ICAM

Linea Professionale

NOVITÀ
GIUGNO 2021

ICAM

Linea Professionale

Il laboratorio di Ricerca e Sviluppo di Icam, in collaborazione con il team tecnico professionale, partendo dal proprio burro di cacao di filiera, crea e propone sul mercato 2 nuove ricette in linea con le più attuali tendenze del mercato e le esigenze alimentari più rigorose.

*Nascono così un nuovo cioccolato dal **gusto fresco** e una nuova copertura vegana, studiata per rispondere alle richiesta di prodotti **senza lattosio** e alle nuove tendenze di consumo **vegano**.*

COPERTURA VEGANA

CHOCORICE CACAO E RISO

COLORE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
45%	39%

FLUIDITÀ

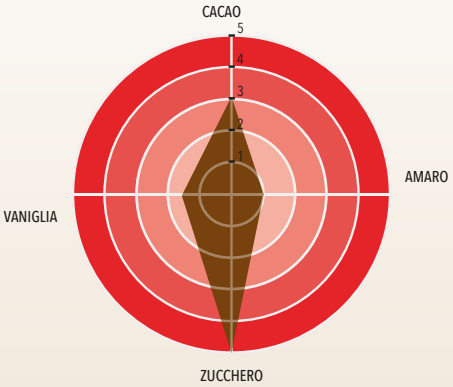
CODICE 8199

CONSIGLI DI IMPIEGO

VEGANA
LACTOSE FREE
SENZA LECITINA

GUSTO

Copertura vegana al cacao e riso in una ricetta dove la polvere di riso sostituisce il latte, specificatamente studiata per rispondere alle richieste di prodotti dedicati ai consumatori intolleranti al lattosio. Apporta un gusto corposo di morbido cioccolato e cacao. Ottima cristallizzazione. Ampio ambito di utilizzo. Certificata Vegana e Lactose Free.



CIOCCOLATO BIANCO CON YOGURT

CHOCOYO BIANCO CON YOGURT

LATTE POLVERE media	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
20%	38%	32%

YOGURT in polvere 17%

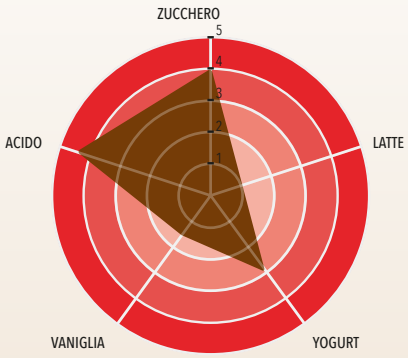
FLUIDITÀ

CODICE 8198

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO

Partendo dalle proprie apprezzate ricette a base di burro di cacao di prima pressione, Icam inserisce lo yogurt in polvere (17%) e crea un nuovo gusto sul mercato.
Nasce così un nuovo cioccolato bianco dal tipico gusto di yogurt, acidulo e fresco, dolce e arrotondato da note di vaniglia.



CREME

La gamma delle creme Icam Linea Professionale si arricchisce di 5 nuove proposte, con nuovi gusti e nuovi ambiti di utilizzo.

*Nuove creme di farcitura, per arricchire la propria offerta con un **raffinato** gusto nocciola al 35% di frutto o con un **classico** pistacchio, per seguire le **tendenze** del mercato con il gusto caramello o per spaziare con una crema nocciola molto **versatile**.*

*Nelle proposte dedicata alla gelateria, una nuova copertura fondente in crema specifica per **stecchi** e conetti, semplice ed immediata nell'utilizzo.*

NOSETTA ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
6%	34%	35%

STRUTTURA
Crema tenera spalmabile.

CODICE 7553

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE

Crema premium dal gusto raffinato e intenso di gianduia, in un mix equilibrato di cacao e nocciola tostata, delicatamente dolce nel finale.
Consistenza tenera, aspetto lucido.
Ottima come ripieno, farcitura, glassatura di torte da forno e cake, da utilizzare in purezza o addizionata con cioccolato o burro di cacao per conferirgli maggiore struttura, anche con l'aggiunta di inclusioni. Perfetta da proporre in vasetti, tal quale o personalizzata.
In pasticceria, adatta per insaporire le creme, farcire torte da forno e cake. Utilizzabile in forno, con l'accortezza di non lasciarla a cielo aperto. Ottima per glassare piccola pasticceria e profiterol: in vetrina positiva mantiene la brillantezza.
In gelateria, utilizzabile per variegature e salse, sia in purezza che con inclusioni, e per le ricette di gelato fast e gelato soft.
Con il 7% di materia lattica.

CREMA NUTTY

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
8%	38%	7%

STRUTTURA
Crema spalmabile per farcitura.

CODICE 7556

CONSIGLI DI IMPIEGO

DESCRIZIONE

Crema spalmabile al gusto nocciola, dall'aspetto plastico e lucido. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottima con l'aggiunta di inclusioni. In pasticceria, adatta per insaporire in abbinamento alle creme.
Perfetta per farcitura di croissant, torte e mono.
Utilizzabile in forno, con l'accortezza di non lasciarla a cielo aperto.
Utilizzabile come ingrediente nella tecnica del "gelato fast".
Con il 7% di materia lattica.

RICOPERTURE

CLOE ZEROP

PASTA DI PISTACCHIO
15%

GRASSI TOTALI
34%

STRUTTURA
Crema morbida spalmabile.

CODICE 7564

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Crema al pistacchio dal gusto caratteristico del frutto, rotondo, con note delicate di cioccolato bianco, molto scioglievole.
L'assenza di olio di palma ne fa una proposta premium.
Consistenza tenera, aspetto lucido e brillante. In vetrina positiva mantiene la brillantezza.
Perfetta per farcitura di croissant, torte e mono. In pasticceria, come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con burro di cacao o cioccolato bianco per conferirgli maggiore struttura. interessante anche come glassatura profiterol o "rocher".
Utilizzabile in forno, con l'accortezza di non lasciarla a cielo aperto. Personalizzata con l'aggiunta di inclusioni e di ulteriore pasta pistacchio, può rappresentare anche una proposta da fare in vasetti o una farcitura premium per colombe e lievitati da ricorrenza.
In gelateria, utilizzabile come salsa, glassatura in combinazione a burro di cacao e/o olii.

CREMA CARAMEL

CACAO MAGRO IN POLVERE media
4%

MATERIA LATTICA media
11%

GRASSI TOTALI
41%

CARAMELLO IN POLVERE
8%

STRUTTURA
Crema compatta e scioglievole.

CODICE 7568

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Crema anidra morbida al taglio. Gusto intenso di caramello e mou.
Vaste possibilità di impieghi: farcitura, glassaggio, decorazioni.
Ottima per glassare torte e grandi lievitati, mignon e stecchi gelato.
Come ripieno di pralineria, addizionata con cioccolato per conferirgli maggiore struttura, anche con l'aggiunta di inclusioni. Interessante per aromatizzare creme, spume, ganache e nell'utilizzo per farciture.
Per una struttura più soffice, può essere montata in planetaria: ottima per decorare e come frosting sui cup cakes.

GLASOVER ICE FONDENTE ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE media
18%

GRASSI TOTALI
63%

STRUTTURA
Glassa fluida.

CODICE 7567

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Copertura specifica per gelateria, in una ricetta premium, senza olio di palma e senza grassi idrogenati. Gusto pieno e persistente di cacao pregiato, che viene esaltato nell'unione con il freddo, dolce-amaro, equilibrato e pulito.
Ottima lucentezza. Colore molto scuro e fondente. Il buon tenore e la qualità dei grassi utilizzati le conferiscono buon grado di copertura e fluidità. Perfetta per come glassaggio di stecchi, bon bon, conetti e semifreddi. Interessante con l'aggiunta di inclusioni.
Non necessita di temperaggio.
Sciogliere a 22-23° e utilizzare direttamente su pezzi abbattuti. Ottima anche nella realizzazione dell'effetto stracciatella.

ICAM LINEA PROFESSIONALE

			% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA					GELATERIA		
								Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache / Farciture	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
COPERTURA VEGANA 4kg / 3Pezzi																						
NEW	8199	Chocorice	45	35	39	-		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●
CIOCCOLATO BIANCO CON YOGURT 4kg / 3Pezzi																						
NEW	8198	Chocoyo	-	30	32	38		●	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○		○	○	●

			GUSTO	COLORE	PESO SECCHIO	Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache / Farciture	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
CREME																				
	7339	Crema Fondente ZeroP	**Cacao**		8kg				●			○	●	○	○	○	○	○		
	7338	Crema Nocciola ZeroP	**Nocciola**		8kg				●			○	●	○	○	○	○	○		
	7340	Fillmilk Zerop	**Cioccolato bianco**		8kg				●	●		○	●	○	●	●	○			
NEW	7553	Nosetta ZeroP	**Gianduia**		6kg				●			○	●	○	●	○	○	○	○	○
	7308	Cremicam	**Nocciola**		8kg				●			○	●	○	○	○	○	○		
	7326	Nocciolita	**Nocciola**		8kg							○	○	○	○	●	●			
NEW	7556	Nutty	**Nocciola**		6kg				●			○	●	○	●	○	○	○	○	○
	7301	Crema Elisa	**Cacao**		8kg				●			○	●	○	○	●	○	○		
	7324	Crema Extra Fondente	**Cacao**		8kg				●			○	●	○	○	●	○	○		
	7303	Glassa Icam Fondente	**Cioccolato**		5kg							○			●	●			○	○
	7323	Glassa Brillante Gel Cioccolato	**Cioccolato Fondente**		5kg										●	●			●	
	7312	Crema Vanini	**Nocciola pralinata**		5kg				●			○	●	○	●	●	○	○	○	
	7314	Crema Edelweiss	**Cioccolato bianco**		8kg				●			○	●	○	●	●	○		○	
NEW	7568	Crema Caramel	**Caramello**		6kg				●			○	●	○	●	●	○		●	
NEW	7564	Cloe ZeroP	**Pistacchio**		6kg				●			○	●	○	●	○	○		○	○
	1862	Pasta di Nocciole	**Nocciola**		5kg				●			○	●	●	●			●	○	
RICOPERTURE																				
NEW	7567	Glasover Ice Fondente ZeroP	**Cacao**		6kg														●	●

● **RACCOMANDATO** ○ **UTILIZZABILE**

CODICE 080004376

(01)08006070143762(15)701225(10)1141

UN GIORNO CI CHIEDERANNO COME ABBIAMO
FATTO A REALIZZARE UN PRODOTTO COSÌ...

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

ICAM
Linea Professionale

ICAM S.p.A. - Italy
Via Pescatori, 53 - Lecco • Via Caio Plinio, 5/7 - Orsenigo (CO)

@icamforprofessionals

info@agostonicioccolato.it
info@icamprofessionale.it

AGOSTONICIOCCOLATO.IT
ICAMPROFESSIONALE.IT