

**Delité
Plus**

**Chocdelit
52 / 64 / 72**



Grado de dificultad: Media
Mantenimiento y Conservación: Conservar entre 16 y 20C°

 **NUESTRA RECETA. TURRÓN TRUFADO DE NARANJA**



FÓRMULA 1ª

Nata UHT Delité. 500gr.
Glucosdelit. 50gr.
Piel de naranja. 250gr.
Chocdelit 64%. 1000gr.
Aromdelit naranja. 200gr.

Proceso de elaboración:
Hervir la nata con la glucosa, a continuación, agregar la piel de la naranja, verter sobre la cobertura **Chocdelit 64%**, y finalmente añadir el **Aromdelit naranja**.

FÓRMULA 2ª

Pralindelit avellanas. 300 gr.
Chocdelit lait. 120gr.

Proceso de elaboración:
Fundir la cobertura **Chocdelit lait** e incorporar al **Pralindelit avellana**, mezclar bien y, a continuación, mezclar a la fórmula anterior, dejando reposar el tiempo suficiente para que coja el cuerpo adecuado. Posteriormente encamisaremos moldes con cobertura atemperada **chocdelit 64%**, dejando cristalizar, rellenamos, sellamos y listo.



LOS CONSEJOS DE NUESTRO PASTELERO

1. La cobertura debe de estar bien atemperada.
2. Los moldes limpios, ya que si está sucios no nos saldrá un producto bien acabado y dificultará el desmoldeo.
3. La temperatura debe acercarse al máximo a la temperatura del chocolate. Si no, obtendremos un producto con aguas, sin brillo y menos resistente al calor.
4. La temperatura ideal para el enfriamiento de los moldes debe ser entre 10 y 15°C.

**Delité
Plus**

alpiña
alpiña.com



Pol. Ind. Masia d'Espí
C/ Gibraltar, 20
46930 Quart de Poblet
Valencia. España
.....
T. 902 400 507
www.back-europ.es
www.delitebe.com



Síguenos en facebook.com/Delitebe



DELITÉ
Producto alimentario de uso profesional.

**Delité
Plus**



**Chocdelit
52 / 64 / 72**



Conoce su historia, aplicaciones y curiosidades

DELITÉ
Producto alimentario de uso profesional.

Delité Plus

Chocdelit 52 / 64 / 72

Chocolate negro en gotas. Cacao **52%, 64% y 72%**. Ideal para multitud de aplicaciones.



Intenso sabor a cacao
Cobertura pura



CURIOSIDADES

La era industrial arrastró cambios fundamentales para el chocolate. España, el primer exportador de chocolate abre su primera fábrica de chocolate en 1780 en Barcelona, luego Alemania y Suiza continúan esta marcha hacia la industrialización.

Los orígenes del cacao evolucionaron con la colonización creciente de África por los europeos. Desde el principio del siglo XX, África se hace el productor más grande de cacao.

La industrialización arrastra la democratización del chocolate y se vuelve entonces accesible para las masas.

Delité Plus

Chocdelit 52 / 64 / 72

52% El chocolate más versátil / **64%** El equilibrio en el chocolate (cacao y azúcar) / **72%** Sabor fuerte a cacao.



Excelente fluidez
Finura en boca

NUESTRAS RECOMENDACIONES

ALMACENAMIENTO

Conservar a una temperatura de 14°C a 20°C en lugar limpio, fresco y seco. Evitar cambios bruscos de temperatura, aislar de olores y humo. Evitar las exposiciones prolongadas a la luz y a la humedad (<70%).

MODO DE EMPLEO

Fundir o atemperar el chocolate mediante los procesos tradicionales. Fundir a 50°C, bajando la temperatura rápidamente a los 28°C y posteriormente subirla a 30°C; manteniéndola mientras se trabaja.



Debido a sus porcentajes de cacao y azúcar **Chocdelit 64** es el chocolate más equilibrado.

Delité Plus

Chocdelit 52 / 64 / 72

72% Ideal para rellenos de pastelería, bombones, baños de chocolate y moldeo. **64%** Ideal para moldear, bañar y ganaches. **52%** Ideal para la elaboración de rellenos, trufados, ganaches, decoraciones y piezas artísticas.



APLICACIONES



SABÍAS QUE...

Hay una creencia popular que el chocolate puede causar acné. Aunque no está basada en estudios científicos, varios estudios apuntan no al chocolate sino a la elevada naturaleza glicémica de alimentos como azúcar, jarabe de maíz... como causa de acné.

Estudios sugieren que un tipo especial de cacao podría ser nootrópico y retrasar el declinamiento de la función cerebral que ocurre durante el envejecimiento.



Colón fue el primer europeo que conoció el árbol del cacao cuando en 1502 fue obsequiado en Guanaja, Honduras, con una especie de almendras que usaban como moneda los indígenas.

Durante los siglos XVII y XVIII nacieron en Europa y Estados Unidos las primeras fábricas de chocolate de la historia. En nuestro país, la primera factoría chocolatera está datada en Barcelona en 1780.