



**Delité
Plus**



**Chococrem
Delit Baño**



DELITÉ[®] 
Producto alimentario de uso profesional.



Chococrem Delit Baño

Crema anhidra de cacao especial para recubrir.

Cremas de chocolate, **baño negro y baño blanco**, ideales como relleno y cubierta para todo tipo de tartas, pasteles.



Sabor a chocolate intenso.

Brillo intenso.

Corte fácil y limpio (no cuartea).

HISTORIA

El cacao ya era cultivado por los mayas hace más de 2500 años. De hecho, para encontrar el significado de la palabra cacao hemos de recurrir a la lengua maya:

- **cac**, que en lengua maya quiere decir rojo (en referencia al color de la cáscara del fruto)
- **cau**, que expresa las ideas de fuerza y fuego.

Los aztecas aprendieron de los mayas el cultivo y el uso del cacao. Llamaban "cacahuat" al cacao y "xocolatl" la bebida aromática que se obtenía de sus frutos. Por aquel entonces el "xocolatl" era apreciado como reconstituyente que daba fuerza y despertaba el apetito sexual. Las semillas de cacao también se utilizaban como monedas de cambio, costumbre que perduró mucho después de la colonización de los españoles.



APLICACIONES

Relleno de petit fours y bombones, pastas de té, donuts, tartas de chocolate, tarta Sacher,...



NUESTRAS RECOMENDACIONES

ALMACENAMIENTO

Conservar a una temperatura de 15°C a 25°C en lugar limpio, fresco y seco. Evitar cambios bruscos de temperatura, aislar de olores y humo. Eludir las exposiciones prolongadas a la luz y a la humedad (<65%).

RECOMENDACIONES DE USO

Fundir al baño maría o microondas. Aplicar con pincel o baño. Producto de secado rápido y corte limpio.

Una vez abierto el envase, retirar lo que se vaya a consumir y tapar comprobando su cierre.



Ingredientes: Aceite y grasa vegetal hidrogenada, azúcar, **leche entera en polvo, suero de leche en polvo**, emulgentes E-322 y E-492, aromas y antioxidantes E-306 y E-304i.



Chococrem Delit Baño

Crema anhidra de cacao especial para recubrir.



No humedece las elaboraciones



SABÍAS QUE...

Algunos de los principales productores de cacao son Brasil, Indonesia, Ghana, Ecuador, Malasia, Camerún, Nigeria y Costa de Marfil, aunque se cultiva en muchas otras partes del mundo por la gran demanda que existe.

La creencia popular identifica el chocolate como un afrodisíaco. Las propiedades afrodisíacas del chocolate están más frecuentemente asociadas con el simple y sensual placer de su consumo.

El árbol del cacao es original de los valles fluviales de Sudamérica, aunque posteriormente fue llevado a México por los mayas antes del siglo VII.

El cacao o el chocolate negro benefician al sistema circulatorio. Otros efectos beneficiosos sugeridos incluyen efecto anticanceroso, estimulador cerebral, antitusígeno.





Chococrem Delit Baño

Crema anhidra de cacao especial para recubrir.

- **Grado de dificultad:** Medio / Alto
- **Textura:** Jugosa
- **Mantenimiento y Conservación:** Temperatura ambiente.



FÓRMULA DE BIZCOCHO ENRIQUECIDO

Cakedelit. 1000grs.
Huevos. 350grs.
Agua. 250grs.
Aceite. 300grs.

EL CONSEJO DE NUESTRO PASTELERO



La pieza a bañar debe de estar muy fría para ocasionar un choque térmico.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Mezclar todos los productos en batidora con accesorio pala en segunda marcha, durante dos minutos. Escudillar en molde adecuado, llenando una tercera parte del molde. Hornear a 180/190°C., un tiempo adecuado al molde utilizado, entre 25 a 30 minutos.

RELLENOS

Chococrem Delit Inyect (crema de chocolate), Cremdelit Albaricoque (relleno albaricoque). Emulsionar mantequilla y Chococrem Delit Baño Blanco a partes iguales, dando sabores con Pralindelit Avellana, Almendra o café.

NUESTRA RECETA

MONTAJE DE LA TARTA

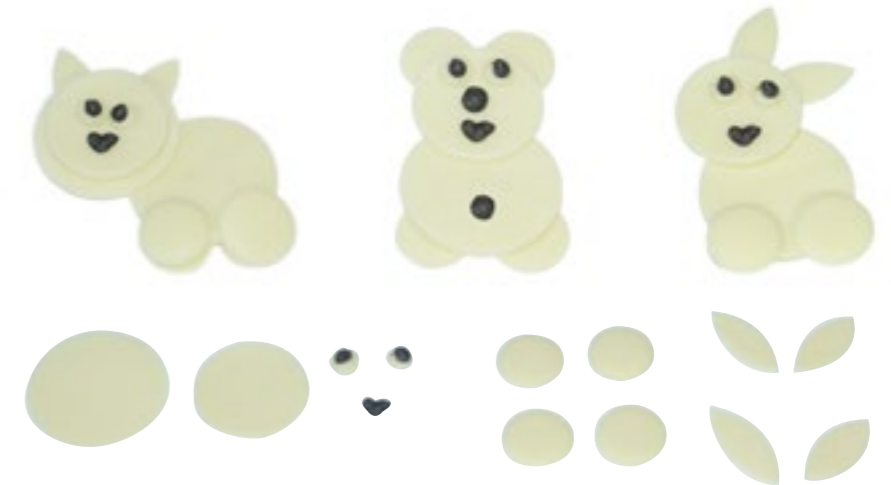
Cortar el bizcocho, realizando tres partes, calar con un almíbar ligero TxT y rellenar la primera rebanada con una generosa capa de Chococrem Delit Inyect (crema de inyectar), el segundo relleno con Cremdelit Albaricoque (relleno de albaricoque) cerrando la tarta con la tercera parte del bizcocho y sellar con Yemdelit, pasando la tarta a refrigerar.

Depositar la tarta sobre una rejilla, dando un baño completo con CHOCOCREM DELIT BAÑO BLANCO, otras con CHOCOCREMDELIT BAÑO NEGRO o marmolado con los dos baños. Previamente atemperada.

DECORACIÓN

Decorando con motivos de chocolate, huevos, casitas, plumas y otras alegorías. En esta ocasión proponemos pequeños animalitos de chocolate blanco, de fácil elaboración y de sencillo montaje, consiguiendo acabados muy atractivos y de poco coste.

TARTA DE PASCUA




Elabora tus decoraciones de una manera fácil y sencilla





**Delité
Plus**



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



DELITÉ[®] 
Producto alimentario de uso profesional.