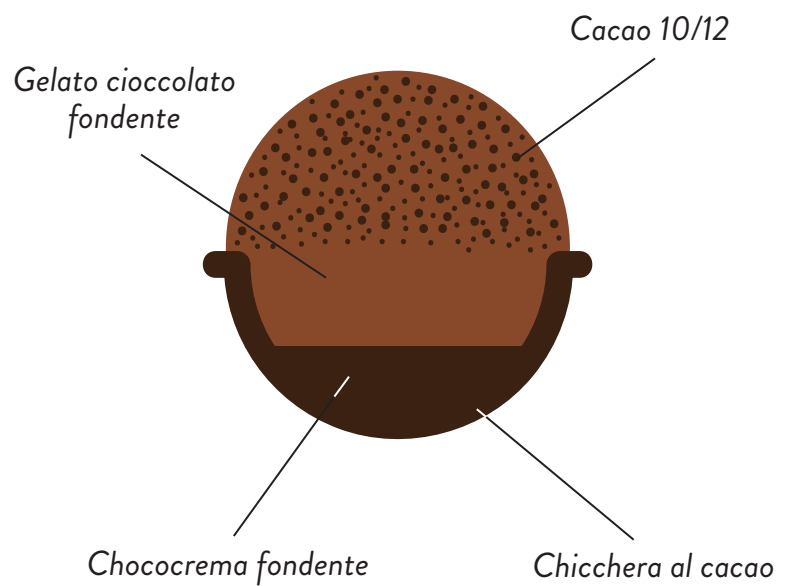


INGREDIENTI

Gelato cioccolato fondente
Chicchera al cacao
Cacao 10/12
Chococrema fondente

PROCEDIMENTO

Mettere nella chicchera la chococrema e abbattere, poi riempire con il gelato e abbattere nuovamente. Sformare e spolverare con il cacao.



STRUTTURA INTERNA

Cannoncino // CHOCO-AMARETTO

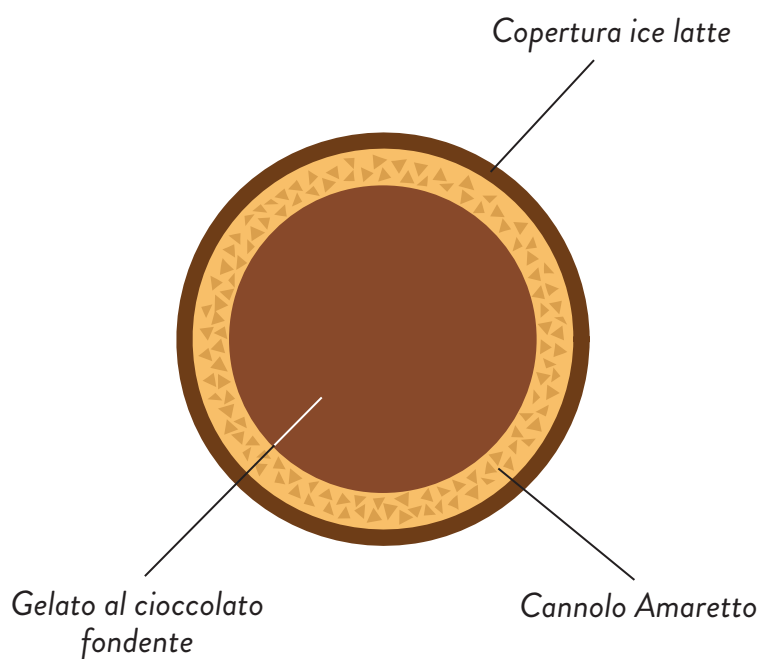


INGREDIENTI

Gelato al cioccolato fondente
Cannolo Amaretto
Ciocolata ice latte

PROCEDIMENTO

Riempire il cannolo con il gelato, glassare i bordi con cioccolato ice.



STRUTTURA INTERNA

Cannoncino // RISO & LATTE

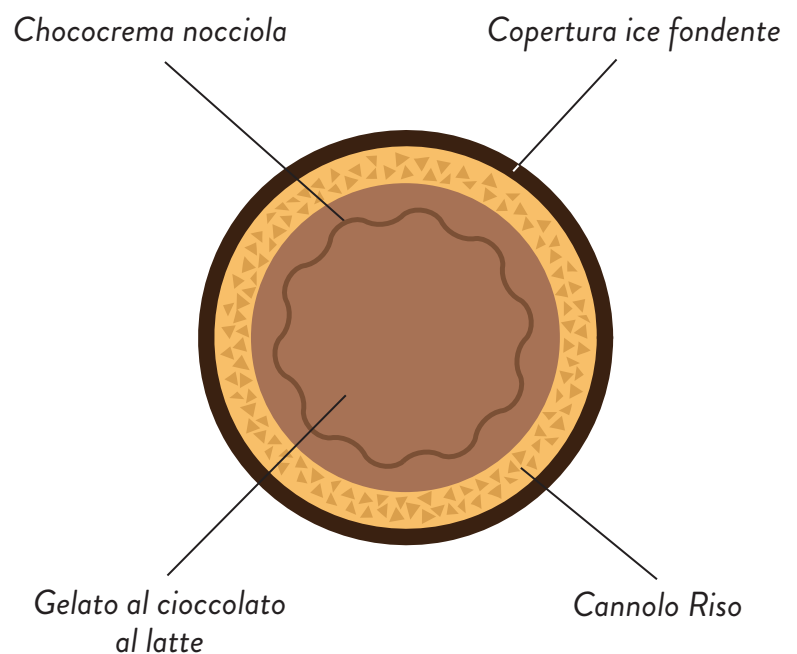


INGREDIENTI

Gelato cioccolato al latte
Cannolo Riso
Copertura Ice fondente
Chococrema nocciola

PROCEDIMENTO

Riempire il cannolo con il gelato, dglassare i bordi con cioccolato ice.



STRUTTURA INTERNA

Pralina // CUOR DI CIOCCO-LATTE



INGREDIENTI

*Gelato cioccolato al latte
e choco crema*

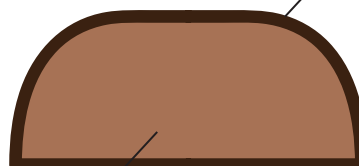
Copertura ice fondente

Stampo silicone

PROCEDIMENTO

Riempire lo stampo di gelato e abbattere, una volta indurito il prodotto glassare con copertura ice.

Copertura ice fondente



*Gelato al cioccolato
al latte e choco crema
nocciola*

STRUTTURA INTERNA

Pralina // CUOR DI CAFFÈ

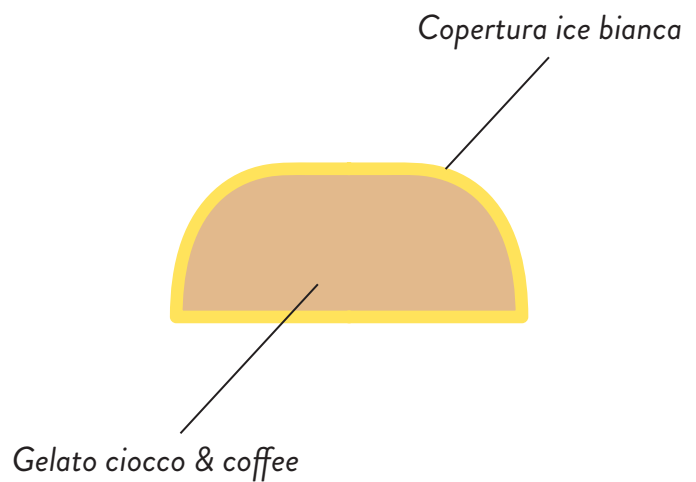


INGREDIENTI

Gelato ciocco & coffee
Copertura ice bianca
Stampo silicone

PROCEDIMENTO

Riempire lo stampo di gelato e abbattere, una volta indurito il prodotto glassare con copertura ice.



STRUTTURA INTERNA

Pralina // CUOR DI CAMEL

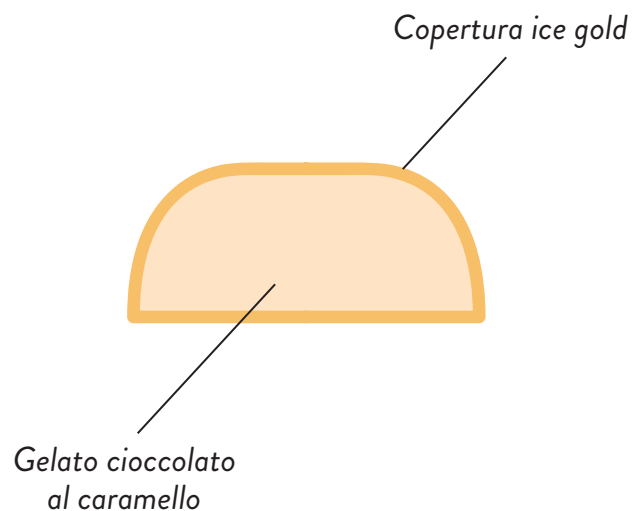


INGREDIENTI

Gelato cioccolato al caramello
Copertura ice gold/ ice latte
Stampo silicone

PROCEDIMENTO

Riempire lo stampo di gelato e abbattere, una volta indurito il prodotto glassare con copertura ice.



STRUTTURA INTERNA







CHOCO-CHOPS



DOSE PER UN PIANO di n°63 BOULE

	BOULE DI CIOCCOLATO	pz	63
	RIPIENO STANDARD:		
	CREME A LA CARTE	g	400
	CIOCCOLATO BIANCO	g	100
	ALCOLATO DA PASTICCERIA A SCELTA 70°	g	40

PROCEDIMENTO

Fondere il cioccolato non caldo, a circa 34/36°C. Aggiungere la crema a la carte in due tempi. Aggiungere infine l'alcolato. Riporla in frigo per qualche minuto, fino a quando la crema comincia leggermente ad ispessirsi.

Riempire la boule con la crema. Inserire il bastoncino nelle boule e lasciar cristallizzare in frigo per qualche minuto. Ricoprire con il cioccolato temperato/ pre-cristallizzato prescelto



CHOCO-CRUNCHY



DOSE PER 6 STECCHI

FONDENTE	RICE CRISPIES	g	65
	PASTA MANDORLA	g	20
	ZENZERO IN POLVERE	g	QB
	LIMONE CANDITO	g	20
	CIOCCOLATO 811	g	75
LATTE	RICE CRISPIES	g	65
	PASTA NOCCIOLA	g	20
	CANNELLA	g	QB
	MELA DISIDRATATA	g	20
	CIOCCOLATO POWER 41	g	75

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato a circa 37/38°C e mescolarlo con la pasta di frutta secca o l’olio, poi amalgamare il riso soffiato, le inclusioni e le polveri. Riempire gli stampi. Inserire il bastoncino e lisciare con la spatola. Lasciar cristallizzare in frigo per circa 15 minuti prima di sfornare. Decorare intingendo nel cioccolato temperato solo per 1/3 dello stecco.

DOSE PER 6 STECCHI

RUBY	RICE CRISPIES	g	65
	OLIO DI SEMI	g	15
	YOGURT IN POLVERE	g	2
	PAILLETE' FEUTELLINE	g	10
	FRAGOLINE DISIDRATATE	g	10
	CIOCCOLATO RUBY RB1	g	75
GOLD	RICE CRISPIES	g	65
	PASTA MANDORLA	g	20
	VANIGLIA	g	QB
	ALBICOCCA DISIDRATATA	g	20
	CIOCCOLATO GOLD	g	75
WHITE	RICE CRISPIES	g	65
	PASTA MANDORLA	g	20
	MIRTILLI DISIDRATATI	g	20
	CIOCCOLATO W2	g	75



CHOCO-ROTTY

DOSE PER 1 TEGLIA 60X40

FONDENTE	PAILLETTE' FEULLETINE	g	225
	CIOCCOLATO 811	g	1500
LATTE	GRANELLA NOCCIOLE	g	225
	CIOCCOLATO POWER 41	g	1500
RUBY	MANDORLE A FILETTI	g	225
	CIOCCOLATO RUBY RB1	g	1500
GOLD	GRANELLA DI ARACHIDI	g	225
	CIOCCOLATO GOLD	g	1500
BIANCO	NIBS	g	225
	CIOCCOLATO W2	g	1500



PROCEDIMENTO

Stropicciare la carta da forno e poi stenderla su una teglia. Versarvi sopra il cioccolato temperato già arricchito delle inclusioni croccanti, e stenderlo con una spatola per coprire la superficie della teglia. Lasciar cristallizzare in frigo per circa 10 min prima di spezzattarlo in scaglie irregolari.



CHOCO-COINS

DOSE PER 50 COINS diam. 4 cm

FONDENTE	CIOCCOLATO 811	g	300
	NOCCIOLE INTERE	g	200
	VERMICELLI DARK	g	100
LATTE	CIOCCOLATO POWER 41	g	300
	ARACHIDI SALATE	g	150
	CRISPEARLS MILK	g	150
RUBY	CIOCCOLATO RUBY RB1	g	300
	MANDORLA A FILETTI	g	150
	MIRTILLI ROSSI	g	150
GOLD	CIOCCOLATO GOLD	g	300
	PESCA/ALBICOCCA DISIDR.	g	150
	CRISPEARLS CARAMEL	g	150
WHITE	CIOCCOLATO W2	g	300
	PISTACCHI INTERI	g	150
	GRANELLA DI PISTACCHI	g	150

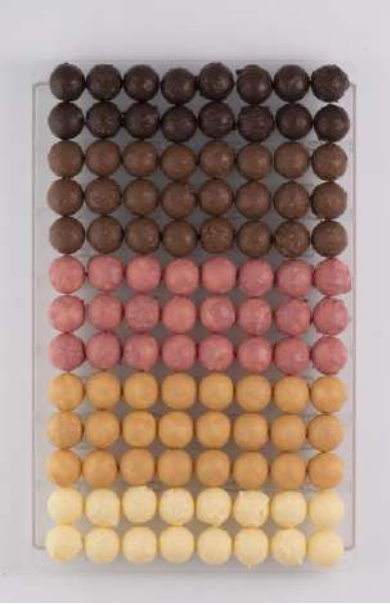


PROCEDIMENTO

Temperare il cioccolato. Con una sac à poche realizzare dei dischi di 4cm di diametro sulla carta forno. Disporre su ciascun disco la frutta secca e le decorazioni prima che il cioccolato inizi ad indurire. Lasciar cristallizzare in frigo per circa 10 min.



Choco - tartufini



DOSE PER UN PIANO di n°63 PZ

FONDENTE	BOULE FONDENTI	pz	63
	CHOCOCREMA NERA	g	300
	PASTA NOCCIOLA	g	75
	CIOCCOLATO 70-30-38	g	75
	CIOCCOLATO 811	g	50
LATTE	BOULE LATTE	pz	63
	CHOCOCREMA NOCCIOLA	g	300
	PASTA NOCCIOLA	g	75
	CIOCCOLATO POWER 41	g	125

PROCEDIMENTO:

Fondere in microonde il cioccolato alla temperatura di pre-cristallizzazione (31,5°C fondente, 29,5°C latte....) Aggiungere la pasta nocciola e la chococrema in due momenti. Riempire le boule, lasciar cristallizzare in frigo per circa 10 minuti e poi rivestire con il rispettivo cioccolato temperato/precristallizzato.

DOSE PER UN PIANO di n°63 PZ

RUBY	BOULE BIANCA	pz	63
	CHOCOCREMA BIANCA	g	300
	PASTA NOCCIOLA	g	75
	CIOCCOLATO RUBY RB1	g	125
GOLD	BOULE BIANCA	pz	63
	CHOCOCREMA GOLD	g	300
	PASTA NOCCIOLA	g	75
	CIOCCOLATO GOLD	g	125
WHITE	BOULE BIANCA	pz	63
	CHOCOCREMA BIANCA	g	300
	PASTA NOCCIOLA	g	75
	CIOCCOLATO W2	g	125



Choco - Call-buiotti



DOSE PER UNO STAMPO DA 24 PEZZI da 17g

FONDATE	CHOCOCREMA NERA	g	275
	CIOCCOLATO 70-30-38	g	125
	CIOCCOLATO 811	g	100
LATTE	CHOCOCREMA NOCCIOLA	g	275
	CIOCCOLATO 70-30-38	g	100
	CIOCCOLATO POWER 41	g	125

DOSE PER UNO STAMPO DA 24 PEZZI da 17g

RUBY	CHOCOCREMA BIANCA	g	250
	CIOCCOLATO RUBY RB1	g	250
GOLD	CHOCOCREMA GOLD	g	250
	CIOCCOLATO GOLD	g	250
WHITE	CHOCOCREMA BIANCA	g	250
	CIOCCOLATO W2	g	250

PROCEDIMENTO:

Fondere in microonde il cioccolato alla temperatura di pre-cristallizzazione (31,5°C fondente, 29,5°C latte....). Aggiungere la chococrema in due momenti. Riempire gli stampi, lasciar cristallizzare in frigo per almeno mezz’ora prima di toglierli dallo stampo.

NOTE: lo stampo dei giuanduotti deve essere in silicone (morbido) e non in policarbonato (quindi rigido)



Choco - Crock



DOSE PER N°28 PZ DA 15g

FONDENTE	CIOCCOLATO 811	g	200
	MANDORLE A BASTONCINO	g	200
	PAILLETTE' FEUILLETTINE	g	20
	SALE	g	2
LATTE	CIOCCOLATO 823	g	200
	MANDORLE A BASTONCINO	g	200
	PAILLETTE' FEUILLETTINE	g	20
	SALE	g	2

PROCEDIMENTO:

Tostare a 150°C le mandorla a bastoncino per il tempo necessario affinché prendano un bel colore nocciola. Una volta fuori dal forno versarle ancora calde in una bacinella e aggiungere il sale, mescolare. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente. Aggiungere il cioccolato pre-cristallizzato e la pailleté feulletine. Fare dei mucchietti di 15 g su carta da forno. Lasciar cristallizzare.

NOTE: Le mandorle potrebbero raffreddare troppo il cioccolato, in questo caso dare una piccola riscaldata in microonde.

DOSE PER N°28 PZ DA 15g

RUBY	CIOCCOLATO RUBY RB1	g	200
	MANDORLE A BASTONCINO	g	200
	PAILLETTE' FEUILLETTINE	g	20
	SALE	g	2
GOLD	CIOCCOLATO GOLD	g	200
	MANDORLE A BASTONCINO	g	200
	PAILLETTE' FEUILLETTINE	g	20
	SALE	g	2
WHITE	CIOCCOLATO W2	g	200
	MANDORLE A BASTONCINO	g	200
	PAILLETTE' FEUILLETTINE	g	20
	SALE	g	2



Choco - Tablet



FONDATE	CIOCCOLATO 811	g	820
	PASTA DI FRUTTA SECCA NOCCIOLA	g	180
	CAFFE' IN POLVERE DEL MACININO	g	4
	INCLUSIONI A SCELTA		qb
LATTE	CIOCCOLATO 823	g	200
	PASTA DI NOCCIOLA	g	150
	INCLUSIONI A SCELTA		qb

PROCEDIMENTO:

Fondere il cioccolato a 45°C. Aggiungere la pasta di frutta secca prescelta. Pre-cristallizzare sul marmo a 26°C ed utilizzare. Aggiungere le inclusioni prescelte nelle varie modalità: come inclusione direttamente nel cioccolato, oppure direttamente sotto nello stampo o semplicemente sopra al cioccolato sul retro della tavoletta. Lasciar cristallizzare prima di smodellare.

RUBY	CIOCCOLATO RUBY RB1	g	200
	PASTA DI MANDORLA NON TOSTATA	g	150
	INCLUSIONI A SCELTA		qb
GOLD	CIOCCOLATO GOLD	g	200
	PASTA DI ARACHIDE	g	150
	INCLUSIONI A SCELTA		qb
WHITE	CIOCCOLATO W2	g	200
	PASTA DI PISTACCHIO	g	150
	INCLUSIONI A SCELTA		qb



IL TEMPERAGGIO O PRE-CRISTALLIZZAZIONE

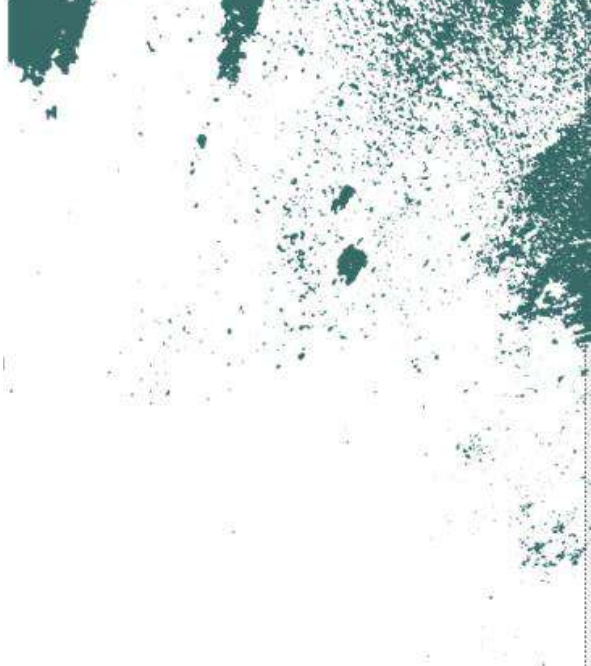


Premesse:

Temperature di temperaggio

- Bianco: 28° - 28.5°C
- Latte: 29° - 29°.5°C
- Fondente: 31° - 31.5°C
- Ruby: 29° - 29.5°C

Usare le indicazioni riportate sul sacchetto
per conoscere la curva ottimale di
temperaggio





Premesse:

Metodi di temperaggio

- **Tablaggio:** su un piano di marmo o di acciaio
- **Inseminazione:** cioccolato in callets (o a pezzi) aggiunto al cioccolato fuso a 45°C
- **Inseminazione con MYCRYO:** burro di cacao MYCRYO aggiunto al cioccolato a circa 35°C
- **De-cristallizzazione:** in microonde



Premesse:

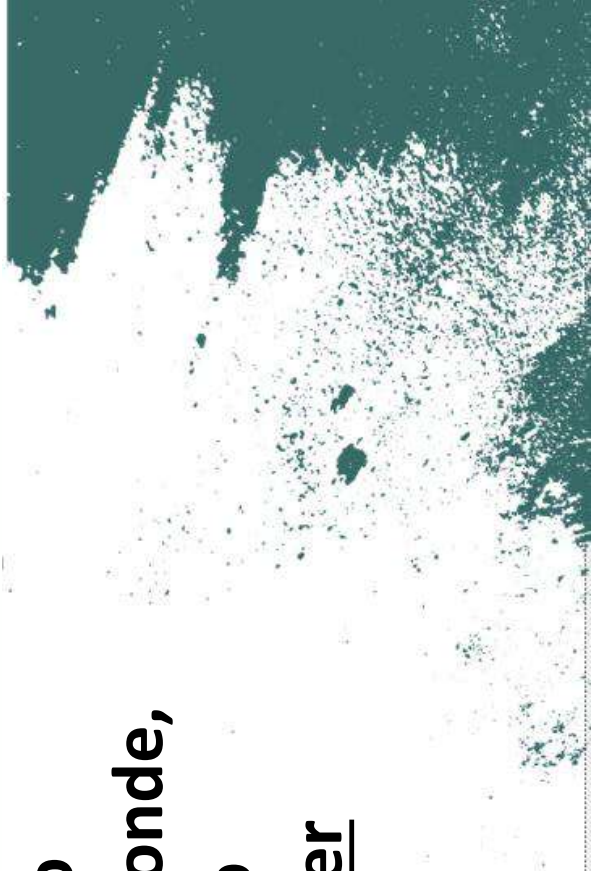
Gestire l'attrezzatura:

- **Non deve essere né troppo fredda né calda. Il cioccolato non deve subire shock termici.**
- **Deve essere perfettamente asciutta, l'acqua è il nemico giurato del cioccolato.**
- **Preferire ciotole che non si surriscaldino troppo al microonde per evitare di superare le temperature desiderate (es. vetro spesso o ceramica)**





Tablaggio su marmo/acciaio

- Sciogliere il cioccolato a 45°/50°C (microonde o bagnomaria)
 - Versarlo sul piano di marmo/acciaio.
 - Mescolarlo in modo regolare con spatola e raschia fino al raggiungimento della temperatura prefissata
 - Riportare il cioccolato nella ciotola e scaldarlo leggermente con un phon termico, o in microonde, fino alla temperatura perfetta di temperaggio (Usare le indicazioni riportate sul sacchetto per conoscere la curva ottimale di temperaggio)
- 



Inseminazione

- Sciogliere il cioccolato a 45°C (microonde o bagnomaria)
 - Aggiungere i callets di cioccolato e mescolare finchè non siano ben sciolti.
 - Non aggiungerne troppi alla volta. Il totale è di circa 1/3 del peso iniziale del cioccolato.
 - Mescolare fino al raggiungimento della temperatura di temperaggio ideale (come indicato sul sacchetto)
- 



Inseminazione con Mycryo

- Sciogliere il cioccolato a 45°C (microonde o bagnomaria)
 - Lasciare il cioccolato in una ciotola senza muoverlo né mescolarlo a temperatura ambiente.
 - Al raggiungimento della temperatura di 35°C (se cioccolato fondente) o 33°C (se cioccolato latte, Gold, Ruby e bianco), inserire l'1% del peso del cioccolato di Mycryo (es. 1g ogni 100g di cioccolato)
 - Mescolare con una spatola fino al completo scioglimento del MYCRYO. Non mescolare oltre lo scioglimento per evitare una sur-cristallizzazione.
 - Utilizzare subito come qualsiasi cioccolato temperato
- 



De-cristallizzazione

Importante ricordare che questa tecnica può essere fatta solo con cioccolato temperato (se si è “stemperato”, cioè se ha preso un colpo di calore, non dà risultati ottimali).

- Sciogliere lentamente il cioccolato al microonde fino a raggiungere la temperatura di temperaggio ideale (è indicata su ogni sacchetto e cambia secondo la tipologia di cioccolato).
- Utilizzare subito.

Attenzione: sciogliere il cioccolato dolcemente in microonde alternando il riscaldamento con il movimento manuale, per evitare di superare la temperatura di pre-cristallizzazione, altrimenti sarà necessario portare il cioccolato a 45°C e temperarlo successivamente con uno degli altri metodi indicati.





www.saimaspa.com



PER AGENTI