

Crème OSA



Felchlin
SWITZERLAND

Contenuti



Introduzione e basi

Caratteristiche	1
Utilizzi e vantaggi	2
Come usare le creme	3
Per dare sapore a creme e ripieni	5

Lavorazione e tecniche

Sciogli e Versa	6
Monta e Dressa	8
Riscalda e Mescola	10
Ammorbidisci e Spalma	12
Dressa e Modella	14

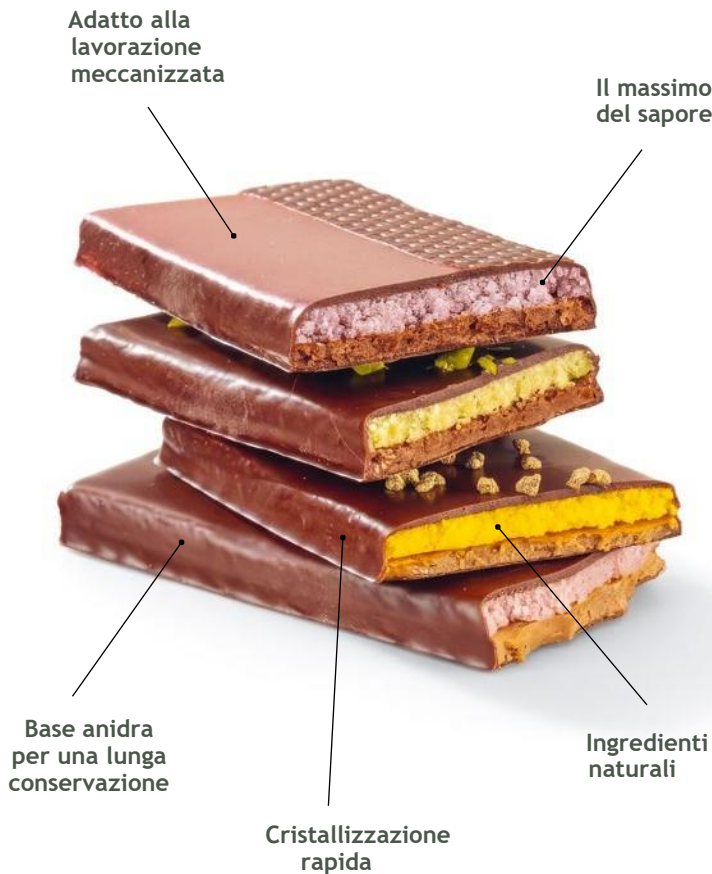
Ricette e applicazioni

Marshmallow	16
Praline in stampo	18
Praline al taglio	20
Praline dressate	24
Nougat Montelimar	26
Product List	28

I prodotti disponibili per il mercato italiano sono evidenziati in giallo. Felchlin si riserva i diritti di effettuare cambiamenti alla gamma.

Caratteristiche

Le creme OSA della Felchlin sono la base perfetta per le vostre creazioni fruttate e variopinte. Otterrete il massimo del gusto nel minimo del tempo. Durante il processo di produzione vengono usate solo materie prime naturali, frutta secca selezionata e tostata da poco, vera frutta in polvere ed olii di alta qualità, tutti ingredienti essenziali per un gusto autentico e una qualità senza paragoni. A tutto ciò si possono aggiungere coperture, burro di cacao, gianduia o creme - non ci sono limiti alle possibili applicazioni.



Applicazioni e Vantaggi



Le creme OSA pronte all'uso garantiscono un'applicazione semplice ed efficiente per la pasticceria moderna, mantenendo sempre alti standard qualitativi.

- In aggiunta alle applicazioni classiche, tutte le creme sono adatte per stampi meccanizzati in macchinari one-shot.
- Grazie alle proprietà di cristallizzazione veloce del prodotto, viene garantita una produzione efficiente.
- La base anidra assicura una lunga conservazione.
- Preparate in anticipo praline, petit gâteaux, macaron e poi surgelateli - l'aroma, la consistenza, la croccantezza verranno mantenute per dare un sapore di pasticceria appena preparata.

Scansiona il codice QR per scoprire prodotti esclusivi, informazioni, ricette deliziose, entusiasmanti video tutorial, e molto di più - tutto in un unico punto, subito accessibile.



Come usare le creme

Opzione 1

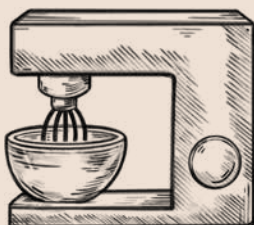


Riscaldare la crema OSA al massimo a 28 - 30 °C

Applicazioni:

- Ripieni per praline, tartufi e pasticcini
- Glassare Petit Fours
- Usare come decorazione finale o come sapore aggiuntivo per le vostre creazioni
- Unire a latte, creme e altri ingredienti base
- Aggiungere alla panna montata, crema al burro, mousse e topping

Opzione 2

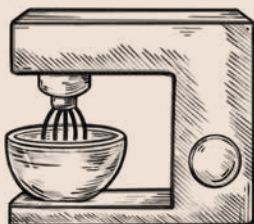


Sbattere le creme OSA ad una temperatura massima di 22 - 24 °C fino a quando diventano leggere e spumose

Applicazioni:

- Ripieni per tartellette, praline, tartufi, torte e pasticcini
- Unire a burro o crema alla vaniglia
- Usare come decorazione finale per le vostre creazioni

Opzione 3



Riscaldare le creme OSA fino a una temperatura massima di 26 °C e mescolare / sbattere con una copertura

Applicazioni:

- Ripieni per praline, piccola pasticceria, macaron, torte e pasticcini
- Usare come decorazione per le vostre creazioni



Per dare sapore a creme e ripieni

Impreziosite le vostre ricette utilizzando una grande varietà di creme OSA. Usate la tabella come guida per ottenere gusto e consistenza perfetti.

Crema al burro	Crema alla vaniglia	Ripieno per praline e tartufi	Crema al latte	Ripieno al liquore - Liquore 17% Vol.	Ripieno alcolico - Alcool 40% Vol.	Barretta gusto frutta
800 g Crema al burro	720 g Crema alla vaniglia	700 g Ganache	250 g Latte	200 - 500 g Liquore	100 - 200 g Alcool	750 g Copertura temperata
200 g OSA	280 g OSA	300 g OSA	750 g OSA	500 - 800 g OSA 28 - 30°C	800 - 900 g OSA 28 - 30°C	250 g OSA
Sbattere	Mescolare	Incorporare	Sbattere	Combinare	Combinare	Mescolare

Sciogli e Versa

1



Sciogliere a 30°C e versare in uno stampo Quadro.

2



Stendere nello stampo. Refrigerare per circa 20 minuti fino a stabilizzazione ultimata

3



Tagliare a strisce e ricoprire con la copertura.

4



Stendere e scuotere fino a quando la copertura è distesa in maniera omogenea. Lasciar stabilizzare, in seguito tagliare come si desidera.



Scansionare
per video
tutorial



Monta e Dressa

1



Riscaldare la crema OSA a 22 - 24°C, montare fino a raggiungere una consistenza cremosa e dressare negli stampi.

2



Adatto a tutti gli stampi per cioccolati e praline Felchlin

Scansionare
per video tutorial





Riscalda e Mescola

1



Sciogliere 250 g di crema OSA a 28-30°C e aggiungere 750 g di copertura avorio temperata.

2



Mescolare delicatamente

3



Versare in una sac a poche

4



Dressare nello stampo in maniera uniforme e lasciar riposare. Raffreddare in frigorifero per circa 30 minuti fino a completa stabilizzazione. In seguito rimuovere dallo stampo

Scansionare
per video
tutorial



Ammorbidisci e Spalma

1



Lavorare l'OSA fino ad ottenere un composto soffice e cremoso. Non scaldare sopra i 28°C.

2



Versare o dressare su Pan di Spagna o base per torte.

3



Stendere fino a raggiungere lo spessore desiderato.

4



Aggiustare i lati e lasciar stabilizzare. Tagliare quando pronto.



Scansionare
per video
tutorial



Dressa e Modella

1



Scaldare la crema OSA a 28 - 30°C fino a raggiungere una consistenza dressabile.

2



Raffreddare fino a stabilizzazione, quindi ricoprire con una copertura.

3



Picchiettare delicatamente per ottenere uno strato sottile di copertura.

4



Una volta stabilizzato, tagliare della dimensione desiderata.



Scansionare
per video
tutorial



Marshmallows



Ingredienti	Gelatina
250 g Zucchero	100 g Gelatina in polvere (200 Bloom)
90 g Acqua	600 g Acqua
90 g Zucchero invertito	
154 g Gelatina	
146 g Zucchero invertito	
180 g crema OSA di preferenza	

Preparazione

- 1 — Immergere la gelatina per circa 10 minuti in acqua fredda. In seguito scaldare e lasciar raffreddare. Usare per lavorazioni o refrigerare.
- 2 — Scaldare lo zucchero, l'acqua e la prima parte di zucchero invertito a 112°C. Versare la seconda parte di zucchero invertito e la gelatina sciolta in una ciotola.
- 3 — Versare lo sciroppo caldo nel composto di gelatina e zucchero invertito e sbattere ad alta velocità con la planetaria.
- 4 — Quando la temperatura scende a 35-40°C incorporare poco a poco la crema OSA desiderata sciolta a massimo 32°C.

1



Sbattere ad alta velocità con la planetaria.

2



Quando la temperatura scende a 35- 40° C incorporare poco a poco la crema OSA desiderata sciolta a massimo 32° C.

3



Mescolare con cura

4



Spalmare uniformemente negli stampi, lasciar stabilizzare in frigorifero e successivamente procedere con la lavorazione desiderata.

Praline in stampo

Ripiene di OSA e coperture varie



1000g di OSA con coperture

Art. n°	Descrizione	Aggiunta
CS84S	Edelweiss 36%	215 g
CO49S	Bionda 36%	215 g
CO38S	Caramelito 36%	240 g
CS36S	Maracaibo Criolait 38%	235 g
CR40	Rio Huimbi 42%	220 g
CS86S	Felcor 52%	215 g
CR60	Rio Huimbi 62%	180 g
CU08S	Maracaibo Clasificado 65%	180 g
CR12	Centenario Concha 70%-48h	170 g

1



Scaldare la OSA a 26°C e temperare la copertura. Unire entrambe le masse insieme nella planetaria con la spatola fino a raggiungere una consistenza omogenea, mescolare un minuto per ogni kg di composto.

2



Versare il composto nello stampo. Lasciar cristallizzare in frigo a 4°C. Una volta stabilizzato e tornato a temperatura ambiente stendere la copertura temperata sopra la base.

Scansionare
per video
tutorial



Praline al taglio

Ripiene di OSA e coperture varie



1000g OSA con coperture

Art. n°	Descrizione	Aggiunta di copertura	Aggiunta di burro di cacao	Aggiunta di Croquantine
CS84S	Edelweiss 36%	320 g	110 g	70 g
CO49S	Bionda 36%	320 g	110 g	70 g
CO38S	Caramelito 36%	310 g	125 g	70 g
CS36S	Maracaibo Criolait 38%	320 g	120 g	70 g
CR40	Rio Huimbi 42%	330 g	110 g	70 g
CS86S	Felcor 52%	320 g	110 g	70 g
CR60	Rio Huimbi 62%	320 g	90 g	70 g
CU08S	Maracaibo Clasificado 65%	335 g	85 g	70 g
CR12	Centenario Concha 70%-48h	365 g	70 g	70 g

Scansionare
per video
tutorial



1



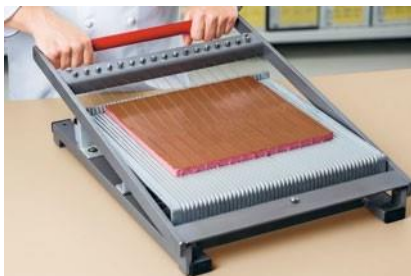
Sciogliere la OSA a 26°C e aggiungere la copertura temperata e il burro di cacao. Mescolare entrambi i composti insieme nella planetaria usando la spatola fino a raggiungere una consistenza omogenea, Mescolare 1 minuto per ogni kg di massa. Incorporare il Croquantine

2



Versare in uno stampo Quadro 30 x 30 cm alta 1 cm e stendere in maniera omogenea, lasciar raffreddare in frigo a 4°C per circa 20 minuti fino a cristallizzazione ultimata.

3



Stendere uno strato leggero di copertura su entrambi i lati della forma a temperatura ambiente (circa 20°C) e tagliare alla chitarra in pezzi da 2,25 x 2,25 cm. Lasciare a temperatura ambiente fino a cristallizzazione completata.

4



Ricoprire e decorare.

Praline al taglio

Ripiene di OSA con Gianduia e coperture



335g di crema OSA + 665g di Gianduia

Art. n°	Descrizione	Aggiunta di copertura	Aggiunta di burro di cacao
CS84S	Edelweiss 36%	320 g	110 g
CO49S	Bionda 36%	320 g	110 g
CO38S	Caramelito 36%	310 g	125 g
CS36S	Maracaibo Criolait 38%	320 g	120 g
CR40	Rio Huimbi 42%	330 g	110 g
CS86S	Felcor 52%	320 g	110 g
CR60	Rio Huimbi 62%	320 g	90 g
CU08S	Maracaibo Clasificado 65%	335 g	85 g
CR12	Centenario Concha 70%-48h	365 g	70 g

Scansionare
per video
tutorial



1



Sciogliere la OSA a 26°C e aggiungere la copertura temperata e il burro di cacao. Mescolare entrambi i composti insieme nella planetaria usando la spatola fino a raggiungere una consistenza omogenea, Mescolare 1 minuto per ogni kg di massa.

2



Versare in uno stampo Quadro 30 x 30 cm alta 1 cm e stendere in maniera omogenea, lasciar raffreddare in frigo a 4°C per circa 20 minuti fino a cristallizzazione ultimata.

3



Stendere uno strato leggero di copertura su entrambi i lati della forma a temperatura ambiente (circa 20°C) e tagliare alla chitarra in pezzi da 2,25 x 2,25 cm. Lasciare a temperatura ambiente fino a cristallizzazione completata.

4



Ricoprire e decorare.

Praline dressate

Ripiene di OSA con coperture



1000g di Crema OSA con coperture

Art. n°	Descrizione	Aggiunta
CS84S	Edelweiss 36%	215 g
CO49S	Bionda 36%	215 g
CO38S	Caramelito 36%	240 g
CS36S	Maracaibo Criolait 38%	235 g
CR40	Rio Huimbi 42%	220 g
CS86S	Felcor 52%	215 g
CR60	Rio Huimbi 62%	180 g
CU08S	Maracaibo Clasificado 65%	180 g
CR12	Centenario Concha 70%-48h	170g

1



Sciogliere la OSA a 26°C.
Aggiungere la copertura temperata,
mescolare il composto con la
spatola fino a raggiungere una
consistenza omogenea, mescolare
un minuto per ogni kg di massa.

2



Raffreddare la massa in frigorifero
fino a raggiungere 20°C. Mettere la
massa nella planetaria, mescolare
con la spatola a livello 1 fino alla
formazione di un'emulsione delicata.
Aumentare a livello 2 e sbattere fino
a raggiungere una consistenza soffice
e leggera.

3



Dressare su dischetti di copertura
preparati precedentemente.

4



Ricoprire con la copertura
temperata e decorare.

Nougat Montelimar

1



Scaldare il miele a 128°C e incorporarlo a media velocità negli albumi montati.

2



Sciogliere la OSA e unire alla meringa. Mescolare con cura.

3



Incorporare la frutta secca leggermente scaldata e la frutta essiccata.

4



Tagliare a pezzi della dimensione desiderata.









Product List

Ripieni

	Descrizione	Art. n°
	Blueberrynosa, Crema al mirtillo	DF41
	Cappuccino, Crema al caffè	DC17
	Caramelosa, Crema al caramello	DC23
	Cardamomosa, Crema al cardamomo	DF09
	Coffeenosa, Crema al caffè	DF37E
	Fraganosa, Crema alla fragola	DC22
	Frambonosa, Crema al lampone	DC70E
	Lemonosa, Crema al limone	DC30
	Mangonosa, Crema al mango e frutto della passione	DC79
	Mascarponosa, Crema all'aroma di mascarpone	DF34E
	Orangeosa, Crema all'arancia	DC31
	Rosanosa, Crema con olio essenziale di Rosa	DF19
	VeryBerryosa, Crema ai frutti di bosco	DC35

Ripieni - Frutta secca

	Descrizione	Art. n°
	Almonosa F, Crema alla mandorla, densa	DC21
	Pistachiosa F, Crema al pistacchio	DC20E
	Pralinosa W, Crema alla nocciola, soffice	DC11 / DC02
	Pralinosa F, Crema alla nocciola, densa	DC12E
	Pralinosa Intenso, Crema alla nocciola	DF60
	Praline Croquantine, Crema alla mandorla con scaglie di wafer	DC15E



I prodotti disponibili per il mercato italiano sono stati evidenziati in giallo.

NO-OGM: I prodotti Felchlin non contengono materie prime geneticamente modificate. Tutti i prodotti Felchlin sono conformi alle attuali normative UE e svizzere relative agli OGM.



Proud partner of the 28th MOF
Chocolatier-Confiseur



Felchlin
SWITZERLAND