

Una guida alla perfetta copertura di cioccolato fondente



Egregio Collega,

in occasione dei meeting tra colleghi-professionisti che si tengono in ogni parte del mondo spesso mi sento porgere questa domanda: "quali coperture di cioccolato fondente ritiene siano le migliori?".

La gamma di coperture di cioccolato Callebaut comprende un'ampia scelta di colori, sapori, contenuto di cacao, liquidità... Mi permetta quindi di guidarla nella scelta di quelli più adatti. Anzi, mi permetta di indicarle la direzione poiché la scelta del giusto cioccolato è prima di tutto una questione di gusto personale. La scelta del colore e del gusto può essere naturalmente molto personale. Anche l'uso che se ne fa influisce sul tipo di cioccolato da scegliere.

Le auguro 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?

Jean-Pierre Wybauw Consulente tecnico Callebaut





Il sapore

Il cioccolato aggiunge sapore a qualsiasi preparazione. Callebaut offre un'ampia varietà di tipi di cioccolato fondente. Per semplificarne la panoramica li abbiamo classificati qui di seguito.

Alcuni consigli per la scelta del giusto sapore



Origine e Finest Selection sono coperture perfette per quei professionisti che cercano un sapore particolare o estremamente specifico in prodotti dolciari o dessert: ad esempio aromi fruttati, floreali o speziati.

70-30-38NV sprigiona un forte e intenso aroma di cioccolato.

È il prodotto ideale per smorzare l'eccessiva dolcezza, specialmente in combinazione con praline alla nocciola, torrone, ecc. Inoltre, l'elevato contenuto di burro di cacao presente in questo cioccolato dona alle preparazioni a base di panna una texture più consistente.

60-40-38NV è ricco e intenso in modo delicato e molto apprezzato.

È l'ingrediente perfetto in molte applicazioni che richiedono un sapore deciso di cioccolato senza esagerare. Inoltre, l'elevato contenuto di burro di cacao presente in questo cioccolato dona alle preparazioni a base di panna una texture più consistente.

815NV e 835NV sono entrambi ideali per conferire alle preparazioni dolci e a base di panna un **sapore deciso di cioccolato**. Basti pensare alla mousse al cioccolato, alle ganache cremose, al gelato... Gli ingredienti dolci e cremosi assorbono l'intensità del cacao. 835NV ha un sapore intenso ma meno amaro rispetto al 815NV.

Il cioccolato 811NV è una copertura a tutto tondo. È diventato un vero e proprio punto di riferimento tra i professionisti. Il suo equilibrio in termini di sapore, colore e texture si adatta a molte applicazioni ed è particolarmente apprezzato da un ampio pubblico.

805NV, 804NV e 800NV sono varietà di cioccolato da dolce a molto dolce. Sono ideali in combinazione con ingredienti amari o aspri o con ingredienti poco dolci.

Alcune notizie sul sapore del cioccolato fondente

Il sapore del cioccolato fondente Callebaut è il frutto della combinazione di una serie di componenti essenziali.

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.

La miscela o l'origine delle fave di cacao

Per le sue 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 nostre miscele garantiscono un sapore costante: 811NV viene prodotto oggi esattamente come l'811NV prodotto domani.

Per la nostra gamma Origine selezioniamo una varietà di fava di cacao prove-

Per la nostra gamma Origine selezioniamo una varietà di fava di cacao proveniente da un unico paese o regione. Quest'unica varietà determinerà il sapore del cioccolato che può essere fruttato o aromatico. Le varietà di cioccolato Origine possono differire in termini di sapore da un anno all'altro, da raccolto a raccolto.

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.

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, la sua qualità e il suo carattere raffinati e autentici. 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. Il componente del cioccolato fondente che ne determina la texture è il burro di cacao. Maggiore è il contenuto di burro di cacao, più dura o corposa sarà la texture del cioccolato. Minore invece è il contenuto di burro di cacao, più morbido sarà il cioccolato. Callebaut indica il contenuto di burro di cacao in 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			EET	me
•	✓	√	✓			LY	✓	✓
44	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
***	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
***				✓		✓		✓
****				✓				

Per una texture più solida dei dessert, 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..
- 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

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 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. Accentua inoltre la dolcezza del cioccolato fondente. Vaniglia naturale e cioccolato fondente, 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	Viscosità	Confezione	Codice d'ordine
Strong	70-30-38NV	Fondente, extra amaro. Alto contenuto di cacao	70,4	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 2,5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	70-30-38NV-120 70-30-38NV-553 70-30-38NV-554
	70-30-42NV		69,9	****	Blocco - 5 kg	70-30-42NV-120
Intense	60-40-38NV	Fondente e amaro. Alto contenuto di cacao	60,1	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	60-40-38NV-120 60-40-38NV-554
	60-40-41NV		60,0	****	Blocco – 5 kg	60-40-41NV-120
	L-60-40NV		60,3	•	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	L-60-40NV-120 L-60-40NV-554
Refined	835NV	Gusto al cacao sottilmente amaro	54,5	***	Blocco – 5 kg	835NV-120
Excellent	2815NV	Gusto al cacao marcatamente amaro	57,8	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 2,5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	2815NV-120 2815NV-553 2815NV-554
	815NV		56,8	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	815NV-120 815NV-554
Select	7811NV	Gusto al cacao amaro ben	56,9	****	Blocco – 5 kg	7811NV-120
	811NV	bilanciato	53,8	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 2,5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	811NV-120 811NV-553 811NV-554
	C811NV		52,3	**	Callets™ – confezione da 2,5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	C811NV-553 C811NV-554
	D811NV		51,8	44	Blocco – 5 kg	D811NV-120
	L811NV		47,8	•	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 2,5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	L811NV-120 L811NV-553 L811NV-554
Mild	4805NV	Gusto al cacao amaro completo	52,5	****	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	4805NV-120 4805NV-554
	805NV		50,7	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 2,5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	805NV-120 805NV-553 805NV-554
	F805NV		47,5	44	Callets™ – confezione da 10 kg	F805NV-554
Smooth	2804NV	Fondente e dolce	54,1	***	Blocco – 5 kg Callets™ – confezione da 10 kg	2804NV-120 2804NV-554
Silky	800NV	Gusto dolce, morbido e pronunciato	47,1	***	Blocco – 5 kg	800NV-120



