



VIETNAM 45

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Origins

NEW

Belcolade Origins Vietnam 45, un cioccolato al latte al 45% di cacao, è prodotto con il cacao Trinitario del Delta del Mekong. Questo cioccolato presenta una delicata combinazione di aromi: caramello, caffè e latte cotto su uno sfondo di cacao acido.



Nonostante il Vietnam offra terreni fertili e clima perfetto per la coltivazione del cacao, la produzione di questa coltura è stata a lungo limitata. Tuttavia, a partire dal 2000 il Ministero dell'Agricoltura e dello sviluppo del paese ha implementato un programma a lungo termine per stimolare la produzione di cacao; grazie a questo progetto, i terreni coltivati sono in costante crescita.



Cacao-Trace è un programma di sostenibilità unico, atto a garantire la produzione a lungo termine di cacao di qualità grazie all'instaurazione di un vero rapporto di collaborazione con i contadini delle piantagioni. Caratterizzato da un approccio olistico, questo programma concentra le proprie energie sulla professionalizzazione degli agricoltori; ne risultano maggiori volumi e maggiore reddito, ambiente protetto e mezzi di sussistenza sostenibili. Cacao-Trace include anche speciali centri di raccolta, ad oggi attivi in Vietnam e in Costa D'Avorio, dove i semi di cacao vengono accuratamente controllati, fermentati, essiccati e preparati per l'esportazione. Un audit annuale permette il costante monitoraggio e il miglioramento continuo del processo, così che il programma abbia un impatto positivo sulla vita degli agricoltori. La tracciabilità e la trasparenza della filiera consentono di condividere la storia del cioccolato Cacao-Trace con te e con i tuoi clienti.





VIETNAM 45

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Origins

Vietnam stick

Belcolade Origins Vietnam 45

Ingredienti

Acqua	30 g
Tè al gelsomino	40 g
Miele millefiori	120 g
Panna fresca 35%	195 g
Panna fresca 35%	q.b.
Belcolade Origins Vietnam 45	580 g
Burro anidro	100 g
Belcolade Origins Vietnam 45	q.b.
Belcolade Lait Selection	q.b.

Procedimento

Reidratare il tè al gelsomino in acqua fredda per circa 6 ore. Trascorso questo tempo, scaldare la panna fresca (195 g) a 85°C e aggiungere il tè con l'acqua. Coprire con la pellicola e lasciare in infusione per 5 minuti a fuoco spento. Filtrare il tutto e riportare il peso del liquido a 195 g aggiungendo panna fresca (q.b.). Aggiungere il miele e riscaldare il tutto a 80°C. Versare il liquido sul cioccolato Vietnam 45 e mescolare manualmente fino a che la ganache sarà completamente omogenea. Quando la miscela avrà una temperatura compresa tra i 35 e i 38°C, aggiungere il burro anidro e ultimare l'emulsione.

Versare la ganache così ottenuta su una teglia con carta forno, coprire interamente con la pellicola e lasciare cristallizzare a temperatura ambiente (tra i 18 e i 20°C al massimo) per almeno due ore.

Trascorso questo tempo, applicare la ganache con il sac-a-poche dotato di bocchetta numero 9 (larghezza 7 mm, lunghezza 40 cm) sul cioccolato Vietnam 45 cristallizzato. Lasciar cristallizzare a 18°C per 12 ore in un ambiente con tasso di umidità inferiore al 60%.

Tagliare gli stick a lunghezza 8 cm e ricoprirli con cioccolato Belcolade Lait Selection temperato.

Questi deliziosi stick al cioccolato, realizzati con Vietnam 45, sono a dir poco paradisiaci. L'interno è composto da una ganache aromatizzata al miele e al tè al gelsomino, mentre l'esterno è puro Vietnam 45. Una vera delizia.

Stéphane Leroux

