



Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Puratos
Reliable partners in innovation

Belcolade, il vero cioccolato belga

Il cioccolato belga gode di una reputazione straordinaria in tutto il mondo, al punto che per moltissime persone, Belgio è sinonimo di cioccolato. In Belcolade, lavoriamo con grande impegno per salvaguardare e migliorare questo prezioso patrimonio, attraverso la massima attenzione a qualità, innovazione, servizi al cliente e, soprattutto, al gusto. Il cioccolato Belcolade è - ed è sempre stato - prodotto esclusivamente in Belgio, nella nostra fabbrica di Erembodegem, nei pressi di Aalst. Per offrire l'esperienza più pura del vero cioccolato belga.

Passione per il gusto

Il cioccolato Belcolade garantisce un'esperienza di gusto impareggiabile, che nasce dalla rigorosa selezione delle migliori materie prime e l'esperta miscelazione delle migliori fave di cacao nel mondo. Naturalmente, nei nostri prodotti usiamo solo il 100 % di burro di cacao e vaniglia naturale, per garantire gli elevati standard di qualità che hanno costruito nel tempo la nostra reputazione.



Il massimo impegno per l'eccellenza

Il cioccolato Belcolade è prodotto nel pieno rispetto della lunga tradizione artigianale belga. Un processo produttivo che abbiamo perfezionato in ogni sua fase grazie a decenni di esperienza. Solo i migliori ingredienti naturali, lavorati applicando i più elevati standard di controllo qualità. Il raffinatore a 5 cilindri permette di eliminare la sensazione di sabbiosità al palato, conferendo al cioccolato la tipica e unica granulometria di soli 20 micron, e il concaggio a regola d'arte garantisce il gusto unico firmato Belcolade.

Una gamma completa e innovativa

Belcolade offre una vasta gamma di prodotti, estremamente variegata ed attenta a rispondere anche alle attese più esigenti. La gamma Belcolade Selection offre un'ampia e sofisticata palette di gusto, proponendo le migliori qualità di cioccolato fondente, latte e bianco.

Per coloro che cercano un profilo di gusto ancora più specifico, Belcolade Origins racchiude in finissimi *cru* il bouquet unico di aromi altamente caratteristici delle regioni dove il cacao viene coltivato.

Non può mancare la gamma di prodotti sostenibili, certificata Organic, Fairtrade, Organic Fairtrade, Rainforest Alliance o UTZ.

Tra i prodotti ad alto valore aggiunto, troviamo le soluzioni

Cryst-O-Fil – una base precristallizzata per farciture al cioccolato ideale per creare una vasta gamma di applicazioni a prolungata conservazione.

A completamento della gamma, anche cioccolato senza zucchero aggiunto, ingredienti e inclusioni stabili in cottura.



- INDICE -

STEP BY STEP

- Temperaggio 4
- Ganache per praline 5
- Bavarese al cioccolato 6
- Crèmeux al cioccolato 7
- Ganache montata al cioccolato 8

PRALINE

- Dark Cherry 9
- Palet di Parma 10
- Mendiant 11
- Cheesy Chocolate 12

PASTICCERIA

- Bavarese Tout Chocolat 13
- Terre d'Africa 14
- Eclissi 15
- Tarte Venezuela 16

SNACK

- Crusty Chantilly 17
- Club Marshmallow 18
- Snack Pistacchio 19
- Caramel Cafè 20

DRINK

- Cioccolata calda alla vaniglia 21
- Sunset 22

Temperaggio

Il temperaggio è :

- un processo di pre-cristallizzazione del burro di cacao nel cioccolato, portandolo ad una forma cristallina stabile.
- un processo in tre fasi:
 1. fusione del cioccolato riscaldandolo (bagnomaria, forno a microonde)
 2. raffreddamento del cioccolato mescolando
 3. riscaldamento del cioccolato alla temperatura di lavorazione

Perché e' necessario temperare?

È necessario temperare il cioccolato per una corretta trasformazione dallo stato liquido alla forma solida, assicurando al prodotto finito:

- colore uniforme
- maggiore lucentezza
- migliore contrazione
- migliore struttura
- nessun affioramento di grasso
- spacco più netto
- più lunga conservabilità



SI

- Bagnomaria
- Forno a microonde



NO

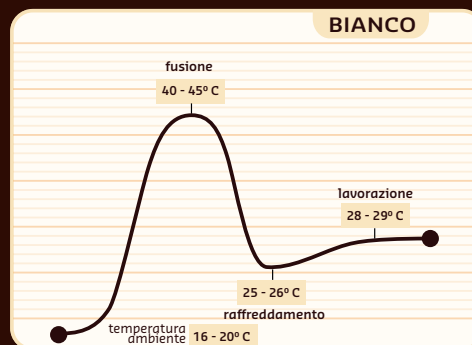
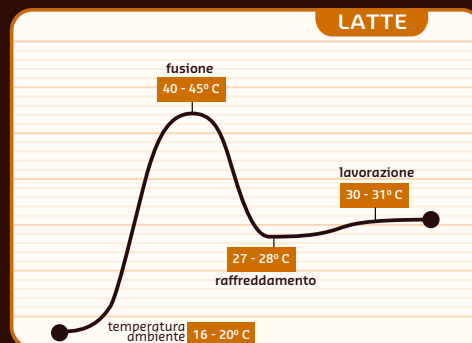
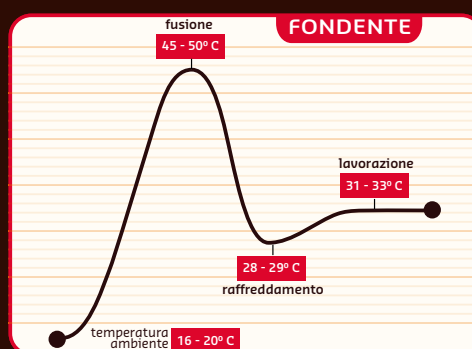
- Forno
- Fuoco diretto



Conseguenze di un temperaggio non corretto

Se il cioccolato non viene temperato correttamente, il risultato finale non sarà ottimale in termini di :

- colore grigiastro e opaco
- difficoltà di smodellamento
- più lento indurimento



Ganache per praline

Procedimento

Riscaldare panna e zucchero invertito (o miele) a 80°C, poi versare il composto direttamente sul cioccolato (+ burro di cacao, se necessario) e mescolare bene. Quando la ganache raggiunge una temperatura compresa tra 35-38°C, aggiungere Aristo Crema e mescolare utilizzando un frullatore a immersione fino a quando il composto non sarà liscio e omogeneo, facendo attenzione a evitare l'incorporazione di aria. Temperare il cioccolato Belcolade e stendere un sottile strato su carta da forno. Posizionare la cornice e quando il cioccolato sarà cristallizzato, distribuire uniformemente la ganache. Lasciare cristallizzare per almeno 12 ore tra 16-18°C con umidità media inferiore al 60%. Quando la ganache sarà cristallizzata, stendere un altro sottile strato di cioccolato temperato sull'altro lato della ganache, poi tagliare con la chitarra. Rivestire con cioccolato temperato Belcolade e lasciar cristallizzare a 18°C per 12 ore con una umidità media inferiore al 60%. Stoccare a 16°C.



Ingredienti	GANACHE AL LATTE			
	Lait Supreme 41%	Lait Selection 35,5%	Lait Caramel 34,5%	Lait Clair 32%
Passionata	250	250	250	250
Belcolade Selection	509	597	605	653
Zucchero invertito (o miele)	75	75	75	75
Aristo Crema	80	80	80	80
Burro di Cacao Belcolade				
Peso totale	914	1002	1010	1058

Ingredienti	GANACHE FONDATE			
	Noir Supreme 70,5%	Noir Superieur 60%	Noir Extra 57,5%	Noir Selection 55%
Passionata	250	250	250	250
Belcolade Selection	322	387	368	387
Zucchero invertito (o miele)	45	45	45	45
Aristo Crema	55	55	55	55
Burro di Cacao Belcolade				
Peso totale	672	737	718	737

Ingredienti	GANACHE BIANCA	
	Blanc Selection 29,5%	Blanc Intense 28,5%
Passionata	250	250
Belcolade Selection	437	453
Zucchero invertito (o miele)	50	50
Aristo Crema	62	62
Burro di Cacao Belcolade	75	75
Peso totale	874	890

Alcuni consigli:

- non è necessario sciogliere anticipatamente il cioccolato.
- non mettere in frigo a 4°C.



Bavarese al cioccolato

Ingredienti

Tuorli	300 g
Latte	175 g
Passionata	175 g
Bavarois Neutre	120 g

Procedimento

Crema Inglese:

Riscaldare il latte e la panna a 80°C poi aggiungere i tuorli e mescolare bene. In ultimo, unire Bavarois Neutre, mescolare.

Bavarese:

Versare la crema inglese sul cioccolato. Mescolare per ottenere un composto liscio ed omogeneo. Montare la panna Passionata fino ad ottenere una consistenza aerata. Quando la temperatura del preparato al cioccolato scende a 30°C, incorporare la panna montata

Alcuni consigli:

- Per la preparazione della crema inglese, non superare la temperatura indicata per evitare che i tuorli si cuociano.
- Per mantenere una consistenza più leggera, incorporare la panna montata utilizzando il più possibile la spatola.



Ingredienti	BAVARESE AL LATTE			
	Lait Supreme 41%	Lait Caramel 34,5%	Lait Selection 35,5%	Lait Clair 32%
Crema Inglese	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	470	460	478	490
Passionata	1500	1500	1500	1500
Peso totale	2970	2960	2978	2990

Ingredienti	BAVARESE FONDENTE			
	Noir Supreme 70,5%	Noir Supérieur 60%	Noir Extra 57,5%	Noir Selection 55%
Crema Inglese	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	350	455	430	455
Passionata	1500	1500	1500	1500
Peso totale	2850	2955	2930	2955

Ingredienti	BAVARESE BIANCA	
	Blanc Selection 29,5%	Blanc Intense 28,5%
Crema Inglese	1000	1000
Belcolade Selection	470	500
Passionata	1500	1500
Peso totale	2970	3000

Crèmeux al cioccolato



Ingredienti

Tuorli	350 g
Latte	200 g
Passionata	200 g
Bavarois Neutre	140 g

Procedimento

Crema inglese:

Riscaldare il latte e la panna a 80°C poi aggiungere i tuorli e mescolare bene. In ultimo, unire Bavarois Neutre e mescolare.

Crèmeux:

Versare la crema inglese sul cioccolato e burro di cacao. Miscelare con un frullatore a immersione per ottenere un composto liscio ed omogeneo. Colare nello stampo e mettere in frigo a 4°C per almeno 30 min. per lasciar cristallizzare il cioccolato, poi mettere in freezer.

Alcuni consigli:

- Per la preparazione della crema inglese, non superare la temperatura indicata per evitare che i tuorli si cuociano.



Ingredienti	CRÉMEUX AL CIOCCOLATO AL LATTE			
	Lait Supreme 41%	Lait Caramel 34,5%	Lait Selection 35,5%	Lait Clair 32%
Crema Inglese	1200	1200	1200	1200
Belcolade Selection	850	840	855	890
Burro di Cacao Belcolade	90	90	90	90
Peso totale	2140	2130	2145	2180

Ingredienti	CRÉMEUX AL CIOCCOLATO FONDENTE			
	Noir Supreme 70,5%	Noir Supérieur 60%	Noir Extra 57,5%	Noir Selection 55%
Crema Inglese	1200	1200	1200	1200
Belcolade Selection	520	630	600	630
Burro di Cacao Belcolade				
Peso totale	1720	1830	1800	1830

Ingredienti	CRÉMEUX AL CIOCCOLATO BIANCO	
	Blanc Selection 29,5%	Blanc Intense 28,5%
Crema Inglese	1200	1200
Belcolade Selection	900	965
Burro di cacao Belcolade	130	130
Peso totale	2230	2295

Ganache montata al cioccolato

Procedimento

Scaldare la panna Passionata e aggiungere lo zucchero invertito (se possibile) fino a 60°C. Versare il composto sul cioccolato e mescolare bene fino ad ottenere una consistenza omogenea. Lasciare in frigo per 12 ore a 4 - 6°C. Montare con la frusta.

Alcuni consigli:

- Non utilizzare questa ricetta come mousse.
- È molto importante rispettare la temperatura per montare la ganache (4 - 6°C).



Ingredienti	GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO AL LATTE			
	Lait Supreme 41%	Lait Caramel 34,5%	Lait Selection 35,5%	Lait Clair 32%
Passionata	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	345	415	428	445
Zucchero invertito				
Peso totale	1345	1415	1428	1445

Ingredienti	GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO FONDENTE			
	Noir Supreme 70,5%	Noir Superieur 60%	Noir Extra 57,5%	Noir Selection 55%
Passionata	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	210	200	245	255
Zucchero invertito	100	100	50	50
Peso totale	1310	1300	1295	1305

Ingredienti	GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO	
	Blanc Selection 29,5%	Blanc Intense 28,5%
Passionata	1000	1000
Belcolade Selection	340	360
Zucchero invertito		
Peso totale	1340	1360



Dark Cherry

Praline

Belcolade Origins Costa Rica 64

Ingredienti

<u>Belcolade Origins Costa Rica 64</u>	<u>680 g</u>
<u>Passionata</u>	<u>500 g</u>
<u>Aristo Crema</u>	<u>110 g</u>
<u>Miele</u>	<u>90 g</u>
<u>Classic Cherry</u>	<u>40 g</u>

Procedimento

Unire il miele alla panna Passionata e scaldare fino a 85°C. Versare sul cioccolato Belcolade Origins Costa Rica 64 e miscelare.

Quando la ganache raggiunge i 35-38°C aggiungere la margarina Aristo Crema e Classic Cherry e mescolare, ultimando l'emulsione. Versare in uno stampo per cioccolato e lasciare cristallizzare.

Chiudere la pralina con Belcolade Noir Selection.



Palet di Parma

Belcolade Origins Perù 64

Ingredienti

Belcolade Origins Perù 64	680 g
Passionata	500 g
Aristo Crema	110 g
Miele	90 g
Aroma Violetta	2 g

Procedimento

Ganache violetta:

Unire il miele alla panna Passionata e scaldare fino a raggiungere la temperatura di 85°C. Versare il composto sul cioccolato Belcolade Origins Perù 64 e avviare l'emulsione. Quando la ganache raggiunge 35-38°C, aggiungere la margarina Aristo Crema e l'aroma violetta e mescolare ultimando l'emulsione. Versare in uno stampo per ganache con uno chablon e lasciare cristallizzare 12 ore a 16°C con umidità inferiore al 65%.

Composizione finale:

Stendere uno strato sottile di Belcolade Lait Selection temperato su un lato della ganache. Una volta cristallizzato, capovolgere e tagliare quadratini con la chitarra. Rivestire con cioccolato temperato e decorare con violetta di Parma cristallizzata.

Mendiant

Belcolade Origins Vanuatu 44



Ingredienti

- Praliné al coriandolo

PatisFrance Praliné Noisette 50%	600 g
Belcolade Noir Selection	200 g
Zucchero	120 g
Coriandolo in grani	15 g

- Ganache Vanuatu con scorza d'arancia

Belcolade Origins Vanuatu 44	435 g
Passionata	230 g
Aristo crema	90 g
Zucchero invertito (miele)	30 g
Scorze di arancia	2 p

Procedimento

Praliné al coriandolo:

Caramellare lo zucchero, aggiungere il coriandolo e lasciare raffreddare su un Silpat. Macinare il composto con il Robot Coupe, poi mescolare con Belcolade Noir Selection temperato, Praliné e altro coriandolo.

Ganache Vanuatu con scorza d'arancia:

Mescolare la panna Passionata con lo zucchero invertito, portare a 85°C poi versare sul cioccolato Belcolade Origins Vanuatu 44. Quando la ganache scende alla temperatura di 35-38°C, aggiungere la margarina Aristo Crema e frullare con un frullatore a immersione. Versarla sul praliné al coriandolo e lasciare cristallizzare per almeno 12 ore a 18°C.



Cheesy Chocolate

Belcolade Origins Rep. Dom. 31

Ingredienti

Belcolade Origins Rep. Dom. 31	1000 g
Parmigiano Reggiano	q.b.

Procedimento

Disporre su una teglia il parmigiano grattugiato finemente e lasciare in forno a 160°C finché il colore imbrunisce. Fare attenzione a mantenerlo asciutto dopo la cottura.

Sciogliere e temperare 1 kg di Belcolade Origins Rep. Dom. 31 e aggiungere il 10-15% di parmigiano fatto raffreddare. Versare in una teglia o in stampi a vostra scelta.

Lasciare cristallizzare almeno 2 ore fino a completa cristallizzazione. Smodellare e conservare a 16°C.



Bavarese Tout Chocolat

Belcolade Origins Ecuador 71

Pasticceria

Ingredienti

- Cake al cioccolato

Tegral Belgian Chocolate Cake	1000 g
Uova intere	350 g
Olio	300 g
Acqua	225 g

- Crema al cioccolato

Passionata	180 g
Belcolade Origins Ecuador 71	120 g
Tuorli	110 g
Belcolade Lait Selection	100 g
Latte	70 g

- Mousse al cioccolato

Latte	120 g
Passionata	120 g
Tuorli	45 g
Belcolade Origins Ecuador 71	280 g
Passionata montata	450 g

Procedimento

Cake al cioccolato:

Mixare tutti gli ingredienti per 4 minuti, stendere uno strato sottile su una teglia e infornare per 8 min. a 180°C. Dopo la cottura, tagliare dischi di 16 cm di diametro.

Crema al cioccolato:

Fare una crema inglese con latte, panna Passionata e tuorli (max 85°C). Versare in uno stampo di 16 cm di diametro ad uno spessore di 1 cm e congelare.

Mousse al cioccolato:

Portare a 82°C il latte, i tuorli e la panna Passionata. Versare il composto ottenuto sul cioccolato Belcolade e realizzare una ganache. Aggiungere la panna Passionata precedentemente montata.

Composizione finale:

In uno stampo di 18 cm di diametro, mettere alla base il primo disco di cake al cioccolato. Riempire metà dello stampo con la mousse al cioccolato e aggiungere il disco di crema al cioccolato precedentemente congelato. Aggiungere un altro disco di cake al cioccolato e completare con la mousse. Rendere la superficie liscia ed omogenea, poi congelare. Quando la mousse è congelata, sciogliere Miroir Glassage Chocolat Noir a 35-38°C e glassare la bavarese. Guarnire con qualche decorazione realizzata con Belcolade Noir Selection e macaron realizzati con Patis'Macaron Extra.



Terre d'Africa

Ingredienti

- Cake al cioccolato belga

Tegral Belgian Chocolate Cake	500 g
Uova	200 g
Olio	200 g
Acqua	100 g

- Crèmeux Banana

Purea di banana	300 g
Zucchero di canna	140 g
Uova intere	108 g
Tuorli	80 g

Classic Citron	5 g
Bavarois Neutre	120 g
Aristo Crema	155 g

- Mousse Uganda

Passionata	150 g
Latte intero	150 g
Tuorli	60 g
Zucchero	30 g
Belcolade Origins Uganda 80	300 g
Passionata montata	540 g

Procedimento

Cake al cioccolato belga:

Mixare tutto insieme per 4 min. a velocità media. Cuocere in stampi in silicone di diametro 16 cm a 185°C per 8 min.

Crèmeux Banana:

Riscaldare i primi 5 ingredienti a 85°C. Aggiungere la margarina Aristo Crema e Bavarois Neutre e mescolare. Versare in uno stampo in silicone di diametro 14 cm e congelare.

Mousse Uganda:

Bollire i primi 4 ingredienti a 85°C. Versare sul cioccolato Belcolade Origins Uganda 80 e mescolare. Quando il composto raggiunge i 36-38°C, aggiungere la panna Passionata precedentemente montata.

Composizione finale:

Stendere un primo strato di mousse Uganda e coprire con il cake al cioccolato. Stendere un secondo strato sottile di mousse e coprire con il crèmeux alla banana congelato. Infine, stendere un terzo strato di mousse e chiudere con il cake al cioccolato. Congelare poi capovolgere e glassare con Miroir Glassage Chocolat Noir. Terminare con una decorazione di cioccolato realizzata con Belcolade Lait Selection.



Tarte Venezuela

Belcolade Origins Venezuela 43

Pasticceria

Ingredienti

- Base Frolla

Tegral Patacrout	500 g
Mimetic	200 g
Uova intere	50 g
Fior di sale	5 g

- Composta albicocca e rosmarino

Albicocche sciroppate intere	1500 g
Zucchero	500 g
Acqua	500 g
Rosmarino	q.b.

- Cake Venezuela

Tegral Belgian Chocolate Cake	500 g
Uova	200 g
Olio	200 g
Acqua	100 g
Belcolade Origins Venezuela 43	100 g

- Mousse Venezuela

Tuorli	120 g
Passionata	50 g
Latte intero	50 g
Bavaois Neutre	45 g
Belcolade Origins Venezuela 43	225 g
Passionata montata	350 g

- Composizione finale

Belcolade Noir Selection	q.b.
--------------------------	------

Procedimento

Base Frolla:

Mescolare il tutto fino ad ottenere una impasto omogeneo. Stendere a 4 mm e rivestire uno stampo circolare. Lasciar riposare in frigo per un'ora. Cuocere su un Silpat® a 180°C per 18 min.

Composta albicocca e rosmarino:

Fare bollire lo zucchero con l'acqua. Aggiungere il rosmarino e far bollire nuovamente. Tagliare le albicocche in due e metterle in infusione nello sciroppo per 12 ore. Setacciare e mixare le albicocche.

Cake Venezuela:

Mixare i primi 4 ingredienti per 4 min. a velocità media. Sciogliere il cioccolato Belcolade Origins Venezuela 43 e aggiungere al composto. Stendere uno strato sottile su una teglia e infornare per 8 min. a 180°C.

Mousse Venezuela:

Mescolare i primi 4 ingredienti e riscaldare fino 85°C. Versate sul cioccolato Belcolade Origins Venezuela 43 e mescolare fino a rendere il composto omogeneo. Aggiungere Passionata precedentemente montata.

Composizione finale:

Tagliare un disco di cake al cioccolato, posizionarlo sul fondo della frolla poi stendere uno strato di composta e infine uno strato di mousse Venezuela. Posizionare in cima un rettangolo di cioccolato Belcolade Noir Selection con uno strato di Mousse Venezuela. Ripetere due volte l'operazione.



Fiore Esotico

Belcolade Origins Vietnam 73



Ingredienti

- Frolla alla nocciaola

Tegral Patacrout	500 g
Mimetic	200 g
Farina di nocciaola	50 g
Uova intere	50 g

- Crema di mandorle e cocco

Burro	200 g
Zucchero	180 g
Farina di mandorle	100 g
Cocco rapé	100 g
Uova intere	200 g
Farina	15 g
Malibù	20 g

- Crema esotica

Purea di mango	250 g
Topfil Pineapple 60%	400 g
Gelatina	5 g

- Mousse Vietnam

Passionata	250 g
Belcolade Origins Vietnam 73	230 g
Passionata montata	250 g

- Glassa pralinata

Latte intero	200 g
PatisFrance Praliné Amande Doux 59%	500 g
Glucosio	300 g
Gelatina	10 g
Colorante liposolubile giallo	20 g

- Decorazione

Belcolade Noir Selection, C501/J	q.b.
----------------------------------	------

Procedimento

Frolla alla nocciaola:

Mescolare Patacrout con Mimetic e la farina di nocciaola. Aggiungere le uova e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendere a 3 mm e mettere in uno stampo da crostata diametro 7 cm. Fare una precottura a 170°C per 6 min.

Crema di mandorle e cocco:

Nell'impastatrice attrezzata con la foglia, mescolare burro, zucchero, farina di mandorle e cocco rapé fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere le uova a temperatura ambiente e mescolare più lentamente. Aggiungere la farina setacciata e il Malibù. Farcire la frolla pre-cotta con la crema e terminare la cottura in forno a 170°C per circa 15 min. Conservare in un luogo fresco.

Crema esotica:

Mescolare il mango con il Topfil Pineapple. Aggiungere la gelatina reidratata. Versare in stampi in silicone di 5 cm di diametro (30 g / stampo) e congelare.

Mousse Vietnam:

Preparare una ganache con la panna Passionata e Belcolade Origins Vietnam 73. Quando la ganache raggiunge 38°C, aggiungere la panna montata e mescolare con una spatola. Versare la mousse in stampi a semisfera da 6 cm di diametro (20 g / stampo). Inserire il disco di crema esotica ancora congelata direttamente nella mousse, fino a quando raggiunge il bordo dello stampo. Congelare immediatamente a -30°C.

Glassa pralinata:

Miscelare e riscaldare il latte con il glucosio, poi aggiungere il Praliné Amande Doux 59%. Aggiungere la gelatina reidratata e il colorante giallo. Miscelare il tutto con un frullatore a immersione e filtrare. Conservare a 4°C con pellicola. Si consiglia di non superare i 36°C.

Assemblaggio e decorazione:

Glassare le semisfere, poi posizionarle sulla frolla con la crema di mandorla e cocco. Posizionare un anello di cioccolato Belcolade Noir Selection, cospargere con scaglie d'oro. Conservare a 4°C.



Crusty Chantilly

Belcolade Origins Costa Rica 38

Ingredienti

- Frolla alle arachidi

Patacrout	450 g
Aristo Crema	100 g
Mimetic	100 g
Arachidi salate macinate	75 g
Uova	60 g
Zucchero semolato	25 g
Lievito	4 g

- Crema Chantilly al cioccolato

Passionata	500 g
Belcolade Origins Costa Rica 38	225 g

- Composizione finale

Deli Caramel	q.b.
--------------	------

Procedimento

Frolla alle arachidi:

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere uno strato di 4 mm di spessore e tagliare rettangoli 2x9 cm. Cuocere in forno a 180°C per 10 min. fino a ottenere una superficie dorata. Lasciare raffreddare.

Crema Chantilly al cioccolato:

Scaldare la panna fino a raggiungere una temperatura di 60°C, versare sul cioccolato Belcolade e mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare raffreddare per 12 ore in frigo. Prima dell'utilizzo, montare la crema con la frusta.

Composizione finale:

Stendere uno strato sottile di Deli Caramel al centro della frolla e un secondo strato di Crema Chantilly al cioccolato montata. Guarnire i lati dello snack con decorazioni realizzate con Belcolade Origins Costa Rica 38.

Club Marshmallow

Belcolade Blanc Selection

Snack

Ingredienti

- Pan di Spagna al cioccolato

Tegral Biscuit	950 g
Uova	800 g
Acqua	100 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	50 g

- Ganache al Lampone

Belcolade Blanc Selection	500 g
Purea di lampone	200 g
Aristo Crema	50 g
Miele	40 g

- Marshmallow

Acqua	370 g
Zucchero	200 g
Bavarois Neutre	200 g
Classic Citron	50 g

Procedimento

Pan di Spagna al cioccolato:

Mescolare tutti gli ingredienti con una frusta per 7 minuti, stendere uno strato sottile su un vassoio e cuocere in forno a 220°C per 5 min.

Ganache al Lampone:

Unire purea di lampone, miele e Aristo Crema e riscaldare fino a raggiungere una temperatura di 80°C. Versare il composto sul cioccolato Belcolade Blanc Selection e mescolare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Marshmallow:

Scaldare 300 g di acqua con lo zucchero fino a raggiungere 110°C. Mescolare la restante acqua con Bavarois Neutre e Classic Citron. Quando lo sciroppo raggiunge la temperatura corretta, versarlo sul secondo composto e montare in planetaria fino scendere a 30°C.

Composizione finale:

Quando la ganache al lampone scende a 35°C, stendere uno strato di 3 mm di spessore sul pan di spagna e lasciare cristallizzare. Stendere poi un secondo strato di marshmallow ancora morbido (30°C). Ricoprire con Belcolade Lait Selection.



Snack Pistacchio

CRYST-O-FIL® Latte

Snack

Ingredienti

- Frolla al Pistacchio

Tegral Patacrout	900 g
Mimetic	400 g
Uova	100 g
Polvere di Pistacchio	100 g
Summum Pistache	60 g

- Crema al Pistacchio

CRYST-O-FIL® Latte	300 g
Summum Pistache	60 g

- Composizione finale

Belcolade Lait Selection	q.b.
--------------------------	------

Procedimento

Frolla al Pistacchio:

Mescolare Patacrout con Mimetic e la polvere di pistacchio. Aggiungere le uova e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendere uno strato spesso 2,5 mm e infornare a 180°C per 8 min.

Crema al Pistacchio:

Ammorbidire CRYST-O-FIL® portandolo ad una temperatura di 26-28°C, poi aggiungere Summum Pistache e mescolare.

Composizione finale:

Stendere uno strato di crema al pistacchio sulla frolla, quindi posizionare pistacchi interi caramellati. Lasciar cristallizzare a 16-18°C poi ricoprire lo snack con Belcolade Lait Selection.

Caramel Cafè

Belcolade Lait Caramel

Ingredienti

- Ganache al Caramello

Belcolade Lait Caramel	320 g
Passionata	250 g
Aristo Crema	65 g
Belcolade Noir Selection	50 g
Zucchero invertito	25 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	20 g
Classic Moka	15 g
Liquore all'anice 40%	6 g

- Croccantino

CRYST-O-FIL® Latte	120 g
Crousticrep (feuilletine)	90 g

- Composizione finale

Belcolade Lait Selection	q.b.
--------------------------	------

Procedimento

Ganache al caramello:

Far bollire la panna Passionata. Aggiungere lo zucchero invertito e Classic Moka, quindi versare il composto su Belcolade Lait Caramel, Belcolade Noir Selection e Belcolade Puro Burro di Cacao precedentemente uniti. Mescolare fino a ottenere una ganache omogenea e brillante. Quando la ganache raggiunge la temperatura di 35-38°C, aggiungere la margarina Aristo Crema e infine il liquore. Mescolare bene con un frullatore a immersione per rendere la ganache liscia e omogenea.

Croccantino:

Mescolare CRYST-O-FIL® ammorbidito e il Crousticrep. Stendere il composto in uno stampo quadrato a 2 mm di spessore. Lasciare cristallizzare per 2 ore.

Composizione finale:

Versare la ganache al caramello sul croccantino e lasciare cristallizzare per 12 ore a 16-18°C con umidità inferiore al 60%. Temperare Belcolade Lait Selection e stendere un sottile strato sul lato del croccantino. Quando è cristallizzato, stendere un secondo strato sulla ganache. Tagliare delle barrette con una chitarra e rivestire con Belcolade Lait Selection. Lasciate cristallizzare a 18°C per 12 ore con umidità media inferiore al 60% e conservare a 16°C.



Ciocolata calda alla vaniglia

Belcolade Origins Venezuela 43

Ingredienti

Latte intero	750 g
Belcolade Origins Venezuela 43	400 g
Passionata	250 g
Zucchero	50 g
Scorza d'arancia	q.b.
Stecca di vaniglia	1 pz.

Procedimento

Riscaldare Passionata, il latte, lo zucchero, la scorza d'arancia e la stecca di vaniglia.

Quando il composto raggiunge la temperatura di 70°C, aggiungere il cioccolato Belcolade Origins Venezuela 43 e continuare a mescolare fino a raggiungere 93°C.

Togliere dal fuoco e filtrare la scorza d'arancia e la stecca di vaniglia.

Agitare la bevanda con il frullatore o il mixer per dare una consistenza spumosa, poi lasciare raffreddare fino alla temperatura desiderata.



Sunset

Belcolade Origins Uganda 80



Ingredienti

- Crema Uganda

Passionata	205 g
Purea di cocco	205 g
Bavarois Neutre	130 g
Belcolade Origins Uganda 80	80 g
Succo di zenzero	2 g

- Cubetti di mango

Mango fresco	250 g
Scorza di lime	q.b.

- Spuma al tè verde

Latte intero freddo	190 g
Bavarois Neutre	70 g
Latte intero	35 g
Tè verde in polvere	2 g

- Coulis al cocco

Purea di cocco	170 g
Cremyvit 4x4	15 g
Tè verde in polvere	10 g
Classic Citron	3 g

- Croccante

Zucchero	100 g
Mandorle	60 g
Nocciole	40 g
Farina	30 g
Uova intere	25 g
Albume	20 g
Aristo Crema	10 g
Passionata	5 g

Procedimento

Crema Uganda:

Riscaldare Passionata e aggiungere Bavarois Neutre. Versare sul cioccolato Belcolade Origins Uganda 80 e mescolare con un frullatore a immersione. Aggiungere il succo di zenzero e la purea di cocco. Mescolare di nuovo. Distribuire nei bicchieri (50 g / bicchiere).

Cubetti di mango:

Tagliare il mango fresco a cubetti e mescolare con la scorza di lime. Distribuire in bicchieri piccoli, che si possano inserire in quelli più grandi (25 g / bicchiere).

Spuma al tè verde:

Scaldare 35 g di latte con lo zucchero e il tè verde in polvere, poi aggiungere Bavarois Neutre. Aggiungere il latte freddo e frullare il composto fino ad ottenere una schiuma leggera. Versare sui cubetti di mango.

Coulis al cocco:

Mescolare tutti gli ingredienti e versare sulla crema Uganda (20 g / bicchiere).

Croccante:

Tostare mandorle e nocciole nel forno, poi rompere in pezzi più piccoli. Mescolare tutti i restanti ingredienti e aggiungere solo alla fine la granella tostata. Realizzare piccole forme a piacere su carta da forno e cuocere a 150°C per circa 25 min.



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

*"Beato cioccolato, che dopo aver corso il mondo,
attraverso il sorriso delle donne, trova la morte
nel bacio saporito e foudente delle loro bocche."*

Anthelme Brillat-Savarin - Fisiologia del gusto



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

www.puratos.it

Puratos Italia S.p.A. - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T+39 0521 16021 - F +39 0521 387950 - E info@puratos.it


Puratos
Reliable partners in innovation