

COBERTURA SABOR CHOCOLATE CHISPAS

Auténtico sabor a chocolate, sin complicaciones.

Cobertura tipo chocolate elaborada con cacao, azúcar y grasa vegetal (palma o coco), ideal para aplicaciones en chocolatería y panadería como confitado, bañado y moldeado. Su fórmula no requiere pre-cristalizado, lo que facilita su uso y agiliza los procesos. Ofrece buena resistencia a la temperatura y representa una alternativa económica frente al chocolate tradicional, con un rendimiento eficiente en elaboraciones de volumen, granillo, ofrece excelente desempeño para hornear, cubrir, decorar o moldear, adaptándose a todo tipo de aplicaciones.

Diferenciador:

- Fácil manipulación
- Brillo que aporta buena presentación a producto final
- Practicidad de uso

Producto	Beneficios
Chispas	- Mayor rendimiento -Empaque resellable -Elaboradas en México

Producto	Presentaciones	Sabor	Almacenamiento	Vida útil
CHISPA	- Caja con 16 pz de 500 g.	- Semiamargo - Chocolate con leche - Chocolate Blanco	Conservar en un lugar fresco, seco y con buena ventilación. No refrigerar ni congelar, ya que puede causar fat bloom (efecto blanquecino) o alterar la textura.	- Semiamargo 12 meses - Chocolate con leche 12 meses - Chocolate Blanco 12 meses

Usos recomendados:

Aplicación Final	Usos	Ventaja La Loma
Pastel Chocolate (Chispas)	Fundido para efecto drip elegante ► Se funden fácilmente a baño maría o en microondas (sin temperado) y se vierten sobre la parte superior del pastel para lograr un efecto "goteo" que recorre los bordes de forma uniforme. El chocolate se adhiere sin escurrirse completamente, manteniendo un acabado limpio y gourmet. Ideal para acabados premium ► Se puede colorear, aromatizar o combinar con toppings (granillo, perlas, frutos secos) para adaptarse a decoraciones por temporada, celebraciones o conceptos personalizados. Montaje rápido y preciso ► El control de viscosidad permite aplicaciones precisas con manga o cuchara, útil para repostería de volumen o de vitrina.	Sin temperado, con brillo estable ► Ahorra tiempo operativo y reduce errores en cocina, ya que no requiere técnicas especializadas. El acabado brillante y parejo se conserva incluso después de refrigerar. Sabor intenso y cobertura uniforme ► El chocolate SICAO® ofrece un perfil sensorial intenso y auténtico, sin sacrificar textura ni fluidez en la aplicación. Estandarización profesional ► Permite lograr acabados consistentes en cada pastel, ideal para negocios que buscan mantener una línea visual y sabor uniforme sin complicaciones técnicas

Recomendaciones de aplicación y uso

Chispas sucedaneo	Recomendación
Inclusiones en galletas y panes.	-Usar directo en masa o sobre producto; no requieren temperado para decorar. -Al fundir, hacerlo en cortos ciclos para mantener brillo; aplicar inmediatamente. -Para inclusiones, añadir al final del mezclado para evitar que se disuelvan.
Decoración en frío (espolvoreado).	
Fundido para drip y coberturas ligeras.	
Bañado de bombonería y tops de postres.	
Rellenos simples (mezcladas en crema).	

Recomendaciones de manejo:

- Conservar en un lugar fresco, seco y con buena ventilación. No refrigerar ni congelar, ya que puede causar fat bloom (efecto blanquecino) o alterar la textura.