CALLEBAUT

Massimo gusto, convenienza e durata con **CREME A LA CARTE** !

Nessuna ganache batte CREME A LA CARTE

CREME A LA CARTE Callebaut le batte tutte. I vostri clienti gusteranno il sapore raffinato e originale di queste ganache. Amerete la convenienza che offrono oltre ad allungare la vita delle vostre praline!

Una vera ganache, realizzata con ingredienti raffinati

- Ogni ganache CREME A LA CARTE è realizzata con **ingredienti raffinati:**
  60% cioccolato bianco pre-cristallizzato
  + 22% panna
  + moderata percentuale di alcool
- EOgni ganache CREME A LA CARTE ha una **consistenza morbida** e **una sensazione in bocca naturale, liscia e ricca.**
- **2 diversi gusti** disponibili:

- **Neutra**	Può essere aromatizzata, ma evitate composti a base di acqua per conservare la durata.
- **Marc de Champagne**	Pronta, aromatizzata con Marc de Champagne. Non è necessario aggiungere altri ingredienti. La sua composizione garantisce sia **il gusto sia la stabilità ed una lunga durata!**

Pronta per l'uso, non è necessario temperare!

CREME A LA CARTE è **pre-cristallizzata e pronta per l'uso.**

1. **Ammorbidire** la ganache mescolando o riscaldandola leggermente (max. 29°C !).
2. Distribuire direttamente negli stampi per gusci di cioccolato.
3. Lasciare raffreddare e chiudere i gusci di cioccolato. **Pronta!**

Stabilità unica
e 12 mesi di durata

- CREME A LA CARTE **si mantiene per 12 mesi!**
- Grazie alla sua speciale composizione, questo prodotto rimane stabile: **non perde il gusto, non forma crosta e non si disidrata**.
- Callebaut garantisce perfetta compatibilità con il cioccolato. Perciò **il risultato finale rimane stabile per un lungo periodo** – più lungo rispetto ad una ganache standard.

Informazioni tecniche

- Durata di conservazione: 12 mesi
- Si consiglia di conservare in frigorifero: 12°-20°C
- **Non aggiungere alcool!** CREME A LA CARTE contiene la quantità giusta di alcool per un gusto perfetto ed una conservazione più duratura. L'aggiunta di ulteriore alcool potrebbe causare crepe nel guscio di cioccolato ed eventuali perdite.
- Evitare l'aggiunta o il contatto con l'acqua oppure con ingredienti che contengono acqua (per ragioni di igiene e per mantenere una lunga durata).

Nome	Rif.	Descrizione	Confezione
CREME A LA CARTE Neutra	BASE-KREM	Ganache di cioccolato bianco, crema e alcool neutro	Secchio da 5 kg
CREME A LA CARTE Marc de Champagne	CHAMP-KREM	Ganache di cioccolato bianco, crema e Marc de Champagne	Secchio da 5 kg

Alcune ricette per praline da provare

La **varietà aromatizzata CREME A LA CARTE** è pronta per l'uso! Non è necessario aggiungere altri ingredienti. Riempire gli stampi per gusci di cioccolato... ed è pronta!

Marc de Champagne

Ingredienti	Lavorazione
• 200 g CREME A LA CARTE Marc de Champagne Callebaut	Riscaldare leggermente se necessario per ammorbidire la consistenza.
	Distribuire in stampi per gusci di praline, lasciare raffreddare e poi chiudere.

La **CREME A LA CARTE neutra** è perfetta per la vostre creatività. Aggiungere ulteriore consistenza o gusto (purea di frutta, noci tritate, spezie, scaglie di biscotto). Pronta! È facile. **Non aggiungere alcool.**

Ricette create da Philippe Vancayseele • Consulente tecnico presso la Chocolate Academy Callebaut

Pistachio

Ingredienti	Lavorazione
• 200 g CREME A LA CARTE Neutral Callebaut	Riscaldare a circa 25°C.
• essenza di pistacchio (per il gusto) • 50 g di pistacchi tostati e tritati	Aggiungere la crema e mescolare.
	Distribuire in stampi per gusci di praline, lasciare raffreddare e poi chiudere.

Castagna

Ingredienti	Lavorazione
• 200 g CREME A LA CARTE Neutral Callebaut • 200 g purea di castagne	Mescolare tutti gli ingredienti. Riscaldare leggermente se necessario per ammorbidire la consistenza.
	Distribuire in stampi per gusci di praline, lasciare raffreddare e poi chiudere.

Ceylon

Ingredienti	Lavorazione
• 200 g CREME A LA CARTE Neutral Callebaut • 1 - 2 g canella tritata	Riscaldare parte della crema e mescolare con la cannella. Riscaldare leggermente il resto della crema e unire alla crema alla cannella.
• 30 g cioccolato bianco temperato Select W2NV Callebaut	Aggiungere e mescolare.
	Distribuire i ripieni per tartufi sulla carta oleata. Lasciare indurire. Ricoprire con il cioccolato temperato e ricoprire di scaglie di cioccolato.

Santy

Ingredienti	Lavorazione
• 200 g praline alla nocciola PRA-CLAS Callebaut • 90 g cioccolato al latte temperato Select 823NV Callebaut • 80 g speculoos macinati (biscotti al pan di zenzero)	Mescolare e distribuire immediatamente in coppette di cioccolato.
• 200 g CREME A LA CARTE Neutral Callebaut • 70 g Callets™ al gusto caramello Callebaut CHF-N3438CARA	Mescolare tutti gli ingredienti. Riempire il resto delle coppette con questa crema. Utilizzare un beccuccio dentato.
	Distribuire in stampi per gusci di praline, lasciare raffreddare e poi chiudere.

CALLEBAUT
Passione per la vostra professione

RE: Barry Callebaut Belgium nv · Aalstersestraat 122 · 9280 Lebbeke-Wieze · Belgium
BERLIN

Scoprite una 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