Hotels, ristoranti e caterings

Mousse con cioccolato al miele e pesche

6 porzioni

Ingredienti	Procedimento
150 g concentrato di pesca	Scaldare
250 g **callets al miele Callebaut**	Sciogliere nel concentrato e mescolare bene.
1 foglio di gelatina (ammorbidita e strizzata)	Sciogliere nel cioccolato.
500 g panna	Montare per 2/3 e incorporare alla ganache (lasciar raffreddare per 10 ore).

Consiglio: Questo procedimento evita la formazione di grumi.
Servire con frutta fresca.

Bevanda al cioccolato al miele

4 porzioni

Ingredienti	Procedimento
100 g panna 400 g latte	Scaldare.
140 g **callets al miele Callebaut** 40 g rhum	Aggiungere e agitare bene.

La gamma Aromatizzati e Colorati.

Prova anche gli altri callets della nostra gamma:

Ref.	Descrizione	% cacao	% latte	Packaging
CARAMEL	Cioccolato al latte con autentico caramello	23,8%	23,3%	callets – sacch. 2,5 kg
CAPPUCCINO	Mix di cioccolato al latte e bianco al gusto di cappuccino	30,8%	22,5%	callets – sacch. 2,5 kg
LEMON	Gusto limone e colore giallo intenso	-	-	callets – sacch. 2,5 kg
ORANGE	Gusto e colore arancio	-	-	callets – sacch. 2,5 kg
STRAWBERRY	Gusto fragola e colore rosa	-	-	callets – sacch. 2,5 kg

CALLEBAUT
Passione per la vostra professione

Barry Callebaut Italia • V.le Milanofiori - Strada 1 - Pal. E2 - 20090 Assago (MI) - Tel. 02/57514294-4487
Per informazioni sui nuovi prodotti, ricette ed eventi, visitate anche il nostro sito www.callebaut.com

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

CALLEBAUT

Cioccolato al latte con tutta la bontà del miele autentico!

Scopri le dolci sensazioni di un nuovo cioccolato aromatizzato: i callets al miele. Cremoso cioccolato al latte con purissimo miele. Una novità irresistibile, che porterà un raggio di sole nelle tue creazioni e sorprenderà i tuoi clienti con originalità!

Callets al miele

Cioccolato dal gusto sorprendente

Gocce di cioccolato al latte con una perfetta dose di miele.

- Un tocco speciale per i vostri soggetti commerciali.
- Un delizioso accenno di miele per praline, creme, salse, mousse.
- Grazie alla praticità della forma e del packaging è semplice da pesare, sciogliere ed utilizzare.

Caratteristiche tecniche

- 100% cioccolato al latte cremoso con autentico miele.
- Scioglitura, temperaggio e raffreddamento come per i nostri cioccolati classici.

Ref.	Descrizione	% Cacao	% Latte	Packaging
CHF-Q1HONEY	100% cioccolato al latte con autentico miele	32,8%	20,8%	callets 2,5 kg

Alcune semplici ed originali ricette

Cioccolateria

Tartufi

45 unità

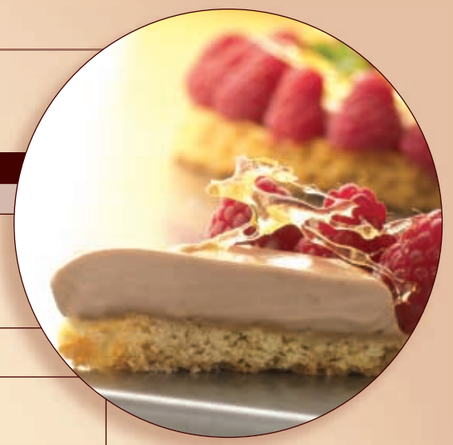
Ingredienti	Procedimento
125 g burro (temperatura ambiente)	Battere fino ad essere leggero e spumoso.
250 g **callets al miele Callebaut**	Sciogliere e lasciar raffreddare intorno ai 35°C e mescolare al burro. Battere fino ad ottenere un composto omogeneo. Creare con sac a poche i tartufi e lasciar riposare.
Cioccolato fondente **Callebaut**	Temperare. Immergere i tartufi nel cioccolato.

Cubi al miele

165 bombons

Ingredienti	Procedimento
300 g panna 60 g glucosio	Portare ad ebollizione.
1.000 g **callets al miele Callebaut**	Sciogliere nella panna. Mescolare bene e lasciare raffreddare a 35ºC.
70 g burro (temperatura ambiente)	Mischiare alla ganache. Lasciar raffreddare ancora, porre in un recipiente e lasciar riposare. Rumuovere dalla stampo.
Cioccolato al latte **Callebaut**	Spalmare sulla ganache in uno strato sottile e lasciar riposare. Tagliare a cubetti e immergere in cioccolato al latte temperato.

Pasticceria



Luna di miele al cioccolato

14 torte da 16 cm ø

Ingredienti	Procedimento
Torta Bretone	
450 g farina 320 g burro 4 g sale 2 g bucotti a pezzetti 20 g lievito in polvere	Mescolare e impastare in una planetaria.
160 g tuorli 320 g zucchero con granella	Sbattere insieme ed aggiungere al mix.
Lasciar riposare l'impasto tutta la notte. Distendere ad uno spessore di mm. 6 e ricavare cerchi di 16 cm. Cuocere per 30' a 180°C (lasciare cerchi intorno in fase di cottura).	
Mousse di cioccolato al miele	
500 g latte	Portare ad ebollizione.
4 fogli di gelatina	Sciogliere nel latte.
700 g **callets al miele Callebaut**	Aggiungere in due tranche e mescolare bene. Lasciare raffreddare a 40–45ºC.
1000 g panna	Montare a metà e amalgamare al mix.
Versare uno strato di 1,5 cm. in stampi flexipan circolari (12 cm ø). Congelare e rimuovere dagli stampi. Stendere uno strato di mousse su ogni Torta Bretone e completare con decorazioni a piacere.	

Torta di mousse con cioccolato al miele e cremoso al melone

3 torte da 18 cm ø

Ingredienti	Procedimento
Pan di Spagna	
360 g uova 450 g mix di mandorle (50/50) 60 g farina	Sbattere insieme.
180 g albume 45 g zucchero	Sbattere accuratamente ed aggiungere al composto.
45 g burro (sciolto)	Aggiungere al mix.
Infornare e cuocere 4-5 min. a 250°C.	
Mousse al miele	
120 g tuorli 300 g melassa	Scaldare a 60ºC e sbattere finché non si raffreddi.
570 g de **callets al miele Callebaut**	Sciogliere.
1.125 g panna	Montare leggermente. Mescolare 1/3 della panna con i callets. Incorporare al mix.
Cremoso al melone	
250 g purea di melone	Scaldare.
120 g tuorli 75 g zucchero	Mescolare ed aggiungere alla polpa. Scaldare.
5 g gelatina	Sciogliere nelle polpa e passare al setaccio.
85 g burro	Aggiungere alla crema e diluire in 3 flexipan da cm. 16. Congelare.
Glassa	
250 g latte 100 g glucosio	Scaldare.
8 g gelatina	Sciogliere nel latte.
300 g **callets al miele Callebaut**	Sciogliere nel latte e miscelare per una perfetta lucentezza.