



CHOCO CUBE®

CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Savršenost italijanskih poslastica

Predlozi za upotrebu čokolada u
pripremi poslastica

16. mart 2023.

GAETANO MIGNANO
Pastry Chef and Chocolatier Icam
Tehnički konsultant

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL

AURUM KARAMEL TORTA

Torta

CRNA ČOKOLADA VANINI 72% ICAM PROFESSIONAL
AGOSTONI LEŠNIK PRALINE 55%
LEŠNIK KREM ICAM PROFESSIONAL
REGINA MLEČNA ČOKOLADA 35% ICAM PROFESSIONAL
HRSKAVE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL
VANINI AURUM BELA ČOKOLADA SA KARAMELOM ICAM PROFESSIONAL

KOMPONENTE

ČOKOLADNI BISKVIT

SASTOJCI

140 g belanaca
10 g brašno Pol'selli (00)
70 g žumanaca
70 g šećera
70 g maslaca 84% mm
**140 g Crna čokolada Vanini 72%
Icam Professional Code 8310**

HRSKAVI PRALINE SA LEŠNIKOM

**150 g Agostoni lešnik Praline 55%
Code 7327**
100 g Pasta od lešnika Icam
Professional Code 1862
**250 g Regina mlečna čokolada 35%
Icam Professional (15kg) Code
8348**
**100 g Hrskave pahuljice Icam
Professional Code 2989**
50 g slani kikiriki

OSNOVNI ENGLESKI KREM

225 g žumanaca
400 g punomasnog mleka
75 g šećera

KREMASTA AURUM ČOKOLADA

250g osnovnog engleskog krema
300g **Vanini Aurum bela čokolada sa
karamelom Icam Professional Code 8288**
2g želatina u listu
10g vode

BAVARSKI KREM SA AURUM ČOKOLADOM

465g osnovnog engleskog krema
12g želatina
60g vode
**300 g Vanini Aurum bele čokolade sa
karamelom Icam Professional Code 8288**
500g polu-umućene slatke pavlake

NAČIN PRIPREME

Istopiti maslac i čokoladu na 50°, dodati prosejano brašno i sve izmešati. Nakon toga umutiti belanca u planetarnom mikseru na srednjoj brzini, pa postepeno dodavati šećer. Smanjiti brzinu i nastaviti još 2 minuta. Ručno promešati sa lopaticom žumanca. Ta žumanca postepeno dodavati umućenoj masi, lopaticom od dole na gore. Nakon toga postepeno dodavati, dok meštate ručno, smesu sa čokoladom, maslaczem i brašnom. Smesu razmazati na pleh sa papirom za pečenje i peći na 210°C u zagrejanoj rerni.

Pomešajte pastu od lešnika sa pralineom i otopljenom, netemperiranom, čokoladom, hrskavim pahuljicama i slanim kikirikijem. Ravnomerno razmazite da biste napravili hrskavu podlogu.

Prokuvati mleko, pomešati žumanca sa šećerom i dodati u mleko. Nastaviti sa kuvanjem na 78°C i meštati sve vreme.

Sjediniti topli osnovni engleski krem sa već rastopljenom čokoladom na 38-40°C i dodati hidrirani žele (za svaki gr želea je UVEK potrebno 5 gr vode) koji treba da se otopi/rastvari u kremi.

Hidrirani želatin pomešati sa toplim engleskim kremom, potom dodajte čokoladu, sjediniti sve i mutiti dok smesa ne dostigne temperaturu 30°C. Nakon toga dodati polu-umućenu slatku pavlaku.

AURUM KARAMEL TORTA

Torta

CRNA ČOKOLADA VANINI 72% ICAM PROFESSIONAL
LEŠNIK PRALINE 55% AGOSTONI
LEŠNIK KREM ICAM PROFESSIONAL
REGINA MLEČNA ČOKOLADA 35% ICAM PROFESSIONAL
HRSKAVE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL
VANINI AURUM BELA ČOKOLADA SA KARAMELOM ICAM PROFESSIONAL

KOMPONENTE

AURUM GLAZURA

SASTOJCI

120g vode
240g šećera
240g glukoznog sirupa
300g Vanini Aurum bele čokolade sa karamelom Icam Professional Code 8288
160g zasladdenog kondenzovanog mleka
20g želatin u listu
100g vode
110g neutralnog želea

NAČIN PRIPREME

Prepremiti sirup od vode, šećera i glukoznog sirupa i zagrejati na 105°C. Dodati kondenzovano mleko, čokoladu i hidrirani želatin u visoku posudu i emulgovati. Upotrebiti kada se prohlađi na 28°/30°C.

NAČIN SASTAVLJANJA TORTE

Uzeti okrugli kalup (trebalo bi da bude 2 cm debljine, a prečnik 2cm manji od onoga u kome će se slagati torta). Na dno tog manjeg kalupa postaviti čokoladni biskvit, preko preliti Aurum čokoladni krem (1 cm debljine), preko Aurum krema, vrećom za dekorisanje, nacrtati grill mrežu od netemperirane crne čokolade i staviti u shoker. U veći kalup razmazati sloj hrskavog pralinea 2 mm debljine. Preko dodati Aurum čokoladni bavarski krem debljine 1 cm. U sredinu dodati manji krug iz shokera (smrznuti sloj kreme) i sve zajedno premazati sa bavarskim kremom. Staviti u shoker, zamrznuti i dekorisati.



CRNA ČOKOLADA
VANINI 72%

Punog karaktera, intenzivnog, mekog, blago kiselog ukusa sa mirisom voća i začina. Dobra fluidnost.



AGOSTONI LEŠNIK
PRALINE 55%

Intenzivan ukus pralinea sa lešnikom i karamel šećerom. Za kreiranje tradicionalnih pralina, kako po ukusu tako i po teksturi.



LEŠNIK KREM

Extra kvalitetni krem sa lešnicima visokog kvaliteta, ravnomerno pečenih, odsustvo bilo kakvog ostatka ljsuske.

AURUM KARAMEL TORTA

Torta

CRNA ČOKOLADA VANINI 72% ICAM PROFESSIONAL
LEŠNIK PRALINE 55% AGOSTONI
LEŠNIK KREM ICAM PROFESSIONAL
REGINA MLEČNA ČOKOLADA 35% ICAM PROFESSIONAL
HRSKAVE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL
VANINI AURUM BELA ČOKOLADA SA KARAMELOM ICAM PROFESSIONAL



REGINA MLEČNA
ČOKOLADA 35%

Uravnotežen i obavijajući ukus delikatno karamelizovane mlečne čokolade gde se ističe prijatan ukus karamela. Izvanredan i svestran.



VANINI AURUM BELA
ČOKOLADA SA KARAMELOM

Intenzivan ukus karamele i kreme, bez prikrivanja nagoveštaja mleka. Evidentna slatka i prijatna nota, kombinovana sa daškom slanosti, za rezultat sjajnog karaktera. Boje karamela i cilibara.



RAPHAEL TORTA

Torta

HRSKAVI KOKOS PRALINE 38% AGOSTONI EDELWEISS
BELA ČOKOLADA ICAM PROFESSIONAL EDELWEISS
BELI KREM ICAM PROFESSIONAL
HRSKAVE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL

KOMPONENTE

MEKANO BISKVITNO TESTO

SASTOJCI

270 g belanaca
125 g šećera
160 g žumanaca
125 g šećera
170 g brašna Polselli "00"
80 g skroba od krompira

NAČIN PRIPREME

Umutiti belanca sa šećerom, potom i žumanca sa odgovarajućom količinom šećera.
Ručno sjediniti ove dve mase i na kraju lagano dodavati prosejano brašno i skrob od krompira.
Razmazati testo na papir za pečenje do 1 cm visine i peći na 220°C 5-6 minuta.

RUM SIRUP

300 g vode
200 g šećera
15 g kvalitetnog rumu

Vodu i šećer staviti da provri, a kad se ohladi dodati rum.

HRSKAVI KOKOS PRALINÉ

200 g HrskavI Kokos Praline 38%
Agostoni Code 7595
100 g Edelweiss bela čokolada Icam
Professional Code 8372
150 g Edelweiss beli krem Icam
Professional Code 7563
100 g Hrskave pahuljice Icam
Professional Code Code 2989
50 g prženi badem u listićima

Otopiti čokoladu zajedno sa pralineom i belim Edelweiss kremom, dodati hrskave pahuljice i listiće badema. Ravnomerno razmazati.

OSNOVNI ENGLESKI KREM

225 g žumanaca
400 g punomasnog mleka
75 g šećera

Prokuvati mleko, pomešati žumanca sa šećerom i dodati u mleko. Nastaviti sa kuvanjem najviše do 78°C i mešati sve vreme.

BAVARSKI KREM SA BELOM ČOKOLADOM I KOKOS PRALINEOM

465 g osnovnog engleskog krema
12 g želatina u listićima
60 g vode
300 g Edelweiss bela čokolada Icam
Professional Code 8372
50 g kokosovog brašna
500 g polu-umućene slatke pavlake

Hidrirani želatin pomešati sa toplim engleskim kremom, potom dodajte čokoladu i kokosovo brašno. Sjediniti sve i mutiti dok smesa ne dostigne temperaturu 30°C. Nakon toga dodati polu-umućenu slatku pavlaku.

RAPHAEL TORTA

Torta

HRSKAVE KOKOS PRALINE 38% AGOSTONI
EDELWEISS BELA ČOKOLADA ICAM PROFESSIONAL
EDELWEISS BELI KREM ICAM PROFESSIONAL
HRSKAVE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL

KOMPONENTE

GLAZURA OD EDELWEISS BELE
ČOKOLADE

SASTOJCI

120 g vode
240 g šećera
240 g glukoznog sirupa
300 g **Edelweiss bela čokolada Icam
Professional Code 8372**
160 g zasladenog kondenzovanog mleka
20 g želatina u listovima
100 g vode
110 g neutralnog želea

NAČIN PRIPREME

Prepremiti smesu od vode, šećera i glukoznog sirupa i zagrejati na 105°C. Dodati kondenzovano mleko, neutralni želatin, čokoladu i hidrirani žeje u visoku posudu i sjediniti. Upotrebiti na 28°/30°C.

NAČIN SASTAVLJANJA TORTE

U manjem kalupu formirati okruglu bazu od kokos pralinea, otrilične 2mm debeline i postaviti u shoker.

Kada se dobro zamrzne, preko dodati 1 cm tanak sloj Bavarske kreme sa belom čokoladom.

Nakon toga dodati tanak sloj oko 1cm testa prečnika 2cm manje od prečnika torte i poprskati ga blago sirupom ruma. Premažite sa Bavarskim kremom od bele čokolade i kokos pralineom. Ohladiti, staviti glazuru i dekorisati po želji po želji.

HRSKAVI KOKOS PRALINE 38%



Čvrsta pralina pasta za pravljenje pralina na bazi badema, sa narendanim kokosom, hrskavim pahuljicama i karamelizovanim šećerom, stabilizovana Giada belom čokoladom. Gustog izgleda, interesantne teksture za žvakanje. Intenzivan ukus kokosa, čokolade i karamele. Hrskave pahuljice se jasno uočavaju. Za kreiranje inovativnih pralina, kako po ukusu tako i po teksturi.

BELA ČOKOLADA EDELWEISS



Bela čokolada vrhunskog kvaliteta: intenzivna aroma kremastog mleka i vanile, svetle boje slonovače, savršene tečnosti.

BELI KREM EDELWEISS



Osnovna krema, meka za sećenje. Mlečnog ukusa, krem je idealan u kombinaciji sa drugim aromatičnim uljima i pastama. Može se umutiti mikserom za meku strukturu. Može se koristiti čist ili sa dodatnom čokoladom da bi se dodala struktura. Moguća upotreba: preliv, dodatak u pastu za aromu putera/kremove, glaziranje i dekoracije. Izvanredan kada se umuti za dekoraciju kolačića.

RAPHAEL TORTA

Torta

.....
HRSKAVE KOKOS PRALINE 38% AGOSTONI
EDELWEISS BELA ČOKOLADA ICAM PROFESSIONAL
EDELWEISS BELI KREM ICAM PROFESSIONAL
HRSKAVE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL
.....



ROCHER TORTA

Torta

REGINA CRNA ČOKOLADA 61% ICAM PROFESSIONAL
BITTRA CRNA ČOKOLADA 60% ICAM PROFESSIONAL
LEŠNIK PRALINE 55% AGOSTONI
LEŠNIK KREM ICAM PROFESSIONAL
REGINA MLEČNA ČOKOLADA 35% ICAM PROFESSIONAL
HRSKAVE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL
PRESTIGE MLEČNA ČOKOLADA 32% ICAM PROFESSIONAL

KOMPONENTE

ČOKOLADNI BISKVIT

SASTOJCI

140 g belanaca
10 g mekog brašna Polselli 00
70 g žumanaca
70 g šećera
70 g maslaca 82% mm
140 g **Regina Crna čokolada 61% Icam Professional Code 8311**
ili **Bittra Crna čokolada 60% Icam Professional Code 8312**

HRSKAVI LEŠNIK PRALINÉ

NAČIN PRIPREME

Istopiti maslac i čokoladu na 50°, dodati prosejano brašno i sve izmešati. Nakon toga umutiti belanca u planetarnom mikseru na srednjoj brzini, pa postepeno dodavati šećer. Smanjiti brzinu i nastaviti još 2 minuta. Ručno pomešati sa lopaticom žumanca. Ta žumanca postepeno dodavati umućenoj masi, lopaticom od dole na gore. Nakon toga postepeno dodavati, dok meštate ručno, smesu sa čokoladom, maslacem i brašnom. Smesu razmazati na pleh sa papirom za pečenje i peći na 210°C u zagrejanoj rerni.

OSNOVNI ENGLESKI KREM

150 g **Lešnik Praline 55% Agostoni Code 7327**
100 g **Lešnik paste 100% Icam Professional Code 1862**
250 g **Regina mlečna čokolada 35% Icam Professional Code 8348**
100 g **Hrskave pahuljice Icam Professional Code 2989**
50 g seckani prženi lešnik

Otopite čokoladu zajedno sa pastom od lešnika i sa pralineom, dodajte hrskave pahuljice i seckane lešnike. Ravnomerno razmažite.

GIANDUIA BAVARSKI KREM

225 g žumanaca
400 g punomasnog mleka
75 g šećera

Prokuvati mleko, pomešati žumanca sa šećerom i dodati u mleko. Nastaviti sa kuvanjem na 78°C i meštati sve vreme.

465 g osnovnog engleskog krema
12g želatin u listićima
60 g vode
210 g **Prestige mlečna čokolada 32% Icam Professional Code 8343**
50 g **Lešnik pasta Icam Professional Code 1862**
500 g polu-umućene slatke pavlake

Hidrirani želatin pomešati sa toplim engleskim kremom, potom dodati čokoladu i pastu od lešnika, sjediniti sve i mutiti dok smesa ne dostigne temperaturu 30°C. Nakon toga dodati polu-umućenu slatku pavlaku.

ROCHER TORTA

Torta

REGINA CRNA ČOKOLADA 61% ICAM PROFESSIONAL
BITTRA CRNA ČOKOLADA 60% ICAM PROFESSIONAL
LEŠNIK PRALINE 55% AGOSTONI
LEŠNIK KREM ICAM PROFESSIONAL
REGINA MLEČNA ČOKOLADA 35% ICAM PROFESSIONAL
HRSKAVE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL
PRESTIGE MLEČNA ČOKOLADA 32% ICAM PROFESSIONAL

KOMPONENTE

GLAZURA OD MLEČNE
ČOKOLADE

SASTOJCI

120 g voda
240 g šećer
240 g glukozni sirup
300 g **Prestige Milk Chocolate 32%**
Icam Professional Code 8343
160 g zaslađeno kondenzovano mleko
20 g želatin u listu
100 g voda
110 g neutralni želatin

NAČIN PRIPREME

Pripremite smesu sa vodom, šećerom i glukoznim sirupom i zagrejte na 105°C. Masu kondenzovanog mleka, neutralnog želatina, čokolade i hidriranog želatina sipajte u visoku posudu i miksirajte.

NAČIN SASTAVLJANJA TORTE

U manjem okruglom kalupu postavite podlogu od pralinea, debljine približno 2mm i stavite u shoker. Na podlogu od pralinea namazati 1cm bavarske kreme, zatim preko postaviti koru od biskvita i preko biskvita ponovo premažite 1cm bavarske kreme. Ponoviti sloj sa biskvitnom korom i završiti bavarskom kremom. Staviti u shoker, zamrznuti i dekorisati po želji.



REGINA CRNA ČOKOLADA 61%

Veoma izbalansiran i svestran recept sa intenzivnom aromom kakaa, mekim i postojanim ukusom, čist, nikad agresivan.



AGOSTONI LEŠNIK PRALINE 55%

Intenzivan ukus pralinea sa lešnikom i karamel šećerom. Za kreiranje tradicionalnih pralina, kako po ukusu tako i po teksturi.



BITTRA CRNA ČOKOLADA 60%

Tamna čokolada za premazivanje odlične strukture, sa posebnim balansom između kakao mase i kakao putera, što joj daje jači karakter, izrazitog, postojanog ukusa kakaa.



LEŠNIK KREM

Extra kvalitetni krem sa lešnicima visokog kvaliteta, ravnomerno pečenih, odsustvo bilo kakvog ostatka ljuske.

ROCHER TORTA

Torta

REGINA CRNA ČOKOLADA 61% ICAM PROFESSIONAL
BITTRA CRNA ČOKOLADA 60% ICAM PROFESSIONAL

LEŠNIK PRALINE 55% AGOSTONI

LEŠNIK KREM ICAM PROFESSIONAL

REGINA MLEČNA ČOKOLADA 35% ICAM PROFESSIONAL

HRSKAVE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL

PRESTIGE MLEČNA ČOKOLADA 32% ICAM PROFESSIONAL



REGINA MLEČNA
ČOKOLADA 35%

Uravnotežen i obavijajući ukus delikatno karamelizovane mlečne čokolade gde se ističe prijatan ukus karamela. Izvanredan i svestran.



PRESTIGE MLEČNA
ČOKOLADA 32%

Čokolada za višestruku namenu. Izražen mlečni ukus sa dobro izbalansiranoj slatkocu i primesama karamele.



KROSTATA OD CRNE ČOKOLADE

Kolač

KAKAO PRAH-POREKLO PERU 10/12 AGOSTONI
AGOSTONI LEŠNIK PRALINE 55%
LEŠNIK KREM ICAM PROFESSIONAL
HRSKAYE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL
REGINA MLEČNA ČOKOLADA 35% ICAM PROFESSIONAL
CRNA ČOKOLADA VANINI 72% ICAM PROFESSIONAL
REGINA CRNA ČOKOLADA 61% ICAM PROFESSIONAL

KOMPONENTE

MRVLJENO MASNO KAKAO TESTO

SASTOJCI

600 g maslac
100 g brašna od badema
400 g šećer u prahu
2 g so
n.1.5 vanila štapić burbon-mahuna
200 g celih jaja
1000 g brašno 0
100 g **kakao prah-poreklo Peru 10/12**
Agostoni Code 4620

NAČIN PRIPREME

Pomešati maslac sa 100g brašna od badema i prosejanim šećerom u prahu, so i štapić vanile. Postepeno dodavati jaja i na kraju prosejano brašno pomešano sa kakaom. Postepeno dodavati jaja i na kraju prosejano brašno pomešano sa kakaom. Zaviti u foliju i ostaviti u fižideru prekriveno do upotrebe.

HRSKAVI PRALINE OD LEŠNIKA

150 g **Lešnik praline 55% Agostoni Code 7327**
100 g **Lešnik pasta Icam Professional Code 1862**
250 g **Regina mlečna čokolada 35% Icam Professional Code 8348**
100 g **Crunchy Flakes Icam Professional Code 2989**

Pomešajte pastu od lešnika sa pralineom, netemperovanom otopljenom čokoladom i hrskavim pahuljicama.

GANAS KREM

200 g slatke pavlake 35%
50 g cvetnog meda od akacije, tečni
150 g **Crne čokolade Vanini 72%**
Icam Professional Code 8310
50 g maslaca

Prokuvati slatku pavlaku sa medom i preliti preko čokolade i maslaca, emulgovati.

OSNOVNI ENGLESKI KREM

225 g žumanaca
400 g punomasnog mleka
75 g šećera

Prokuvati mleko, pomešati žumanca sa šećerom i dodati u mleko. Nastaviti sa kuvanjem do 78°C i mešati sve vreme.

BAVARSKA VANINI ČOKOLADA

465 g osnovnog engleskog krema
12 g želatina
60 g vode
230 g **Crna Čokolada Vanini 72%**
Icam Professional Code 8310
500 g šlag na pola umućen (sveža belanca sa malo soli)

Hidrirani želatin pomešajte sa toplim engleskim kremom pa dodajte čokoladu, emulgujte i kada smesa dostigne temperaturu od oko 30°C dodati polu umećen šlag.

KROSTATA OD CRNE ČOKOLADE

Kolač

KAKAO PRAH - POREKLO PERU 10/12 AGOSTONI
AGOSTONI LEŠNIK PRALINE 55%
LEŠNIK KREM ICAM PROFESSIONAL
HRSKAVE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL
REGINA MLEČNA ČOKOLADA 35% ICAM PROFESSIONAL
CRNA ČOKOLADA VANINI 72% ICAM PROFESSIONAL
REGINA CRNA ČOKOLADA 61% ICAM PROFESSIONAL

KOMPONENTE

GLAZURA OD TAMNE ČOKOLADE

120 g vode
240 g kristal šećera
240 g glukoznog sirupa
20 g **Kakao Prah-poreklo Peru 10/12 Agostoni Code 4620**
245 g **Regina crne čokolade 61% Icam Professional Code 8311**
160 g zasladienog kondenzovanog mleka
20 g želatina u listu
100 g vode
110 g neutralnog želatina

SASTOJCI

NAČIN PRIPREME

Pripremiti smesu sa vodom, šećerom, glukoznim sirupom i kakaom i zagrejati do 105°C. Dodati kondenzovano mleko, neutralni želani, čokoladu i želatin u visoku posudu i sjediniti. Koristiti kada se prohladi na 28°/30°C.
Napomena: Dobro je da se glazura pripremi dan ranije i ostavi da odstoji u frižideru pokriveno plastičnom folijom najmanje 12 sati.

NAČIN SASTAVLJANJA KOLAČA

Pecite podlogu za testo na debljini od 3 mm. Na ohlađeno testo namažite tanak sloj hrskavog pralinea od lešnika (netemperiranog i oko 1 mm debljine) i stavite u shoker. Preko sipajte Ganaš krem u debljini od oko 3mm i ponovo stavite u shoker. Gotovo do ivice kalupa dopunite bavarskim kremom od crne čokolade, ponovo stavite u shoker, a zatim upotpunite desert glazurom. Ukrasite desert po želji.



KAKAO PRAH-POREKLO PERU 10/12

Kakao sa intezivnim, autentičnim, prironim ukusom. Karakteriše ga svetla i prirodna braon boja. Pojavljuje se delikatna kiselost i nagoveštaj vanile.



AGOSTONI LEŠNIK PRALINE 55%

Intezivan ukus pralina lešnika i karamel šećera. Uočljivija granulometrija, da se ponovo predloži tradicionalna pralina zanatske izrade.



REGINA MLEČNA ČOKOLADA 35%

Uravnotežen i obavujući ukus delikatno karamelizovane mlečne čokolade gde se ističe prijatan ukus karamela. Izvanredan i svestran.



LEŠNIK KREM

Ekskluzivna upotreba visokokvalitetnih lešnika, ravnomerno pečenje, odsustvo bilo kakvog ostatka ljske, karakteristike su ove veoma kvalitetne paste od lešnika.

KROSTATA OD CRNE ČOKOLADE

Kolač

KAKAO PRAH - POREKLO PERU 10/12 AGOSTONI ARTISAN

AGOSTONI LEŠNIK PRALINE 55%

LEŠNIK KREM ICAM PROFESSIONAL

HRSKAVE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL

REGINA MLEČNA ČOKOLADA 35% ICAM PROFESSIONAL

CRNA ČOKOLADA VANINI 72% ICAM PROFESSIONAL

REGINA CRNA ČOKOLADA 61% ICAM PROFESSIONAL



REGINA CRNA
ČOKOLADA 61%

Veoma izbalansiran i svestran recept sa intenzivnom aromom kakaa, mekim i postojanim ukusom, čist, nikad agresivan.



CRNA ČOKOLADA
VANINI 72%

Punog karaktera, intenzivnog, mekog, blago kiselog ukusa sa mirisom voća i začina. Dobra fluidnost.



CHOCO CUBE®

CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE
ICAM
1946
PROFESSIONAL

ICAM S.p.A.

Via Caio Plinio 5/7 – 22030 Orsenigo (CO) – Tel. 031
6346101 chococube@icamcioccolato.it

www.icampprofessionale.it - www.agostonicioccolato.it



@icamforprofessionals

GALAKSIJA TORTA

Torta

KAKO PRAH 10/12 NISKOKALORIČAN ICAM PROFESSIONAL
VANINI CRNA ČOKOLADA 72% ICAM PROFESSIONAL
REGINA MLEČNA ČOKOLADA 35% ICAM PROFESSIONAL
HRSKAVE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL
LEŠNIK KREM ICAM PROFESSIONAL
CRNA ČOKOLADA ZA GLAZURU ICAM PROFESSIONAL
VANINI KREM ICAM PROFESSIONAL

KOMPONENTE

SACHER BISKVIT

SASTOJCI

1200 g jaja
300 g žumanaca
1000 g šećera
770 g brašna
100 g brašna od badema
80 g **Niskokaloričnog kakao praha 10/12**
Icam Professional Code 4839
150 g **Vanini crne čokolade 72% Icam**
Professional Code 8310
200 g maslaca
2g soli

NAČIN PRIPREME

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti belanca dok ne postanu sjajna (polu-umućena), potom dodavati žumanca, šećer i nastavite da mutite dok ne postane penasto. Kada se masa učetvorostruči dodati prethodno prosejane praškove. Deo umućenog sjediniti sa otopljenim maslacem i čokoladom i na kraju ubaciti ostatak mase u ostatak umućene smese. Zatim, sipati u kalupe i peći na temperaturi od 200/225°C sa otvorenim ventilom.

MLEKO GIANDUIA BRITTLE

300g **Regina mlečna čokolada 35%**
Icam Professional Code 8348
150g **Lešnik paste Icam Professional**
Code 1862
50g **Hrskave pahuljice Icam**
Professional Code 2989

Otopite čokoladu na 45°C, pa dodajte pastu od lešnika i hrskave pahuljice.

GLAZURA OD CRNE ČOKOLADE

q.s. **Crna čokolada Icing Icam**
Professional Code 7560

Otopite čokoladu na 28/30°C i zamrznite.

DŽEM OD MALINA VANINI KREM ICAM PROFESSIONAL CODE 7562

q.s.
q.s.

KARAMEL OBLAK

200 g šećera
30 g glukoze
150 g vode

Kuvati na temperaturi od približno 140°C. Proces kuvanja zaustavljate odmah tako što ćete lonac potopiti u hladnu vodu i uz pomoć metlice sa isećenim krajevima formirati konce i listove šećera na silikonskoj prostirci. Skupite šećerne niti tako da formiraju oblak i položite na tortu.

GALAKSIJA TORTA

Torta

KAKO PRAH 10/12 NISKOKALORIČAN ICAM PROFESSIONAL
VANINI CRNA ČOKOLADA 72% ICAM PROFESSIONAL REGINA
MLEČNA ČOKOLADA 35% ICAM PROFESSIONAL
HRSKAVE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL
LEŠNIK KREM ICAM PROFESSIONAL
CRNA ČOKOLADA ZA GLAZURU ICAM PROFESSIONAL
VANINI KREM ICAM PROFESSIONAL

NAČIN SASTAVLJANJA TORTE

Biskvit isecite horizontalno na 4 dela iste debljine. Nanesite Milk Gianduja brittle na prvi sloj biskvit kore (počevši od dole), debljine oko 2mm, i stavite u shoker. Peko razmažite sloj džema od malina debljine 3mm i postavite drugi sloj biskvita. Preko drugog dela biskvita razmažite 5mm umućenog Vanini krema, postavite treći sloj biskvita od gore i preko njega ponovo razmazati sloj džema od malina. Zatvorite poslednjom korom biskvita, zagladite dezert umućenim Vanini kremom i stavite u shoker. Stavite glazuru od ekstra tamne čokolade, ukrasite karamel šećernim oblakom, zlatnim mrvicama i malinama.



KAKAO PRAH
10/12 SA MALO
MASNOĆA

Veoma intenzivna aroma i ukus kakaa. Smeđe crvene boje.



VANINI CRNA
ČOKOLADA 72%

Punog karaktera, intenzivnog ukusa, mekog, blago kiselog sa mirisom voća i začina. Dobra fluidnost.



REGINA MLEČNA
ČOKOLADA 35%

Veoma izbalansiran i svestran recept sa intenzivnom aromom kakaa, mekim i postojanim ukusom, čist, nikad agresivan.



GLAZURA OD CRNE ČOKOLADE

Izražen ukus crne čokolade. Njegov čist rez i sjajna završna obrada čine ga savršenom glazurom za čokoladne torte (Saher torta, Panettone, Colomba itd.). Može se koristiti i kao sos za deserte. Idealna za glaziranje zamrznutih deserata.



LEŠNIK KREM

Extra kvalitetni krem sa lešnicima visokog kvaliteta, ravnomerno pečenih, odsustvo bilo kakvog ostatka ljuške.



VANINI KREM

Krem karakteriše visok procenat lešnika. Ovo daje veoma delikatan ukus praliniranih lešnika i izuzetnu čistoću nepca. Jasnna braon boja. Odlična otpornost na toplotu. Može se umutiti mikserom za mekšu strukturu. Može se koristiti u čistom obliku kao fil ili sa dodatnom čokoladom za dodatnu strukturu. Odlično uz dodatak inkluzija. Može se koristiti kao preliv, fil za praline, u kremama i za glaziranje sitnih peciva. Dobro funkcioniše kada se kombinuje sa drugim aromama i karakterističnim uljnim pastama. Takođe se može koristiti u mešavinama za preparate u rerni i kao varijacije. Sadrži 3% mlečne materije.

GALAKSIJA TORTA

Torta

KAKO PRAH 10/12 NISKOKALORIČAN ICAM PROFESSIONAL
VANINI CRNA ČOKOLADA 72% ICAM PROFESSIONAL REGINA
MLEČNA ČOKOLADA 35% ICAM PROFESSIONAL
HRSKAVE PAHULJICE ICAM PROFESSIONAL
LEŠNIK KREM ICAM PROFESSIONAL
CRNA ČOKOLADA ZA GLAZURU ICAM PROFESSIONAL
VANINI KREM ICAM PROFESSIONAL



ČOKOLADNA PRALINA SA RAKIJOM

SEČENI GANAŠ

CHIARA MLEČNA ČOKOLADA 33% ICAM PROFESSIONAL
MADESIMO CRNA ČOKOLADA 52% ICAM PROFESSIONAL

KOMPONENTE

ČOKOLADNA PRALINA SA RAKIJOM

SASTOJCI

400 g slatke pavlake 35%
200 g **Chiara mlečne čokolade 33%**
Icam Professional Code 8342
100 g šećer invertni
550 g **Madesimo crne čokolade 52%**
Icam Professional Code 8313
50 g dehidriranog maslaca
160 g rakije
50 g sorbitol

NAČIN PRIPREME

Prokuvati pavlaku sa invertnim šećerom i sorbitolom. Tom masom preliti čokoladu, i postepeno dodati dodati kremasti puter (na sobnoj temperaturi) i rakiju. Sipati u odgovarajuće okvire i ostaviti da se kristalizuju. Iseći na kockice 2.5 x 2.5 cm. Ukrasiti sito tiskom.



CHIARA MLEČNA ČOKOLADA 33%

Recept koji karakteriše nizak sadržaj kakao paste, stvarajući posebno svetlu boju. Intenzivan mlečni ukus, dobro izbalansiran i po slatkoći.



MADESIMO CRNA ČOKOLADA 52%

Harmoničan, delikatan karakter stvoren balansom između šećera i kakaoa. Slatko i gorko se harmonično kombinuju.