

## Guida alla perfetta copertura di cioccolato al latte

Egregio Collega,

"Qual è la migliore copertura di cioccolato al latte?" "Quali sono le sue potenzialità?" oppure "Che sapore assume quando utilizzato in dessert o prodotti dolciari?" Queste sono le domande che mi porgono spesso alle fiere e alle esposizioni.

La gamma Callebaut di coperture di cioccolato al latte comprende un'ampia scelta di colori, sapori, contenuto di cacao, liquidità. Naturalmente non tutte le coperture di cioccolato al latte sono indicate per qualsiasi applicazione. Esistono alcune semplici linee quida per la selezione di quelle perfette per le proprie creazioni. La prima regola consiste nell'affidarsi al proprio gusto poiché la scelta della varietà giusta di cioccolato è prima di tutto una questione di gusto. Qui troverà anche le altre linee quida.

Otterrà la massima ispirazione e soddisfazione dall'uso delle coperture Callebaut... e infiniti complimenti da parte dei suoi clienti.

Non è forse questo dopo tutto il premio più importante?



Philippe Vancayseele Consulente tecnico Callebaut

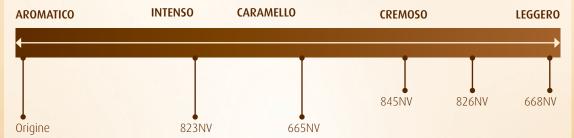




# Il sapore

Il cioccolato al latte aggiunge sapore a qualsiasi preparazione. Callebaut offre un'ampia scelta di sapori, dal cacao intenso al molto cremoso. Per semplificarne la panoramica li abbiamo classificati qui di seguito.

## Alcuni consigli per la scelta del giusto sapore



Origine offre le coperture perfette per quei professionisti che cercano un sapore particolare o colorato in prodotti dolciari o dessert.

Java ad esempio ha un colore molto luminoso ma un gusto intenso e sapori marcati al caramello con freschi acidi fruttati.

Arriba ha un gusto completo ricco di cremosità e latte e note di erbe e spezie.

**823NV è una copertura a tutto tondo:** ideale in varie applicazioni, meraviglioso nella ganache di cioccolato al latte. Ha un colore più scuro, un intenso gusto di cacao con aromi tipici di caramello e cremosità. L'equilibrio di gusto, il colore e la texture sono molto apprezzati da un ampio pubblico.

**845NV è un cioccolato al latte pieno e cremoso, un cioccolato** meraviglioso anche da mangiare da solo o in combinazione con gli aromi aspri. Molti consumatori giudicano un cioccolato al latte per i suoi colori più chiari.

Ecco perché queste coperture di cioccolato al latte dal colore più chiaro sono ideali per le figure cave, le praline e le tavolette:

**826NV è un cioccolato al latte cremoso e molto leggero con delicate note di** caramello, ideale anche in combinazione con ingredienti dal sapore leggero e delicato.

**665NV** ha un colore molto chiaro e un marcato sapore al caramello. È ideale anche in combinazione con dessert con ingredienti meno dolci.

**668NV** compone il morbido cioccolato al latte con un sapore delicato e un colore chiaro. È ideale in combinazione con ingredienti cremosi (mousse al cioccolato) o meno dolci

### Alcune notizie sul sapore del cioccolato al latte

Il sapore del cioccolato al latte Callebaut è determinato da una serie di diversi componenti che formano un'armonia unica.

### La miscela o l'origine delle fave di cacao

Per le nostre varietà tradizionali di cioccolato Callebaut crea miscele di diverse varietà di fave di cacao. Queste donano al cioccolato un sapore estremamente equilibrato e pieno. Le miscele garantiscono un sapore costante: 823NV viene prodotto oggi esattamente come l'823NV prodotto domani.

Per ogni copertura Origine selezioniamo una varietà di fava di cacao proveniente da un unico paese o regione. Questa determina il colore e il sapore del cioccolato. Java ad esempio è chiaro/rossastro ma con un sapore al caramello molto intenso. Le varietà di cioccolato Origine possono differire in termini di sapore da un anno all'altro e da raccolto a raccolto.

#### Tostatura delle fave

La tostatura delle fave viene effettuata in modo estremamente attento e ad una temperatura molto precisa. Questo è l'unico modo che permette lo sprigionarsi dei preziosi aromi racchiusi nelle fave di cacao.

### Il latte scelto

Alcuni tipi di latte in povere – o piuttosto i grassi del latte presenti nel latte – si caramellano durante il concaggio e donano al cioccolato il tipico sapore caramellato. Altri tipi di latte in polvere donano invece un sapore più cremoso o al latte.

#### Contenuto di cacao

Un elevato contenuto di cacao conferisce al cioccolato una maggiore intensità. Ciò non significa necessariamente amarezza dal momento che alcune varietà di fave di cacao sono molto delicate e per nulla amare.



# La texture

Il cioccolato aggiunge consistenza ad ogni creazione. I componenti del cioccolato al latte che ne determinano la texture sono il burro di cacao e i grassi del latte. Maggiore è il loro contenuto, più dura o corposa sarà la texture del cioccolato. Minore invece è il contenuto di burro di cacao e di grassi del latte, più morbido sarà il cioccolato. Callebaut indica questo valore con il numero di • (detta anche viscosità).



### Alcuni consigli per la scelta della giusta viscosità

	Glassa	Aroma	Gelato		Stampaggio di corpi cavi	Stampaggio di praline	Farcitura	Decorazione
				1.7.	0		E E E	m
•	✓	✓	✓			41	✓	✓
••	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
***	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
***				<b>√</b>		✓		✓
****				<b>√</b>				

Per una texture più solida dei dessert o una maggiore consistenza dei prodotti dolciari

Maggiore è il numero di ♦♦♦♦, più liquido è il cioccolato una volta sciolto, più solida/croccante sarà la texture delle preparazioni una volta che il cioccolato indurisce. Le varietà di cioccolato con viscosità da

♦♦♦ a ♦♦♦♦♦ sono ideali per:

- il guscio di cioccolato di prodotti dolciari: stampare, ricoprire ecc.
- mousse e dessert che necessitano di una texture più solida
- decorazioni delicate

Per una texture più morbida dei dessert, una farcitura di cioccolato più morbido nei prodotti dolciari

Minore è il numero di ♦, più soffice sarà la texture delle preparazioni. Le varietà di cioccolato con viscosità da ♦ a ♦♦♦ sono ideali per:

- preparazione di ganache e farciture: rimangono più morbide e cremose e non diventano troppo dure
- copertura o stampaggio di prodotti molto grandi
- biscotti

### Il burro di cacao

Callebaut seleziona solo le migliori fave di cacao da cui si estrae il burro di cacao. Inoltre utilizziamo solo burro di cacao al 100% che dona al nostro cioccolato il suo sapore unico e la sua qualità.

### Il contenuto di zucchero

Il contenuto di zucchero determina in ultima analisi la dolcezza del cioccolato.

### Concaggio con pazienza e precisione

Callebaut effettua il concaggio delle proprie copertura di cioccolato con grande pazienza e assoluta precisione. Con questo processo è possibile eliminare i toni indesiderati e troppo acidi del cioccolato e creare il tipico sapore omogeneo con accenti freschi e aromatici.

### Vaniglia Bourbon naturale

La vaniglia Bourbon pura e naturale conferisce al cioccolato quel particolare tocco di raffinatezza esotica. Inoltre accentua la cremosità del cioccolato al latte. Vaniglia naturale e cioccolato al latte, un'accoppiata perfetta.





# La qualità

Per ogni copertura di cioccolato che si sceglie si può contare sulla garanzia di qualità Callebaut. È il nostro personale contributo al talento di professionisti – la vostra garanzia di qualità superiore che risale alla fonte del nostro cioccolato: la fava di cacao. E naturalmente non si ferma lì.



Dalle fave di cacao al cioccolato: Callebaut il Finissimo Cioccolato Belga, prodotto al 100% belga.

Nome	Rif.	Descrizione	% min. solidi del cacao	% solidi del latte	Viscosità	Confezione	Codice d'ordine
Select	823NV	Gusto bilanciato di latte, cacao e caramello	33,6	21,8	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 2,5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	823NV-120 823NV-553 823NV-554
	C823NV		31,7	22,5	**	Callets™ – confezione da 2,5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	C823NV-553 C823NV-554
820	3826NV	Cremoso, con un tocco di caramello	33,4	21,6	****	Blocco – 5 kg	3826NV-120
	826NV		31,7	22,2	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	826NV-120 826NV-554
	826N-NV		30,9	21,1	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	826N-NV-120 826N-NV-554
Excellent	845NV	Pieno gusto pronunciato al latte	32,7	28,8	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	845NV-120 845NV-554
	2665NV	Colore luminoso. Cremoso con un gusto di	32,0	26,1	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 2,5 kg	2665NV-120 2665NV-553
	665NV	caramello	30,7	26,6	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	665NV-120 665NV-554
Silky 667NV		Colore molto luminoso. Gusto al caramello	30,1	16,3	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	667NV-120 667NV-554
	C667NV		28,0	16,7	**	Callets™ – confezione da 10 kg	C667NV-554
	2865NV		35,6	20,1	***	Blocco – 5 kg	2865NV-120
Mild	668NV	Colore luminoso. Cremoso con un gusto	33,3	14,6	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	668NV-120 668NV-554
	F668NV	di cacao	28,7	15,7	••	Callets™ – confezione da 10 kg	F668NV-554



