

Chocollina

Creme profesionale
pentru creații de cofetărie și patiserie.



Chocollina este o gamă de creme cu cacao, ciocolată, nuci și lapte pentru umplere, glazurare, coacere, injectare, aromatizare și topping.



Utilizare eficientă



**Raport perfect
calitate-preț**



Textură fină mătăsoasă



Aromă bogată

Datorită acestui fapt, Chocollina a câștigat aprecierea cofetarilor și patiserilor. Alegând Chocollina, puteți îmbogăți cu ușurință profilul senzorial al cornurilor, gogoșilor, prăjiturilor și să oferiți consumatorilor finali o experiență mai delicioasă.



Chocollina



De ce sunt **speciale cremele Chocollina?**

Ingrediente de calitate superioară, fără compromisuri.

Cacao



Folosim cacao de calitate extra, originară din Ghana și Coasta de Fildeș.

Una dintre cele mai bune boabe de cacao din lume este cultivată în Côte d'Ivoire și Ghana datorită climatului lor unic.

În plus, cacao pe care am ales-o pentru cremele Chocollina este făcută din boabe de cacao bine fermentate. Caracteristicile sale distinctivă sunt o aromă seducătoare și un gust profund rafinat pe care îl simți atunci când degustați produsele Chocollina.

Grăsimi vegetale



Folosim uleiuri de palmier și de floarea soarelui de calitate premium.

Acestea sunt produse purificate, inodore și neutre la gust. Aceste grăsimi sunt cele care pot asigura textura netedă, mătăsoasă a cremelor și pot spori aroma și gustul altor ingrediente.

Zahăr pudră



Calitatea zahărului pudră este întotdeauna sub controlul nostru atent, deoarece afectează în mod semnificativ calitatea texturii produsului.

Lecitină



Lecitina este un emulgator natural extras din boabe de soia sau din semințe de floarea soarelui. O cantitate mică de lecitină în conținut crește netezimea cremei.

Alte ingrediente

În funcție de rețetă, Chocollina poate conține produse lactate, nuci și arome naturale.

Tehnologia de producție.



Procesul de producere a cremelor Chocollina este destul de lung și durează aproximativ 8 ore. În acest timp, cristalele de zahăr și pudra de cacao sunt zdrobite în microparticule care nu sunt captate de receptorii umani.

În schimb, textura cremelor se simte extrem de delicată și fină.

Standarde ridicate de producție.



Producția de creme Chocollina este certificată conform standardului FSSC 22000.

Certificarea și inspecțiile independente regulate sunt efectuate de compania SGS - un lider mondial în domeniul serviciilor de certificare și inspecție.



Chocollina.

Caracteristici generale



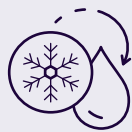
Gata de utilizare



Anhidru, nu eliberează
umezeală



Perfect pentru produse cu
termen mare de valabilitate
(aw=0,4)



Stabil la congelare/decongelare



Textură omogenă



Fără grăsimi hidrogenate



Doar arome naturale



Chocollina **White**

Cremă cu aromă de ciocolată albă, utilizată pentru umplerea și glazurarea produselor de cofetărie

Textură: * ●●●●●

Arome: **19%** — lapte
2% — ciocolată albă



Chocollina **Burgundy**

Cremă pe bază de grăsimi cu aromă de iaurt și coacăze negre, pentru produsele de cofetărie.

Textură: * ●●●●●

Arome: **18%** — lapte

Utilizare: ideală pentru produse de patiserie și deserturi în straturi



Chocollina **Salted Caramel**

Cremă pe bază de grăsimi cu aromă de caramel sărat, pentru produsele de cofetărie.

Textură: * ●●●●●

Arome: **16%** — lapte

Utilizare: ideală pentru produse de patiserie și deserturi în straturi



Chocollina **Cream&Cover**

Cremă cu aromă intensă de ciocolată, utilizată pentru umplerea și glazurarea produselor de cofetărie.

Textură: * ●●●●●

Arome: **16%** — lapte
2% — ciocolată

Utilizare: ideală pentru produse de patiserie și deserturi în straturi



Chocollina **Termo**

Cremă pe bază de grăsimi, stabilă la coacere, cu aromă de ciocolată și alune de pădure.

Rămâne fină și cremoasă după coacere ***

Textură: ●●●●●

Arome: **12%** — cacao

Utilizare: deala pentru produse tip foietaj.



* Textură fină



Textură fermă

Mod de lucru



Temperatura laboratorului **18 ± 5°C**. Temperatura de lucru a cremei **18–23°C**.
Se amestecă înainte de utilizare.

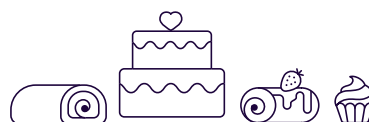


Chocollina. **Gama de utilizări**

Umplutură pentru **viennoiserie**
(croissante, gogoși, etc.)



Umplutură pentru **brioșe, prăjituri, rulade**



Umplutură pentru **bomboane**



Umplutură pentru **biscuiți sandwich, macarons**



Prăjituri tip layer



Topping pentru înghețată, clătite, vafe, melcișori cu scorțișoară



Acoperire fină atunci când este combinată cu Satina*
(tort, chec, gogoși, ecler)



Arome și coloranți pentru creme de patiserie, frișcă **, cremă cu unt ***, creme pentru umpluturi, mousse-uri



* **Satina este o gamă de glazuri din ciocolată tip picături.**

*** **Aromatizarea și colorare a cremei de unt.**

Temperatura de lucru a cremei 18–22°C.
Se amestecă cu untul bătut.

** **Aromatizarea și colorarea diferitelor creme cu Chocollina.**

Recomandare privind utilizarea.

Încălziți Chocollina la 32–45°C și adăugați peste frișca sau untul bătut.

Pentru prăjirile în straturi se recomandă să răciți crema la 18–20°C.

Tips and tricks



Cu Chocollina puteți crea creme cu texturi originale adăugând cereale expandate, nuci tocate, fructe uscate, pesmet de vafe, fulgi de porumb etc.

Vor fi ideale pentru prăjiturile în straturi, decorarea aplicațiilor de cofetărie și patiserie, precum și pentru combinarea cu alte umpluturi.



Dacă este necesar, puteți face consistența cremei mai moale. Se amestecă cu mixerul plat la viteză medie timp de **3–5 min.**

Dacă aveți nevoie de o textură și mai moale, adăugați ulei rafinat (**5–10%**) la masa de umplutură.



Este foarte important să alegeți **modul de coacere potrivit** pentru a vă asigura că umplutura rămâne moale și cremoasă după coacere. Temperatura umpluturii din interiorul produsului nu trebuie să depășească **170°C.**

În caz contrar, umplutura se va întări din cauza începerii procesului de ardere a zahărului.

Recomandări de depozitare

Depozitare la **18 ± 5°C.**

Vă rugăm să rețineți

- Depozitarea cremelor pe bază de grăsime la o temperatură mai mare decât cea recomandată poate duce la separarea uleiului în găleată.
- Păstrarea cremelor cu conținut bogat de cacao la temperaturi **sub 12°C** poate duce la formarea de cocloașe.

Recomandări de utilizare



- Amestecați înainte de utilizare.



- Când este necesar, puteți face consistența oricărei creme Chocollina mai moale și mai elastică.

Doar amestecați-o cu un mixer plat la viteză medie timp de 3–5 min.

Sfaturi utile

Problemă	Soluție
Separarea uleiului în găleată.	Pentru a reveni la consistența inițială a cremei: 1. Se amestecă până la o consistență omogenă. 2. Răciți până când temperatura cremei este de 18–20°C.
Crema s-a supraîncălzit și consistența a devenit prea apoasă.	1. Amestecați crema până la o consistență omogenă. 2. Răciți până când temperatura cremei este de 18–23°C.



Interzis



- Nu permiteți apei sau condensului să pătrundă în cremă. Acest lucru va duce la întărirea umpluturii și defectarea echipamentului.
- Nu încălziți cremele la temperaturi **peste 40°C.**

Chocollina



Aveți întrebări?

Contactați-ne

Zeelandia România

+40 726 334 057

contact@zeelandia.ro

www.zeelandia.ro

 /zeelandiaromania

 /zeelandiaromania

 /zeelandiaromania

 /zeelandiaromania