

Aroma più®



AROMA PIÙ®

Gli "AROMA PIÙ®" Camel vengono prodotti utilizzando solamente ingredienti naturali, estratti da materie prime di prima qualità. Oli essenziali di agrumi estratti per spremitura. Estratti di caffè e mandorla ottenuti a pressione, per preservare intatti i sapori e gli aromi. Dalle migliori bacche di vaniglia Bourbon, per mezzo di un'infusione naturale con metodo esclusivo

Camel, si ottiene l'estratto per la produzione dell'AROMA PIÙ® vaniglia; fragrante e pulito nel gusto. Una ristretta gamma di gusti tutti assolutamente naturali e dall'alta resa sul prodotto finito.

La loro genuinità è garantita e certificata, così come la totale assenza di coloranti, per offrire un prodotto di sicura qualità.

TIPOLOGIE DISPONIBILI:

- "AROMA PIÙ®" Limone di Sicilia
- "AROMA PIÙ®" Arancio di Sicilia
- "AROMA PIÙ®" Mandarino di Sicilia
- "AROMA PIÙ®" Bergamotto di Calabria
- "AROMA PIÙ®" Mandorla Siciliana
- "AROMA PIÙ®" Caffè

- "AROMA PIÙ®" Vaniglia con estratto di bacche di vaniglia Bourbon
- "AROMA PIÙ®" Cannella

Confezionati in flaconi da 1000 gr muniti di tappo dosatore con chiusura a scatto e sigillo di garanzia sotto il coperchio.



Utilizzo

Le paste aromatiche sono adatte a infiniti utilizzi in pasticceria, ovunque si voglia conferire al proprio prodotto una particolare fragranza ed esaltarne la freschezza. Sono utilizzabili sia a caldo che a freddo; nelle creme (preferibilmente dopo il raffreddamento), nella preparazione di tutti gli impasti in cui si voglia caratterizzare

maggiormente il profumo ed il gusto. Perfetti nei semifreddi e per rendere la panna montata personale e diversa, conferendole gusto ed aroma. Nella copertura di cioccolato per la preparazione di torroncini al limone e nel torrone stesso, creando abbinamenti nuovi ed esclusivi.

Dosaggio

Le dosi consigliate per tutta la gamma sono di 5-10 gr di "AROMA PIÙ®" per 1000 gr di prodotto. Queste quantità sono consigliate per ottenere una media aromatizzazione degli impasti o delle creme. Le dosi possono chiaramente essere modificate a piacimento ed a seconda delle proprie necessità. La viscosità ottimale del prodotto consente una pratica e sicura dosatura.

Si consiglia di agitare bene il flacone prima dell'utilizzo e di amalgamare con cura il tutto. Ai fini di preservare al massimo l'elevata qualità delle materie prime utilizzate, si consiglia di evitare la prolungata esposizione alla luce diretta del sole e di conservare i flaconi in luogo fresco ed asciutto.

UTILIZZI

CREME

L'aggiunta alle proprie ricette di AROMA PIÙ®, nei dosaggi consigliati, conferisce una nota naturale di gusto alle proprie creme, sia nella crema pasticcera che nella chantilly. Particolarmente adatti ad insaporire tutte le vostre creme al burro.

Classici i gusti al caffè, alla vaniglia o amaretto. Sapori e profumi che trovano nella naturalezza dei loro ingredienti il segreto per mantenersi a lungo nei vostri prodotti.

- A) Crema pasticcera al limone
- B) Chantilly alla vaniglia
- C) Crema al burro al caffè



■ BAVARESÌ

AROMA PIÙ® Camel diventa un ingrediente particolarmente adatto ad insaporire naturalmente tutte le vostre bavaresi. A propria discrezione si possono aggiungere da 5 a 10 grammi di prodotto per ogni chilogrammo di massa, seguendo esattamente la vostra ricetta classica.



■ SEMIFREDDI

Ovunque sia necessario rinforzare il naturale sapore delle vostre materie prime, AROMA PIÙ® Camel vi garantisce un perfetto bilanciamento di sapori. Nei semifreddi dove maggiormente è necessario, viste le basse temperature, rafforzare il sapore degli ingredienti sempre conservandone genuinità e freschezza.



■ GELATO

Gli AROMA PIÙ® vengono introdotti dopo la pastorizzazione subito prima della mantecazione. Sono un ottimo supporto per rafforzare il gusto del vostro gelato. Semplici da mescolare e facili da dosare.



■ CIOCCOLATINI E PRALINE

In tutte le ricette di ganache per praline e cioccolatini l'AROMA PIÙ® trova l'ideale base dove essere utilizzato. Si creano così un'infinita varietà di gusti ed abbinamenti. La garanzia di utilizzare il meglio per insaporire l'alta pralineria.

RICETTA

Ganache Aroma più®

50 g. Panna
1200g. Cioccolato bianco
50 g. Burro
80 g. Gel glassa neutra Camel

Procedimento:

Portare a ebollizione la panna montata con la gel glassa Neutra Camel e versare il tutto sulle scaglie di cioccolato bianco. Raffreddare a 40° ed aggiungervi il burro. Mescolando delicatamente aggiungere AROMA PIÙ® Camel nel gusto desiderato.



■ TORRONCINI RICOPERTI AL CIOCCOLATO

AROMA PIÙ® si sposa benissimo con il cioccolato e vi permette di creare abbinamenti particolari nella ricopertura dei torroncini e quant'altro. Si può utilizzare in abbinamento a del cioccolato bianco rendendolo gradevolmente aromatizzato al limone o all'arancio.

