CALLEBAUT

FINEST BELGIAN CHOCOLATE

Guida alla perfetta copertura di cioccolato bianco

Egregio Collega,

"Qual è la migliore copertura di cioccolato al latte?"

"Quali sono le sue potenzialità?" oppure

"Che sapore assume quando viene utilizzato in dessert o prodotti dolciari?" Queste sono le domande che mi pongono 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 guida 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 altre linee guida.

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

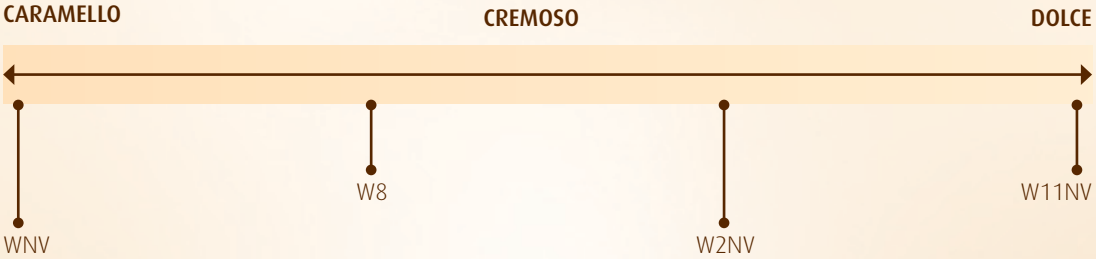
Non è forse questo, dopo tutto, il premio più importante?

Alexandre Bourdeaux

Il sapore

Le coperture di cioccolato bianco donano sapore e cremosità ad ogni preparazione. Callebaut offre un'ampia scelta di sapori, dal caramellato al molto cremoso. Per dare una panoramica di facile lettura, li abbiamo classificati qui di seguito.

Alcuni consigli per la scelta del giusto sapore



WNV ha un sapore di caramello raffinato, marcato e intenso. È una scelta davvero eccellente: anche in dessert cremosi come bavaresi, mousse, ecc. rimane estremamente espressivo.

W2NV è una copertura a tutto tondo: ideale per varie applicazioni. Ha un sapore di latte cremoso ed equilibrato, una texture vellutata ed è apprezzato da un'ampia gamma di persone.

W8 è stato sviluppato per offrire la stessa cremosità bilanciata del W2NV ma è meno dolce. È pertanto il prodotto ideale in un'ampia varietà di applicazioni, ottimo anche in combinazione con ingredienti più dolci.

W11NV ha un sapore marcatamente dolce. Può essere utilizzato in combinazione con ingredienti meno dolci o leggermente amari: ad esempio con cioccolato fondente e amaro.

Alcune notizie sul sapore del cioccolato bianco

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

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 sapore, qualità e carattere raffinati e autentici.

Il latte selezionato
Alcuni tipi di latte in povere – o piuttosto i grassi del 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.

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

La texture

Il cioccolato aggiunge consistenza ad ogni creazione. I componenti del cioccolato bianco 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	Copertura	Stampaggio di corpi cavi	Stampaggio di praline	Farcitura	Decorazione
♦	✓	✓	✓				✓	✓
♦♦	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
♦♦♦	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
♦♦♦♦				✓		✓		✓
♦♦♦♦♦				✓				

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, ma la texture delle preparazioni sarà più solida/croccante, 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

Concaggio, pazienza e precisione

Callebaut effettua il concaggio delle proprie coperture 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, aromatico addirittura caramellati.

Vaniglia Bourbon naturale

La vaniglia Bourbon pura e naturale conferisce al cioccolato quel particolare tocco di raffinatezza esotica. Inoltre accentua la cremosità del cioccolato bianco. Vaniglia naturale e cioccolato bianco, 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.

MADE WITH

THE FINEST COCOA BEANS | NATURAL BOURBON VANILLA | 100% PURE COCOA BUTTER

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

Nome	Ref.	Descrizione	% min. solidi del cacao	% solidi del latte	Viscosità	Confezione	Codice d'ordine
Excellent	**WNV**	Gusto cremoso al caramello	26,1	30,4	♠♠♠	Blocco - 5 kg Callets™ – confezione da 2,5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	WNV-120 WNV-553 WNV-554
Select	**3W2NV**	Gusto al latte cremoso bilanciato	30,0	22,3	♠♠♠♠	Blocco - 5 kg Callets™	3W2NV-120
	W2NV		28,0	23,0	♠♠♠	Blocco - 5 kg Callets™ – confezione da 2,5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	W2NV-120 W2NV-553 W2NV-554
	CW2NV		25,9	23,7	♠♠	Blocco - 5 kg Callets™ – confezione da 2,5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	CW2NV-120 CW2NV-553 CW2NV-554
	HW2NV		22,9	25,0	♠	Callets™ – confezione da 2,5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	HW2NV-553 HW2NV-554
Intense	**W8***	Gusto dolce cremoso	27,6	23,1	♠♠♠	Blocco - 5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	W8-120 W8-554
Sweet	**W11NV**	Gusto dolce pronunciato	30,8	15,2	♠♠♠	Blocco - 5 kg	W11NV-120

*W8 Contiene vaniglia non naturale per proteggere il suo gusto dal profilo originale

CALLEBAUT
Passione per la vostra professione

Une grande fonte di ispirazione: www.callebaut.com

Barry Callebaut Belgium NV • Aalstersestraat 122 • 9280 Lebbeke-Wieze • Tel. +32 53 73 04 90 • Fax +32 53 73 04 50