CALLEBAUT

Più gusto e consistenza ai prodotti da forno e pasticceria

Variate con i nostri cioccolati e le creme da cottura

Resistenti fino a 200°C - Possono essere surgelati - Lunga durata di conservazione - Gusto intenso

Bastoncini di cioccolato

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine
S (8 cm)	Cioccolato fondente	43,9% cacao	±300 pz/scatola - 1,6 kg	24 mesi	TB-55-8

- Da aggiungere nell'impasto.
- Ripieno di fagottini e croissant

Gocce di cioccolato

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine
XS	Cioccolato fondente	43,5% cacao	±21000 gocce/kg sacchetto - 10 kg	24 mesi	VH-9466
M	Cioccolato fondente	47,9% cacao	±10500 gocce/kg sacchetto - 10 kg	24 mesi	VH-9410
L	Cioccolato fondente	47,9% cacao	±6500 gocce/kg sacchetto - 10 kg	24 mesi	VH-9401
Bio	Cioccolato fondente biologico	47,8% cacao	confezione - 25 kg	24 mesi	CHD-DR-100XNOP

- Da aggiungere nell'impasto.
- Scegliete la misura giusta a seconda dell'applicazione, dell'intensità del cioccolato e dell'aspetto visivo.
- XS sono da utilizzare in caso di tempi di cottura brevissimi e per piccoli prodotti da forno..

Chunks di cioccolato

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine
Chunks	Cioccolato fondente	39,1% cacao	scatola - 10 kg	24 mesi	CHD-CU-20X014
Chunks	Cioccolato al latte	25,0% cacao 24,6% di latte	scatola - 10 kg	18 mesi	CHM-CU-20X023
Chunks	Cioccolato bianco	19,9% cacao 24,8% di latte	scatola - 10 kg	12 mesi	CHW-CU-20V001

- Da aggiungere nell'impasto.
- Aggiungete gusto, colore e consistenza.
- Formato grande per una fragorosa copertura di cioccolato veloce e gustosa.
- Ideale per muffin, brownie o pane al cioccolato.

Creme adatte alla cottura: Crema dell'Artigiano

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine
Fondente	Gusto e colore del cioccolato fondente	15,5% cacao 5,0% nocciole 40% grassi	secchio - 10 kg secchio - 25 kg	12 mesi	N16-OH40
Nocciola	Gusto e colore nocciola	5,0% cacao 10,5% nocciole 40,2% grassi	secchio - 10 kg secchio - 25 kg	12 mesi	N05-OH40

- Paste adatte per la cottura per le viennoiserie stile italiano, tortini, biscotti, etc.
- Facile da applicare – anche in clima caldo o tropicale: è sufficiente distribuire l'impasto nello stampo e cuocere in forno.
- Consistenza cremosa con una piacevole sensazione in bocca.
- Rimangono morbide e non si seccano.
- Possono essere conservate in freezer nei prodotti semi-finiti fino al momento della cottura.
- Anche base ideale per forme di pane fatto in casa.

Prodotti da forno
Lievitati, torte, muffin, pane al cioccolato, croissant, etc.

Prodotti dolciari
Pasticcini, torte, dolci, dessert, etc.

Dessert e gelati
Coppette, torte e dolci di gelato.

Cioccolato belga pregiato, il cioccolato dal gusto classico

Cioccolato fondente

	Fluidità	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine	
Strong 70-30NV	♦♦♦	Fondente, extra amaro. Alto contenuto di cacao.	70,4% cacao 37,3% burro di cacao	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 2,5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	24 mesi	70-30-38NV	• Cioccolato extra amaro con un sapore di cioccolato molto pronunciato. Ideale per mousse e ganache con un sapore più pronunciato.
Intense 60-40NV	♦♦♦♦	Fondente e amaro.	60,1% cacao 38,1% burro di cacao	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	24 mesi	60-40-38NV	• Cioccolato amaro con un sapore di cioccolato pronunciato. Ideale da farcitura e rivestimento.
Refined 835NV	♦♦♦	Sottile sapore di cacao amaro.	54,5% cacao 35,3% burro di cacao	blocco - 5 kg	24 mesi	835NV	• Cioccolato semiamaro con un sapore di cacao più pronunciato. Ideale per mousse al cioccolato in termini di gusto e consistenza morbidi.
Select 811NV	♦♦♦	Sapore di cacao amaro ben bilanciato.	53,8% cacao 35,9% burro di cacao	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	24 mesi	811NV	• Cioccolato semiamaro con un gusto di cacao bilanciato che assicura un lieve sapore di cioccolato a tutti i vostri preparati.
Select C811NV	♦♦	Sapore di cacao amaro ben bilanciato.	52,3% cacao 33,5% burro di cacao	Callets™ - sacchetto da 10 kg	24 mesi	C811NV	• Un cioccolato più viscoso, ideale per preparati al gelato e ganache, ideale per dare amora al gelato.

Cioccolato al latte

	Fluidità	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine	
Select 823NV	♦♦♦	Sapore di latte, cacao e caramello bilanciati.	33,6% cacao 21,8% di latte 30,2% burro di cacao	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 2,5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	18 mesi	823NV	• Cioccolato al latte con un sapore di cacao pronunciato e un leggero gusto di caramello cremoso.
Excellent 845NV	♦♦♦	Sapore al latte pieno.	32,7% cacao 28,8% di latte 28,5% burro di cacao	blocco - 5 kg	18 mesi	845NV	• Cioccolato al latte con un sapore pronunciato di latte.

Cioccolato bianco

	Fluidità	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine	
Select W2NV	♦♦♦	Sapore al latte cremoso bilanciato.	28,0% cacao 23,0% di latte 29,5% burro di cacao	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 2,5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	12 mesi	W2NV	• Cioccolato bbianco con un sapore cremoso bilanciato.
Select CW2NV	♦♦	Sapore al latte cremoso bilanciato. Meno fluido e ideale per aromatizzare..	25,9% cacao 23,7% di latte 27,5% burro di cacao	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	12 mesi	CW2NV	• Un cioccolato più viscoso. Ideale per preparati di gelati e ganache.

Pasta Bianca ice e da decorazione pronta per l'uso

Pasta Bianca Ice

	Descrizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine	
Pasta ice a da decorazione bianca	Pasta Bianca con un gusto di vaniglia dolce neutro per ricoprice dolci e realizzare decorazioni secchio.	secchio - 7 kg	12 mesi	COW-5031DP	• Per ricoprire dolci e paste, e per formare decorazioni di pasticceria. • Più elastico e flessibile del marzapane – non si secca rapidamente. • Si lascia formare e colorare per adeguarsi perfettamente alle vostre idee. • Visitate il sito www.callebaut.com per vedere tutte le possibili applicazioni.

♦ cioccolato molto viscoso
♦♦♦♦♦ cioccolato molto fluido

Ingredienti base cacao, per esaltare sapore e colore

Massa di cacao

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine	
CM	Massa di cacao	100% di massa di cacao puro	Blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 2,5 kg bag	24 mesi	CM-CAL	• Ideale per dare aroma e controbilanciare dolcezza nelle creme, cremosi, gelato, farina ecc. con un sapore più amaro e color cioccolato.

Burro di cacao

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine	
CB	Burro di cacao	Burro di cacao puro al 100%	Callets™ - secchio da 3 kg Secchio da 4 kg	24 mesi	NCB-HD03 CB	• Ideale per sciogliere gli agenti coloranti e da mescolare con cioccolato liquido per l'applicazione con l'aerografo. • Perfetto per rendere più liquido il cioccolato. • Applicato su croccantini sablé, pasta sfoglia, ecc., crea uno strato impermeabile che protegge la croccantezza dall'umidità nei ripieni cremosi. • Evita che prodotti di pasticceria come il marzapane diventino secchi. • I Callets™ sono facile da dosare, fondere e lavorare!

Cacao in polvere

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine	
CP	Cacao in polvere	Cacao in polvere puro al 100%	sacchetto - 1 kg sacchetto - 5 kg	24 mesi	CP	• Perfetto per colorare e dare aroma a impasti, creme, ecc. • Per decorazione.

Paste alla nocciola, per aggiungere un tocco di nocciola naturale

Pasta pura

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine	
Pasta di nocciole pura	Pasta di nocciole pura al 100% non zuccherata	100% di nocciole	secchio - 5 kg secchio - 25 kg	12 mesi	PNP	• Perfetto per dare aroma alle composizioni più dolci. • Tostatura forte per un gusto pronunciato.

Praline di nocciola

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine	
Praline di nocciola	Classiche praline	49,5% di nocciola 50% zucchero	secchio - 5 kg secchio - 30 kg	12 mesi	PRA	• Per dare aroma a creme, bavarese, gelato, parfait, ecc. • Come ingrediente base per le farciture. • Rivestimento. • Realizzare creme, mousse, gelati.
Praline di mandorle	Ricetta classica	46,5% di mandorle 46,5% zucchero	secchio - 5 kg secchio - 30 kg	12 mesi	PRAMA	

Caramello pronto per l'uso con un sapore autentico

Caramello

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine	
Farcitura al caramello	Caramello vero	100% di caramello	secchio - 5 kg	12 mesi	FWF-Z2CARA	• Ideale per dare aroma a creme o miscele meno dolci, con un sapore genuino di toffee al burro

Glassa, semplicemente brillante, si puro cioccolato

NUOVO

ChocO'shine

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine	
Fondente	Cioccolato fondente, brillante, glassato	41% di cioccolato	secchio - 6 kg	12 mesi	FWD-41CHOCSH	• Glassa pronta per l'uso (senza precristallizzazione), realizzata con vero cioccolato • Consistenza flessibile con una piacevole sensazione in bocca • •Può essere conservata in freezer dopo l'applicazione senza perdere la lucentezza • Aderisce perfettamente alla superficie della pasta e non scivola via • Si taglia perfettamente dopo il congelamento

Mousse al cioccolato pronta per l'uso, ricca di puro cioccolato

Mousse al cioccolato in polvere

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine
Fondente	Cioccolato fondente in polvere per la preparazione di mousse di cioccolato fondente	75% cioccolato	sacchetto - 800 g	18 mesi	CHD-MO-D
Latte	Cioccolato al latte in polvere per la preparazione di mousse di cioccolato al latte	70% cioccolato	sacchetto - 800 g	18 mesi	CHM-MO-M
Bianco	Cioccolato bianco in polvere per la preparazione di mousse al cioccolato bianco	58,5% cioccolato	sacchetto - 800 g	12 mesi	CHW-MO-W

- Da utilizzare in verrine, bicchieri, dessert (può essere anche surgelato) –non come ripieno per paste e pasticcini.
- Consistenza ideale da poter formare o prendere con il cucchiaio.
- Sapore straordinario e intenso.
- Consistenza compatta e cremosa.
- Pronto in un attimo: mescolare con 1 litro di latte, sbattere per 5 min., distribuirlo nei bicchieri, lasciar raffreddare per 2 ore.

Il tocco finale, con consistenze croccanti e decorazione allettanti

Scaglie e codette di cioccolato

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine
S Fondente	Scaglie di cioccolato fondente (1,5 – 2,7 mm) Quadratini, di forma irregolare	100% cioccolato	sacchetto - 1 kg	24 mesi	SPLIT-4-D
S Latte	Scaglie di cioccolato fondente (1,5 – 2,7 mm) Quadratini di forma irregolare	100% cioccolato	sacchetto - 1 kg	18 mesi	SPLIT-4-M
Fondente	Codette di cioccolato fondente	100% cioccolato	sacchetto - 1 kg	24 mesi	CHK-D
Latte	Codette di cioccolato al latte	100% cioccolato	sacchetto - 1 kg	18 mesi	CHK-M
White	Codette di cioccolato bianco	100% cioccolato	bag - 1 kg	12 mesi	CHK-W

- Molto lucidi, ottenuti naturalmente.
- Per guarnizione.
- Sapore ottimo, senza confronti.
- 100% naturale.
- Disponibili anche in misura media (2,7 – 6,5 mm).

- Molto lucidi, ottenuti naturalmente.
- Per guarnizione.
- Sapore ottimo, senza confronti.
- 100% naturale.

NUOVO

Crispearls™

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine
Fondente	Perle di cioccolato fondente con un cuore di cereali	85% cioccolato 49% cacao 15% biscotto croccante	sacchetto - 800 g	24 mesi	CED-CC-45CRISP
Bianco	Perle di cioccolato bianco con un cuore di cereali	85% cioccolato 30% cacao 15% biscotto croccante	sacchetto - 800 g	12 mesi	CEW-CC-30CRISP

- Perline di cioccolato con un cuore croccante di biscotto tostato.
- Sapore e croccantezza irresistibili.
- Molto lucide, ottenute naturalmente.
- Originali come decorazione.
- Rimangono croccanti anche se mescolate nella mousse di cioccolato, il gelato, ecc.

Callets™ sensation

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine
Fondente	Perle lucide in cioccolato fondente puro al 100%	51,9% di cacao	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	24 mesi	CHD-SC-811NV
Latte	Perle lucide al 100% di cioccolato al latte	33,6% di cacao 21,8% di latte	Callets™ - sacchetto 2,5 kg display box - 1,2 kg (20x60 g)	18 mesi	CHM-SC-823NV
Marmorizzato	Perle lucide in una miscela di cioccolato fondente e bianco	-	Callets™ - sacchetto 2,5 kg scatola espositore - 1,2 kg (20x60 g)	12 mesi	CHM-SC-WDNV

- Perle più grandi con una brillantezza profonda, ottenuta in maniera naturale.
- Carattere artigianale: nessuno della stessa forma o dimensione
- Piacevolmente gustose con caffè e tè.
- Raffinate come decorazione sui dessert e le paste.
- Ideali anche con la cioccolata calda.
- Pronte per la rivendita.

Consistenze croccanti

	Descrizione	Composizione	Confezione	Durata di conservazione	Codice d'ordine
Scaglie	Semi di fave di cacao tritati	100% cacao puro	sacchetto - 800 g	24 mesi	NIBS-S502
Pailleté feuilletine	Le originali scaglie di biscotto francese	-	scatola - 2,5 kg	12 mesi	M-7PAIL

- Per un tocco croccante con una forte fragranza di cacao.
- Per una consistenza croccante.

Tazze e decorazioni di cioccolato

Osservate l'intera gamma visitando il sito www.callebaut.com

Desiderate perfezionare le vostre capacità all' Accademia del cioccolato Callebaut?
www.chocolatecourses.com

CALLEBAUT
PASSIONE PER LA VOSTRA PROFESSIONE

Una grande fonte di ispirazione: **www.callebaut.com**

Barry Callebaut Italia · Viale Milano Fiori · Strada 1 Palazzo E2 · 20090 Assago (MI) · Tel. +39 2 57 51 42 94 · Fax +39 2 57 51 83 51