Chocollina

Creme profesionale
pentru creații de cofetărie și patiserie.



Zeelandia

Chocollina este o gamă versatilă de creme pe bază de cacao, ciocolată, lapte și nuci, ideale pentru umplere, glazurare, coacere, injectare și decorare, oferind gust și versatilitate într-o multitudine de aplicații.

Utilizare eficientă

Raport perfect calitate-preț

Textură fină cremoasă

Aromă intensă

Apreciată de profesioniștii din cofetărie și patiserie, Chocollina transformă preparatele obișnuite în experiențe de răsfăț. Fie că este utilizată în croissante, gogoși sau prăjituri, gama contribuie la un gust intens și o textură irezistibilă, pe placul consumatorilor.





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.

Cacao utilizată în gama Chocollina provine din Côte d'Ivoire și Ghana, două dintre cele mai renumite regiuni producătoare de cacao din lume.

Procesul atent de fermentare evidențiază aromele naturale ale cacao, oferind cremelor Chocollina un gust bogat și o savoare intensă, apreciată de profesioniști și consumatori deopotrivă.

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 fină a cremelor și pot contribui la un gust bogat și echilibrat.

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. Chiar și în cantități reduse, aceasta conferă cremelor o consistență mai fină și mai catifelată.

Alte ingrediente

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

Tehnologia de producție.

Obținerea cremelor Chocollina este rezultatul unui proces de fabricație atent controlat, care durează aproximativ 8 ore. Pe parcursul acestuia, cristalele de zahăr și particulele de cacao sunt mărunțite până la dimensiuni extrem de fine, contribuind la o textură omogenă și un profil senzorial rafinat.

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)

Stabilitate la congelare/decongelare

Textură omogenă

Fără grăsimi hidrogenate

Doar arome naturale



Chocollina **White**

Cremă pe bază de grăsimi cu aromă de ciocolată albă, utilizată pentru umplerea și glazurarea produselor de cofetărie și patiserie.

Textură: * ●●●●●

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

Utilizare: ideală pentru produse de patiserie și deserturi în straturi

12 kg



Chocollina **Burgundy**

Cremă pe bază de grăsimi cu aromă de iaurt și coacăze negre, utilizată pentru umplerea și glazurarea produselor de cofetărie și patiserie.

Textură: * ●●●●●

Arome: **18%** — lapte

Utilizare: ideală pentru produse de patiserie și deserturi în straturi

12 kg



Chocollina **Cream&Cover**

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

Textură: * ●●●●●

Arome: **16%** — lapte
2% — ciocolată

Utilizare: ideală pentru produse de patiserie și deserturi în straturi

12 kg



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: ideală pentru produse tip foietaj.

12 kg





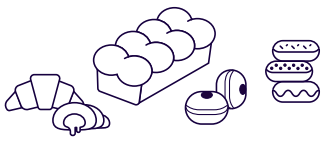
Mod de lucru

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

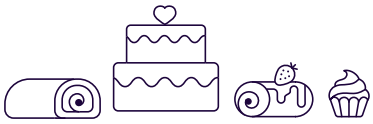
* Textură **fină** ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●● Textură **fermă** *

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 tip compound de ciocolată sub formă de bănuți.**

*** **Aromatizarea și colorarea 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 prăjitrile 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, fulgi de porumb etc.

Sunt 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 minute**.

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

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 cocoloașe.

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 **de peste 40°C.**



Aveți întrebări?
Contactați-ne

Zeelandia România
0232 217 024
office@zeelandia.ro

www.zeelandia.ro

/zeelandiaromania
/zeelandiaromania
/zeelandiaromania
/zeelandiaromania