Biscotti al burro

Ingredienti	Preparazione
360 g burro a temperatura ambiente 360 g zucchero candito bianco	Mescolate.
270 g farina 200 g fiocchi d'avena 4 g sale 10 g lievito in polvere	Aggiungete e mescolate.
3 uova intere	Aggiungete e mescolate.
120 g Chocolate Chunks Callebaut bianchi	Aggiungete e mescolate.
Spianate in cilindri di 5 cm di spessore e avvolgete in un foglio di carta da forno. Lasciate riposare nel frigorifero e tagliate a fette di 1 cm di spessore. Cuocete in forno a 200°C per 12 minuti.	

Torte e muffin

Muffin con pezzetti di cioccolato bianco

Ingredienti	Preparazione
375 g farina 125 g zucchero a velo 150 g Chocolate Chunks Callebaut bianchi 10 g lievito in polvere 45 g miscela di fiocchi d'avena e mandorle a scaglie 30 g uvetta bianca	Mescolate tutti gli ingredienti a secco.
2 uova intere 375 ml latte 1 cucchiaio da tavola di scorza d'arancia candita	Aggiungete e mescolate.
160 g burro	Aggiungete e mescolate brevemente.
Riempite gli stampi per muffin con il composto (usate un cucchiaio per gelato). Spennellate con una miscela di mandorle, zucchero e albume. Cuocete in forno a 210°C per 25 minuti (per controllare la cottura, infilate uno stuzzicadenti al centro dei muffin. I dolci saranno pronti quando lo stecchino resterà asciutto).	

Muffin al cacao con pezzetti di cioccolato

Ingredienti	Preparazione
350 g farina 50 g cacao in polvere Callebaut 10 g lievito in polvere 100 g noci pecan 130 g Chocolate Chunks Callebaut fondenti	Mescolate tutti gli ingredienti a secco.
170 g latte 2 uova intere	Aggiungete e mescolate.
150 g burro fuso 150 g zucchero candito bianco	Mescolate lo zucchero con il burro, aggiungete e incorporate.
Riempite gli stampi per muffin con il composto (usate un cucchiaio per gelato). Spennellate con una miscela di mandorle, zucchero e albume. Cuocete in forno a 210°C per 25 minuti (per controllare la cottura, infilate uno stuzzicadenti al centro dei muffin. I dolci saranno pronti quando lo stecchino resterà asciutto).	

Provate anche gli altri cioccolati Callebaut resistenti alle alte temperature!

Callebaut vi offre un'ampia scelta di cioccolati per prodotti da forno di ottima qualità, tutti resistenti a temperature fino a 200°C. Potrete scegliere tra vari gusti, forme e consistenze per arricchire tutti i vostri prodotti da forno con un delizioso tocco al cioccolato.

Bastoncini di cioccolato

Descrizione	Nome	Rif.	% min. di cacao	Dimensioni	Confezione
Bastoncini classici di cioccolato fondente al 100%	Chocolate sticks	TB-55-8	43,9	8 cm	Scatola da 1,6 kg (±300 pezzi)
Bastoncini extralunghi di cioccolato fondente al 100%	Chocolate sticks XL	TB-154-38	45,3	38 cm	Scatola da 5 kg (±300 pezzi)
Bastoncini extrasottili di cioccolato fondente al 100%	Extra thin chocolate sticks	CHD-BB-508CAL	43,9	8 cm	Scatola da 1,6 kg (±500 pezzi)

Gocce da forno

Descrizione	Nome	Rif.	% min. di cacao	Dimensioni	Confezione
Gocce grandi – cioccolato fondente al 100%	Baking drops L	VH-9401	47,9	±6.500/kg	Sacco da 10 kg
Gocce medie – cioccolato fondente al 100%	Baking drops M	VH-9410	47,9	±10.500/kg	Sacco da 10 kg
Gocce piccole – cioccolato fondente al 100%	Baking drops S	VH-9432	47,6	±15.500/kg	Sacco da 10 kg
Gocce piccolissime – cioccolato fondente al 100%	Baking drops XS	VH-9466	43,5	±21.000/kg	Sacco da 10 kg

CALLEBAUT
PASSIONE PER LA VOSTRA PROFESSIONE

Per ulteriori informazioni tecniche: www.callebaut.com
Barry Callebaut Italia SpA • Viale Milano Fiori - Strada 1 - Palazzo E/2 • 20090 Assago-Milano • Tel. +39 025 751 44 87 - 42 94 • Fax +39 025 779 07 83 - 45 51 • informazioni@barry-callebaut.com

RE Barry Callebaut Belgium nv - Aalbersstraat 122 - 9280 Lebbeke-Wieze - Belgio

CALLEBAUT

Nessun cliente potrà resistere ai vostri prodotti da forno e al loro tocco di originalità!

Chocolate Chunks

un sensazionale tocco al cioccolato per i vostri prodotti da forno

Arricchite pane, torte, croissant e dolci arrotolati con i nuovissimi Chocolate Chunks Callebaut che si distinguono per dimensioni, varietà e gusto. Un'autentica delizia che risulterà irresistibile ai veri appassionati del cioccolato.

Forma perfetta – cioccolato al 100% – ideali per la cottura in forno

- I Chocolate Chunks Callebaut sono pezzetti di cioccolato dalla forma regolare e dalle dimensioni perfette (8x8x6mm)!
- Eccellenti nel gusto e nell'aspetto e poveri di burro di cacao, sono ideali per i prodotti da forno. Ben incapsulati, resistono infatti a temperature fino a 200°C.
- Aggiungeteli all'impasto... e il gioco è fatto.
- Le loro dimensioni consentono di distribuirli uniformemente nell'impasto. Non si sciolgono mentre mescolate o impastate e non si staccano durante la cottura in forno.

Cioccolato fondente, al latte o bianco: avrete l'imbarazzo della scelta

- Disponibili nelle versioni al cioccolato fondente, al latte e bianco, i Chocolate Chunks vi permetteranno di variare la vostra offerta di prodotti da forno con diversi gusti.

Fondenti – cacao min. 39,1%
- Intenso gusto semiamaro
- Ideali per croissant, panini, rotoli alla marmellata, muffin, brownie, pane bianco e integrale...

Al latte – cacao min. 25%
- Delicato gusto al latte con la consistenza compatta del cacao
- Ideali per pane, torte, brioche, muffin, biscotti sottili, dolci arrotolati...

Bianchi – cacao min. 19,9%
- Piacevole gusto dolce e cremoso
- Ideali per prodotti che richiedono una cottura breve e vengono preparati con farina bianca sottile, per esempio brioche, panini, pane bianco...

Suggerimenti utili

- Temperatura di cottura massima: 200°C.
- Evitate il contatto diretto con la placca e la parete del forno per impedire che il prodotto si bruci.
- Si possono congelare incorporati nell'impasto.

Tipo	Nome	Descrizione	% min. di cacao	% latte	Confezione
CHD-CU-20X014-471	Chocolate Chunks – fondenti	Pezzetti di cioccolato fondente resistenti alle alte temperature	39,1	-	Scatola da 10 kg
CHM-CU-20X023-471	Chocolate Chunks – al latte	Pezzetti di cioccolato al latte resistenti alle alte temperature	25	24,6	Scatola da 10 kg
CHW-CU-20V001-471	Chocolate Chunks – bianchi	Pezzetti di cioccolato bianco resistenti alle alte temperature	19,9	24,8	Scatola da 10 kg

Varianti delle ricette classiche: più facili che mai!

Create da Axel Sachern – Ambasciatore del cioccolato – Belgio

Aggiungendo i Chocolate Chunks fondenti, al latte o bianchi, darete alle vostre ricette classiche un tocco di assoluta originalità. Oppure potrete creare senza difficoltà un assortimento tutto nuovo di prodotti da forno. Vale la pena di provare queste idee.

Croissant e dolci arrotolati

Rotoli alla marmellata

Preparazione
Preparate i rotoli come al solito, ma cospargeteli generosamente di Chocolate Chunks Callebaut fondenti o al latte prima di arrotolarli.

Pane e brioche

Pane dolce con canditi e cioccolato bianco

Ingredienti	Preparazione
1000 g di pasta per brioche dolci 250 g Chocolate Chunks Callebaut bianchi 100 g uvetta bianca 100 g mele a cubetti 100 g albicocche secche a fettine	Mescolate e impastate bene.
Per porzione: pesate 380 g di composto e avvolgete in 100 g di pasta normale per brioche dolci. Infornate.	

Brioche classiche al cioccolato

Ingredienti	Preparazione
1000 g pasta per brioche 400 g Chocolate Chunks Callebaut fondenti, al latte o bianchi	Mescolate e impastate bene.
Per porzione: pesate 700 g di impasto. Infornate.	

Brioche fiamminga con pezzetti di cioccolato

Ingredienti	Preparazione
1000 g pasta per brioche o panini morbidi 400 g Chocolate Chunks Callebaut fondenti, al latte o bianchi	Mescolate e impastate bene.
Dividete in palline e disponetene 6 a forma di fiore. Infornate.	

Pane integrale con cioccolato fondente

Ingredienti	Preparazione
1000 g pasta per pane integrale 400 g Chocolate Chunks Callebaut fondenti	Mescolate e impastate bene.
Per porzione: pesate 700 g di impasto. Infornate.	

Pane al cacao e al cioccolato

Ingredienti	Preparazione
500 g acqua 3 uova intere 40 g lievito 100 g zucchero 125 g cacao in polvere Callebaut 500 g farina bianca 500 g farina integrale arricchita di glutine 15 g sale 10 g burro 500 g Chocolate Chunks Callebaut fondenti	Mescolate nell'impastatrice a spirale (senza il burro e i Chocolate Chunks): 1. 3 min. alla velocità 1. 2. aggiungete il burro. 3. 6 min. alla velocità 2. Lasciate lievitare per 1/2 ora. Aggiungete i Chocolate Chunks. Amalgamate e dividete in porzioni da 400 g. Arrotolate la pasta e disponete su una placca rivestita di carta da forno. Lasciate lievitare per 1 ora. Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto e praticate un taglio in cima. Cuocete in forno per 25 min. a 190-200°C.

Biscotti

Biscotti di pasta frolla con pezzetti di cioccolato

Ingredienti	Preparazione
1000 g burro freddo 1600 g farina 140 g nocciole abbrustolite 140 g mandorle in polvere (100%) 600 g zucchero a velo 5 g sale 70 g farina di grano	Aggiungete e mescolate.
3 uova intere	Aggiungete e mescolate. Stendete la pasta.
500 g Chocolate Chunks Callebaut al latte	Cospargete generosamente la pasta e arrotolate.
Cuocete in forno a 180°C per ±15 minuti.	