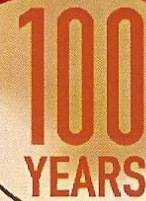


The logo for Callebaut, featuring the brand name in a stylized, elegant serif font with decorative flourishes above and below the letters.

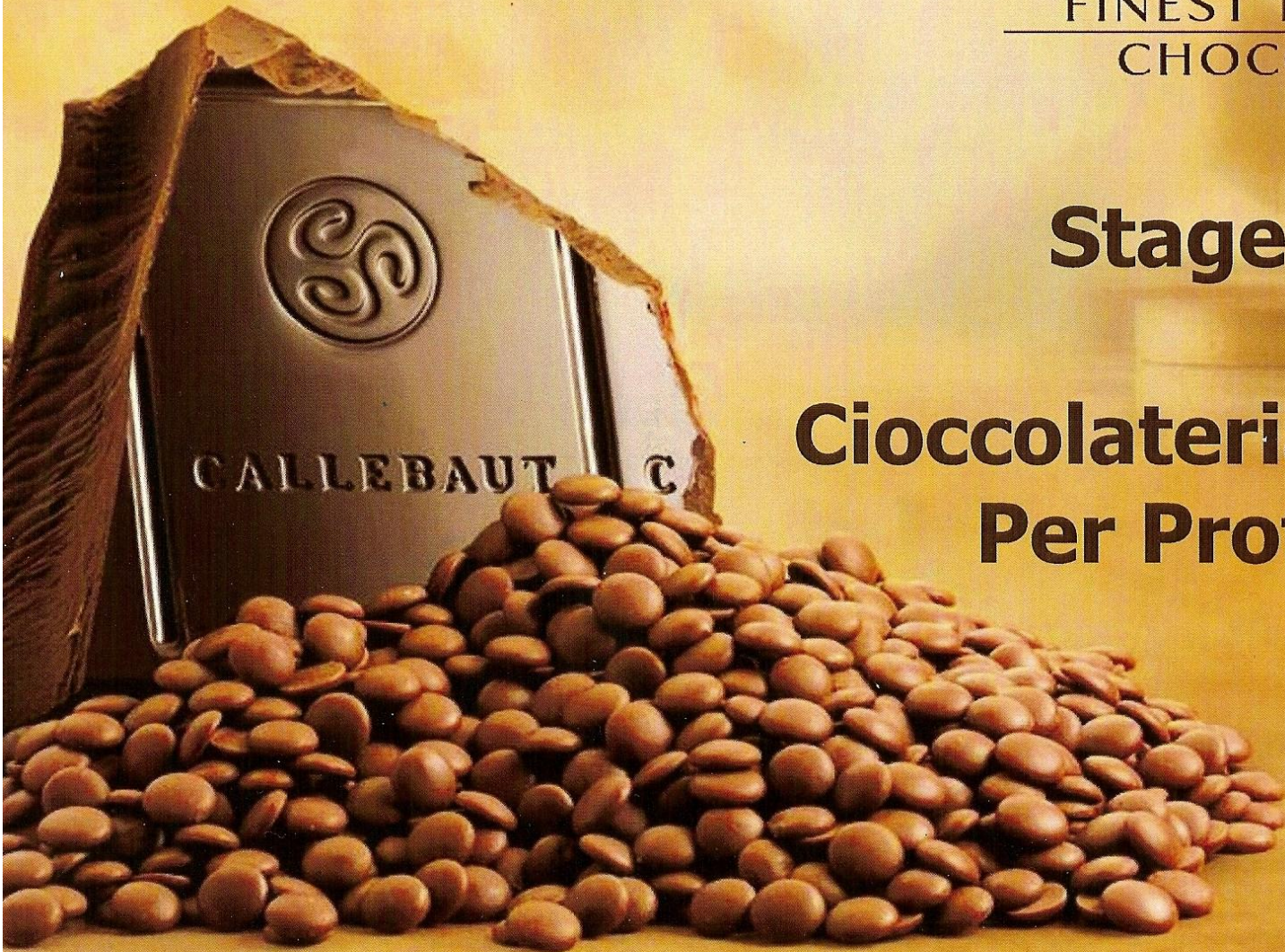
CALLEBAUT

A circular emblem with a red border containing the text "100 YEARS" in a bold, sans-serif font.

100
YEARS

FINEST BELGIAN
CHOCOLATE

**Stage Tecnico
di
Cioccolateria e Pasticceria
Per Professionisti**



Natale 2011

Technical Advisor

Maestro **Simone De Castro**

'L'inverno e il suo fascino'

Programma:

- **Praline Moderne**
- **Snack e piccole emozioni**
- **Cremini**
- **Creme da spalmare**
- **Dolci da viaggio**
- **Cup Cakes**
- **Whoopies**

Le Praline Moderne Lemon Crock

Croccantino

Ingredienti:

100 g di pralinato alla nocciola Callebaut PRA-CLAS
100 g di cioccolato bianco Callebaut Select W2NV
100 g di cocco grattugiato

Mescolare gli ingredienti e stendere un foglio sottile (2 mm), quindi tagliare in base alle dimensioni dello stampo.

Ganache

Ingredienti:

175 g di glucosio
125 g di panna Portare a ebollizione e passare al setaccio.
150 g Callets™ colorato Callebaut LEMON
80 g di cioccolato fondente Callebaut Powerful 80-20-44NV

Versare la miscela di panna e glucosio sui cioccolatini, mescolare e lasciare raffreddare

Rifinitura e presentazione

Versare la ganache nelle scodelline per il latte e aggiungere il croccantino. Dopo che il tutto si è rappreso, chiudere con cioccolato al latte Callebaut Select 823NV.

Le Praline Moderne Soft Dark

Ganache Lamponi

Ingredienti:

125 g di purea di lamponi
30 g di panna
30 g di latte
45 g di glucosio
30 g di sorbitolo

Portare a ebollizione.
2500 g di cioccolato fondente fuso Callebaut Powerful 80% 80-20-44NV
60 g di cioccolato al latte fuso Callebaut Select 823NV

Mescolare e preparare una ganache.
Pressare in uno stampo da 3 mm di spessore. Lasciare raffreddare.

Marshmallow

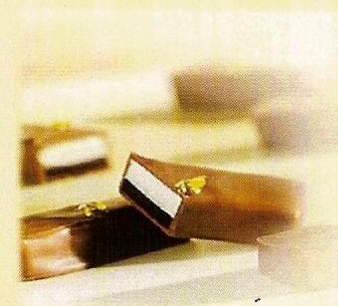
Ingredienti:

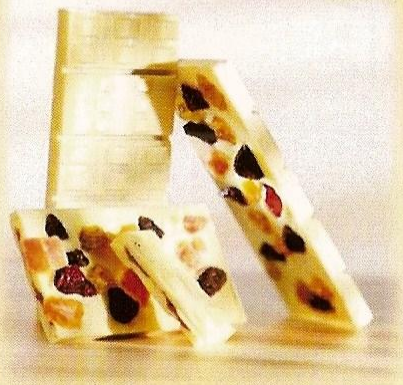
150 g di zucchero
50 g di destrosio
60 g di acqua

Portare a ebollizione.

500 g di glucosio
Aggiungere.140 g di purea di menta
25 g di gelatina in polvere

Ammorbidire la gelatina nella purea di menta. Mescolare e aggiungere. Sbattere fino ad ottenere un composto arioso. Versare in uno stampo sulla ganache ai lamponi. Tagliare con una chitarra (13x30 mm). Immergere nel cioccolato al latte Callebaut Select 823NV o nel cioccolato fondente Callebaut Origine Grenade.





Snack Piccole emozioni

Tavoletta

Ingredienti:

50 g pralinato alla nocciola Callebaut PRA-CLAS
50 g di burro di cacao Callebaut NCB-HDO3
100 g di speculoos macinati. Mescolare

Rifinitura e presentazione

Versare nello stampo del **cioccolato bianco Callebaut Velvet CHW-R2241NV**. Riempire la forma con uno strato sottile di pralinato di speculoos.

Dopo che il tutto si è addensato, chiudere lo stampo con cioccolato **bianco Callebaut Velvet CHW-R2241NV** e rifinire con pezzetti di frutta secca (ad esempio: ananas, banana, uvetta, cocco, ecc.).

Snack Piccole emozioni

Ripieno

Ingredienti:

200 g Pralinato alla nocciola Callebaut PRA-CLAS
90 g Cioccolato al latte Callebaut Selezione 823NV
80 g speculoos macinati (biscotti al pan pepato)
Mescolare e trasferire in tazze di cioccolato.
200 g Tintoretto neutro
70 g Callets al gusto caramello Callebaut

Mescolare tutti gli ingredienti.

Riempire il resto delle tazze con questa crema.

Utilizzare un beccuccio dentato.

Trasferire negli stampini dei gusci pralinati, lasciare raffreddare e poi chiudere.



Snack

Piccole emozioni



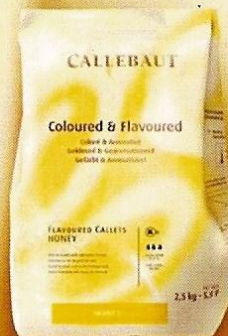
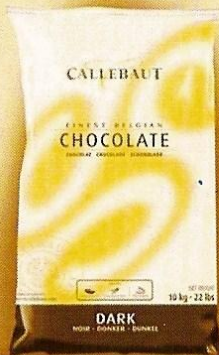
Ripieno

Ingredienti:

125 g Tintoretto (a temperatura ambiente) sciogliere e sbattere fino ad ottenere una spuma leggera

250 g Callets al miele Callebaut Mescolare, lasciare a raffreddare intorno ai 35 C e mescolare con il Tintoretto.

Sbattere fino ad ottenere una miscela solida e delicata. Trasferire in stampini per tartufi e lasciare riposare tutta la notte. Cioccolato fondente Callebaut Intenso 60-40 Stemperare. Immergere la farcitura del tartufo nel cioccolato e arrotolarli nelle scaglie di cioccolato.



I Cremini



Crema Bianca

Ingredienti:

500gr Cioccolato al Latte 826N Callebaut

200gr Crema dell'Artigiano Nocciola Gold

Mescolare il cioccolato temperato, alla crema poi versare in un quadro ganache dello spessore di 5mm e far cristallizzare. Con l'aiuto di un phon dopo dare una piccola velatura poi versare sopra l'altro composto fatto da :

500gr Cioccolato Bianco Velvet Callebaut

200gr PNP pasta nocciola Callebaut

Mescolare il cioccolato temperato alla pasta di nocciola poi versare sopra all'altro composto, far cristallizzare poi tagliare



Le Creme da Spalmare

Ingredienti:

1000 g Creme dell'Artigiano Nocciola

300 g Pasta di mandorle PRAMA Callebaut Mescolare

100 g Cioccolato al latte Morbido 826NV Callebaut Sciogliere.

Lasciare raffreddare un po' prima di aggiungere la miscela.

Mescolare bene. Riponete nei barattoli



Le Creme da Spalmare al cioccolato fondente

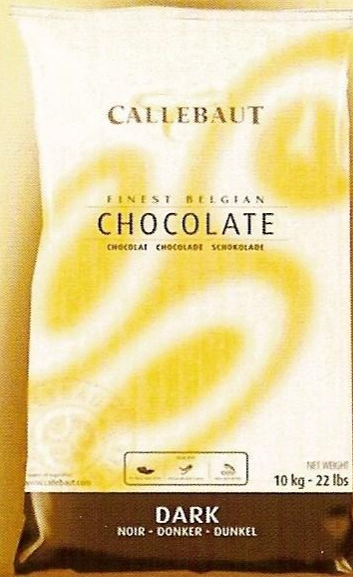


Ingredienti:

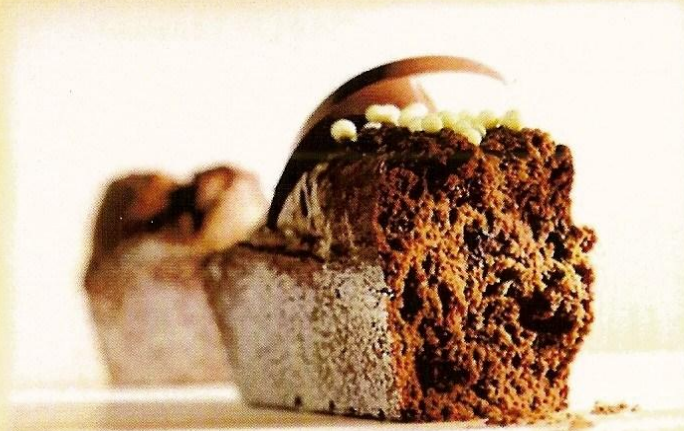
- 1000 g Cioccolato 805 Fondente
- 1000 g Pasta Nocciola Pura Callebaut
- 500 g olio di nocciola o di semi
- 200 g Cacao 22-24 Callebaut

Miscelare tutti gli ingredienti, emulsionare

Temperare a 24 C e invasettare



I dolci da viaggio



Ingredienti:

500 g di burro

500 g di zucchero a velo

Formare la panna leggermente senza far montare.

500 g di uova sbattute

Aggiungere. Foderare il fondo del recipiente.

100 g di polvere di mandorle

450 g di farina

50 g di polvere di cacao Callebaut CP

Setacciare e aggiungere.

120g di chunks cioccolato fondente Callebaut

CHD-CU-20X014

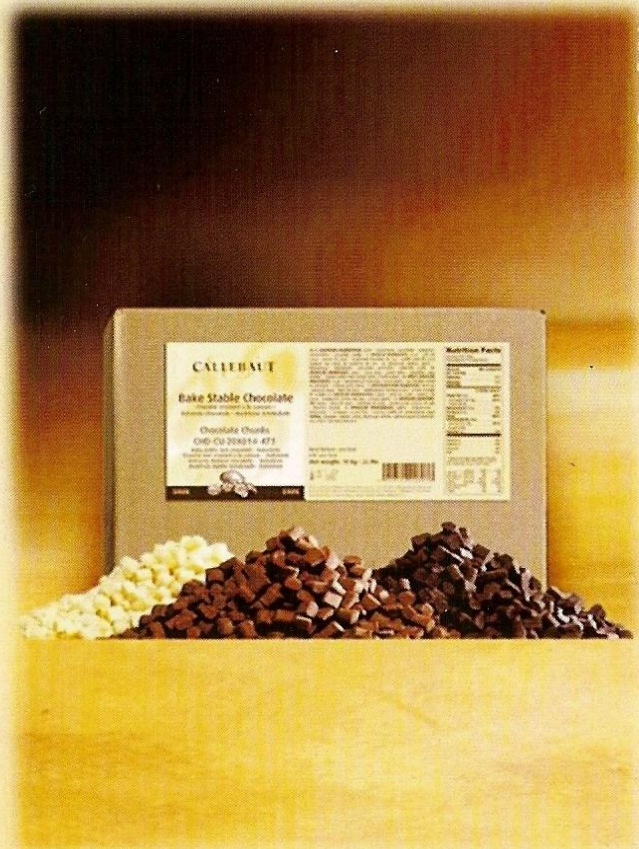
Aggiungere. Riempire gli stampi da dolci per $\frac{3}{4}$ e

cuocere a 150 C per 50 minuti. A metà cottura

praticare un intaglio con un arnese a forca. Non appena

viene estratto dal forno, impregnare abbondantemente

il dolce con uno sciroppo leggero a piacere.



100 TESTIMONI PER TRASMETTERE UNA PASSIONE, UN'EMOZIONE... CALLEBAUT.

“Perché Callebaut sa che il cioccolato di qualità ha inizio proprio qui”

EMMILY MWASONGWE - COLTIVATORE DI CACAO - TANZANIA



Negli ultimi 100 anni, Callebaut ha sempre cercato di spingersi oltre, per garantire l'alta qualità del suo Finissimo Cioccolato Belga. Oggi, Callebaut lavora a stretto contatto con i coltivatori di cacao, dal Brasile alla Tanzania. Insieme, ci proponiamo di aumentare la qualità, la resa dei raccolti e i profitti degli agricoltori, rispettando il delicato ecosistema. Grazie a questa collaborazione, vogliamo contribuire a mantenere una coltivazione sostenibile del cacao. Perché possiamo produrre cioccolato di qualità solamente con fave di cacao di qualità.

Unisciti alle celebrazioni: www.callebaut100years.com

100 YEARS 100 FACES 100 REASONS

CALLEBAUT

FINEST BELGIAN CHOCOLATE



Dalle fave... al cioccolato!

Negli ultimi 100 anni, **Callebaut** ha sempre cercato di spingersi oltre, per garantire l'alta qualità del suo Finissimo Cioccolato Belga.

Oggi, **Callebaut** lavora a stretto contatto con i coltivatori di cacao, dal Brasile alla Tanzania. Insieme, ci proponiamo di aumentare la qualità, la resa dei raccolti e i profitti degli agricoltori, rispettando il delicato ecosistema.

Grazie a questa collaborazione, vogliamo contribuire a mantenere una coltivazione sostenibile del cacao.

Perché possiamo produrre cioccolato di qualità solamente con fave di cacao di qualità.

Unisciti alle celebrazioni:
www.callebaut100years.com

Barry Callebaut Italia S.p.A.
Viale Milanofiori, Strada 1, Palazzo E2,
20090 Assago (MI)
Tel. 02 57514487

