



CORMAN

SINCE 1935

SCULPTURE

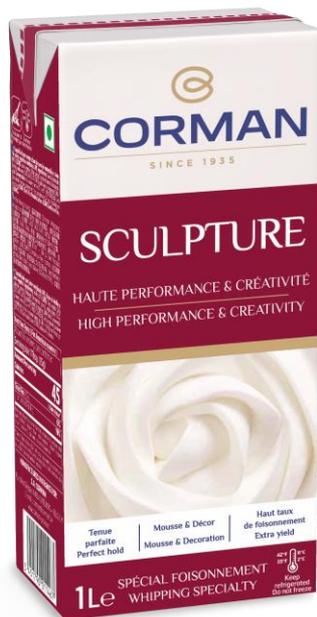


Successo garantito per l'artigiano!

SCULPTURE

Specialità da montare dal piacevole gusto fresco.

**DOTATA DI UN PIACEVOLE GUSTO FRESCO,
GARANTISCE DECORAZIONI PRECISE DALLA LUNGA TENUTA
E PERFORMANCE ECCEZIONALI QUANDO INCORPORATA,
GRAZIE AI SUOI INGREDIENTI ACCURATAMENTE SELEZIONATI.**



1L – 30% m.g.

☉ **69% latticello** per un gusto piacevolmente fresco

☉ **30% oli vegetali** da produzioni sostenibili (certificati RSPO), che garantiscono stabilità, un'ottima tenuta e un elevato overrun.

**IDEALE PER DECORAZIONE E INCORPORAZIONE,
PER APPLICAZIONI DOLCI E SALATE**



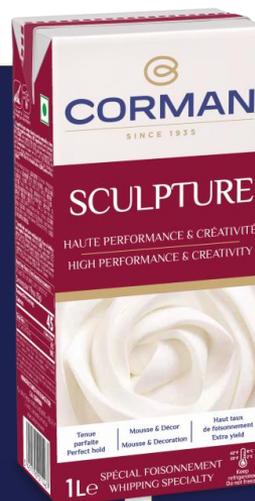
4-1384-21-000-00

UNA NUOVA DIMENSIONE PER LE TUE CREAZIONI

Ideale per DECORAZIONE e INCORPORAZIONE

IDEALE PER CREARE DECORAZIONI PERFETTE

- ⊖ **TENUTA ECCEZIONALE**
Ottima tenuta dopo 48 ore a +4 °C e dopo 5 ore a temperatura ambiente
- ⊖ **POTENZA SCULTOREA**
Decorazioni finemente cesellate
- ⊖ **COLORE BIANCO**
Decorazioni fresche ed eleganti



SPECIALITÀ DA MONTARE PER PERFETTE MOUSSE ARIOSE

- ⊖ **ELEVATO OVERRUN**
3.4*
- ⊖ **GUSTO FRESCO E DELICATO**
Per esaltare i sapori
- ⊖ **FACILE DA INCORPORARE**
Texture ariosa e liscia

* Overrun ottenuta in Kitchenaid® per 1 L di Sculpture



Torta San Valentino



Le ballerine



Torta al limone pralinata



Foresta nera



Charlotte al cioccolato



Torta esotica al cocco

SCULPTURE – F.A.Q.

- Ⓢ **Che cos'è il latticello?** È il siero – un liquido di colore bianco – ottenuto dal processo di zangolatura della panna per produrre il burro. La sua composizione è molto simile a quella del latte scremato.
- Ⓢ **Il latticello contiene materia grassa?** Non c'è materia grassa nel latticello (se non una piccolissima percentuale).
- Ⓢ **Sculpture è una crema mista?** No, è una specialità a base di materia grassa vegetale, in quanto non contiene materia grassa animale.
- Ⓢ **Quali benefici apporta il latticello?** La presenza del latticello conferisce a Sculpture un sapore piacevole e fresco, differenziandola dalle altre creme vegetali.



SCULPTURE – F.A.Q.



- Ⓢ **Sculpture è senza lattosio?** No, perché nel latticello è presente il lattosio.
- Ⓢ **Sculpture è un prodotto vegano?** No, perché il latticello è ottenuto da panna animale.
- Ⓢ **Sculpture è adatto ai vegetariani?** Sì.
- Ⓢ **Quali sono le applicazioni di Sculpture?** Gli stessi utilizzi di creme vegetali, miste e panne animali. È ideale per le decorazioni, perfetta anche per l'incorporazione.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

MONTAGGIO IN PLANETARIA:

- ⌚ Prima di montarla, miscelarla con lo zucchero e mettere in abbattitore per uniformare la temperatura di Sculpture e dello zucchero, direttamente nella bacinella (meglio **utilizzare anche bacinella e frusta fredde**).
- ⌚ **Zucchero:** zucchero semolato (o granulometria fine) o zucchero a velo. Si consiglia 70 g di zucchero per 1 L di Sculpture (a discrezione in base ad abitudini o gusti).
- ⌚ Montare Sculpture **ben fredda** (tra i 4 °C – 8 °C).
- ⌚ Montare **a media velocità per circa 4 minuti**. Calibrare il tempo a seconda della macchina utilizzata, fino ad ottenere una bella texture liscia, ariosa e soffice.
- ⌚ **Attenzione a non montare troppo:** si otterrebbe una struttura troppo compatta.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

MONTAGGIO IN MONTAPANNA:

- ⊗ Si lavora bene in montapanna; calibrare a piacimento la pressione.

MONTAGGIO (CREMA LISCIA O ZUCCHERATA) CON SIFONE:

- ⊗ È sufficiente una sola carica di gas; si consiglia di non lasciare riposare la crema nel sifone, ma di utilizzarla tutta subito.

SURGELAZIONE QUANDO MONTATA

- ⊗ Nel caso di dover surgelare dolci decorati o solo decorazioni, per una maggiore stabilità, si consiglia di dolcificare Sculpture con gelatina neutra (consigliato 12% gelatina neutra su 1 L di Sculpture).

CONSERVAZIONE PRIMA DELL'APERTURA

- ⊗ Sculpture deve essere conservata ad una temperatura costante di 4 °C. Se conservata a temperatura ambiente, una volta aperta potrebbe risultare compatta. Se conservata a temperature negative, tende a separarsi.