



*Belcolade*

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Le basi delle ricette al cioccolato



### **Belcolade, il vero cioccolato belga**

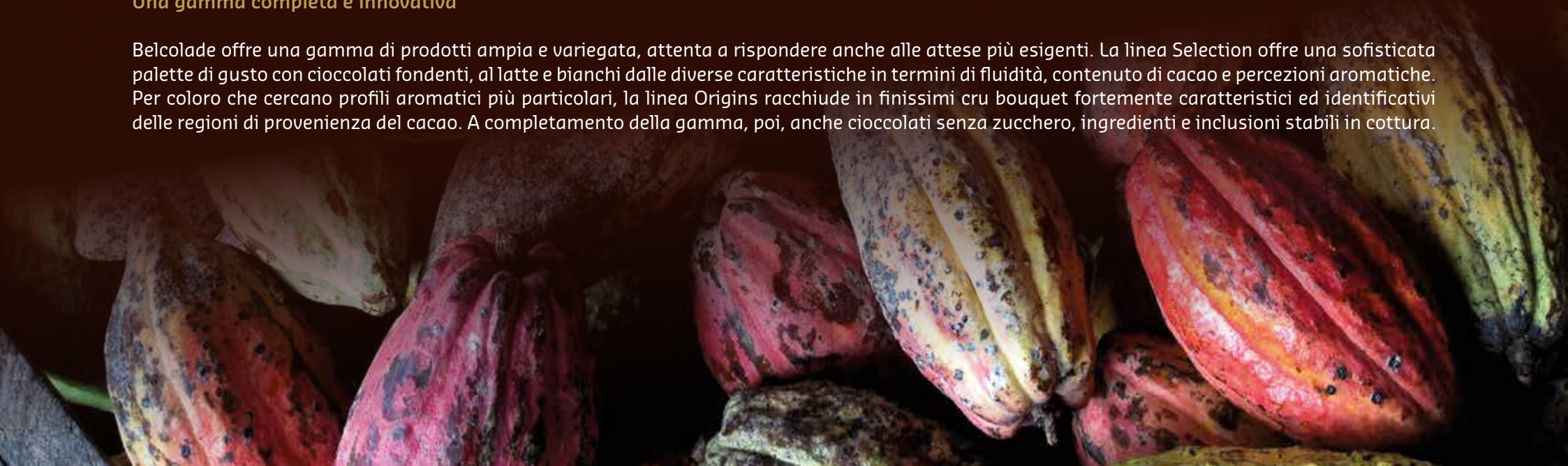
Il cioccolato belga gode di una reputazione straordinaria in tutto il mondo, al punto che per moltissime persone Belgio è sinonimo di cioccolato. In Belcolade lavoriamo con grande impegno per salvaguardare e migliorare questo prezioso patrimonio, attraverso la massima attenzione a qualità, innovazione,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

### **Passione per il gusto**

Prodotto nel rispetto della lunga tradizione artigianale belga, il cioccolato Belcolade garantisce un'esperienza di gusto impareggiabile che nasce dalla rigorosa selezione e dall'esperta miscelazione delle migliori materie prime al mondo. Nei nostri cioccolati usiamo il 100% di burro di cacao e vaniglia naturale, lavorati nel rispetto degli elevati standard di qualità che nel tempo hanno costruito la nostra reputazione.

### **Una gamma completa e innovativa**

Belcolade offre una gamma di prodotti ampia e variegata, attenta a rispondere anche alle attese più esigenti. La linea Selection offre una sofisticata palette di gusto con cioccolati fondenti, al latte e bianchi dalle diverse caratteristiche in termini di fluidità, contenuto di cacao e percezioni aromatiche. Per coloro che cercano profili aromatici più particolari, la linea Origins racchiude in finissimi cru bouquet fortemente caratteristici ed identificativi delle regioni di provenienza del cacao. A completamento della gamma, poi, anche cioccolati senza zucchero, ingredienti e inclusioni stabili in cottura.



# Sommario

## BELCOLADE

La gamma Belcolade	04
Fluidità	05
Belcolade Noir Selection	06
Belcolade Lait Selection	07
Belcolade Blanc Selection	08
Belcolade Selection senza zucchero	09
Belcolade Origins	10
Inclusioni	12
Ingredienti	12
Cacao-Trace	13

## GANACHES

1.1 Ganache per ricopertura	14
1.2 Ganache al lampone per ricopertura	16
1.3 Ganache pralinata per ricopertura	18
1.4 Ganache al caramello per ricopertura	20
1.5 Ganache per stampi	22
1.6 Ganache alla frutta per stampi	24
1.7 Ganache pralinata per stampi	26

1.8 Ganache al caramello per stampi	28
-------------------------------------	----

1.9 Ganache da dressaggio	30
1.10 Ganache per macarons	32
1.11 Ganache cotta	34

## BISCUITS

2.1 Biscuit dacquoise	36
2.2 Biscuit mœlleux mandorla e cioccolato	38
2.3 Biscuit joconde al cioccolato	40
3.4 Biscuit senza farina	42
2.5 Torta ala cioccolato	44
2.6 Brownie	46
2.7 Cuore caldo	48

## MOUSSE

3.1 Bavarese al cioccolato	50
3.2 Mousse base crema inglese	52
3.3 Mousse base ganache	54
3.4 Mousse base pâte à bombe	56
3.5 Mousse con uova fresche	58

## CREME

4.1 Cremoso	60
4.2 Cremoso alla frutta	62
4.3 Crema pasticceria	64
4.4 Crema al burro al cioccolato	66
4.5 Chantilly al cioccolato	68

## GLASSE

5.1 Glassa al cioccolato	70
5.2 Glassa al latte e nocciole	72
5.3 Glassa Ganache satinata	74
5.4 Burro spray al cioccolato	76

# La gamma Belcolade

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE  
**Selection**

I grandi classici per  
tutte le ricette



Fondenti, al latte o  
bianchi, anche senza  
zucchero

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE  
**Origins**

I cioccolati il cui  
gusto riflette le  
caratteristiche dei  
terreni d'origine del  
cacao



Uganda, Vietnam,  
Ecuador, Perù, Costa  
Rica, Venezuela

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE  
**Inclusioni**

Poco burro di cacao  
per garantire una  
perfetta tenuta in  
cottura



Fondenti, al latte o  
bianche, in diversi  
formati

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE  
**Ingredienti**

Le basi del cioccolato



Burro di cacao,  
polvere di cacao,  
cioccolato in polvere

# Fluidità

Scegliere il cioccolato giusto per la propria ricetta significa scegliere il cioccolato della giusta fluidità.

Ricoperture sottili  
Immersione



Tavolette



Stampi



Aromatizzazione



Inclusioni



Selection fondenti	G	G/J	J	G/J/M
Selection al latte	G	G/J	J	G/J/M
Selection bianchi	G	G/J	J	G/J/M
ORIGINS		ORIGINS		ORIGINS



La fluidità di ogni cioccolato è indicata da:  
 1) Gocce: più ce ne sono, più il cioccolato è fluido.  
 2) Lettere: più la lettera è elevata nell'alfabeto, più il cioccolato è viscoso.

Equivalenze:  $\begin{matrix} \text{5 gocce} \\ \text{4 gocce} \end{matrix} = G$      $\begin{matrix} \text{3 gocce} \\ \text{2 gocce} \end{matrix} = M$      $\text{1 goccia} = U$   
 $\begin{matrix} \text{3 gocce} \\ \text{2 gocce} \end{matrix} = J$      $\begin{matrix} \text{2 gocce} \\ \text{1 goccia} \end{matrix} = R$

## Noir Selection

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE  
**Selection**

Il gusto unico e l'aroma del cioccolato belga nella sua forma più pura. Belcolade Noir Selection offre una gamma completa di finissimi cioccolati fondenti, da note delicate ad un profilo più deciso, tutti realizzati con il 100% di vaniglia naturale e burro di cacao.

> 70% di cacao

Fluidità Note aromatiche

### Noir Supreme E740/J

70.5% - Un deciso aroma di cacao amaro unito ad una piacevole nota agrumata.  
 Burro di cacao 41/43%.

J - 

Agrumi



> 60% di cacao

Fluidità Note aromatiche

### Noir Superieur D600/J

60% - Un intenso gusto di cacao arricchito da note di terra.  
 Burro di cacao 34/36%.

J - 

Terra



> 50% di cacao

Fluidità Note aromatiche

### Noir Extra B504/G

57,5% - Un deciso aroma di cacao con profumi di caffè.  
 Burro di cacao 36/38%.

G - 

Cacao



### Noir Selection C501/J

55% - Un delicato gusto di cacao amaro unito a fresche note fruttate.  
 Burro di cacao 34/36%.

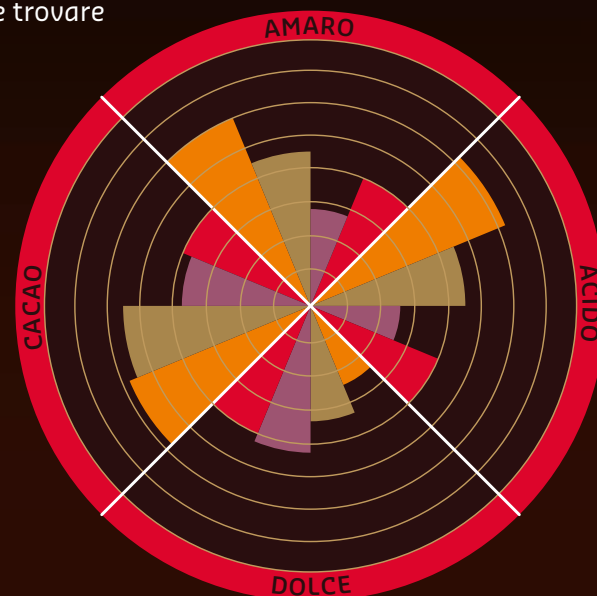
J - 

Frutta



## Belcograf

Scopri le singole proprietà aromatiche di ogni referenza con Belcograf, un potente strumento che rappresenta visivamente il gusto unico di ciascuno dei nostri cioccolati, per rendere ancora più facile trovare quello perfetto per te.



## Lait Selection



Il sapore pieno e ricco del cacao miscelato alla cremosità del latte. La gamma Belcolade Lait Selection offre diversi profili aromatici, tutti realizzati con il 100% di vaniglia naturale e burro di cacao.



> 40% di cacao

Fluidità Note aromatiche

### Lait Supreme ZA306/G

41% - Grande personalità dal colore caldo ed intenso, unisce il tocco amaro del cacao alla dolcezza del latte. Grassi totali 36/38%.

G -



> 35% di cacao

Fluidità Note aromatiche

### Lait Selection 03X5/G

35,5% - Il perfetto equilibrio tra latte e cacao con una nota di miele. Grassi totali 36/38%.

G -



> 30% di cacao

Fluidità Note aromatiche

### Lait Caramel CAR/J

34,5% - Un originale cioccolato al latte con un gusto intenso di caramello. Grassi totali 34/36%.

J -



### Lait Clair H411/J

32% - Colore molto chiaro, gusto ricco e intenso di latte con note di nocciola. Grassi totali 34/36%.

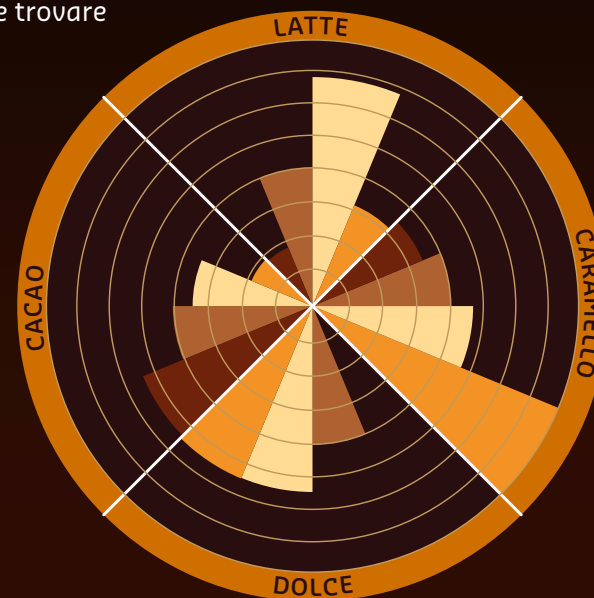
J -



## Belcograf

Scopri le singole proprietà aromatiche di ogni referenza con Belcograf, un potente strumento che rappresenta visivamente il gusto unico di ciascuno dei nostri cioccolati, per rendere ancora più facile trovare quello perfetto per te.

- Lait Supreme
- Lait Selection
- Lait Caramel
- Lait Clair



## Blanc Selection

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE  
**Selection**



Scopri l'impareggiabile cremosità del puro cioccolato bianco: Belcolade Blanc Selection, dal gusto di cacao più delicato, con il 100% di vaniglia naturale e burro di cacao.

< 30% di cacao

Fluidità

Note aromatiche

### ■ Blanc Intense X516/G

28,5% - Una ricetta meno zuccherata per un gusto ancora più intenso e cremoso, con una delicata nota di burro. Grassi totali 36/38%.

G - 



### ■ Blanc Selection X605/G

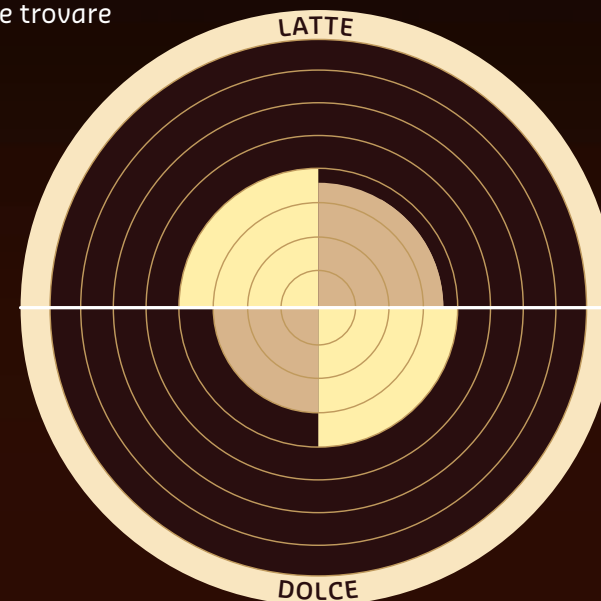
29,5% - Un trionfo di latte e vaniglia per un cioccolato bianco perfettamente bilanciato. Grassi totali 36/38%.

G - 



## Belcograf

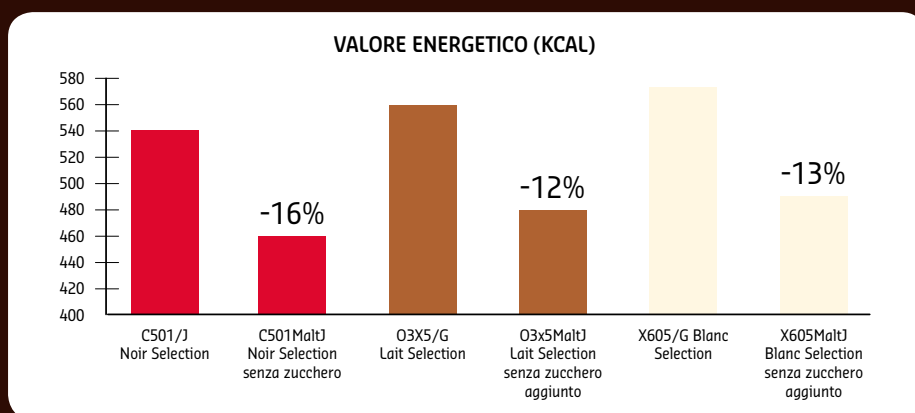
Scopri le singole proprietà aromatiche di ogni referenza con Belcograf, un potente strumento che rappresenta visivamente il gusto unico di ciascuno dei nostri cioccolati, per rendere ancora più facile trovare quello perfetto per te.



  
**Belcolade**  
 THE REAL BELGIAN CHOCOLATE  
**Selection**

## Senza zucchero

Una selezione di cioccolati in cui lo zucchero è sostituito dal maltitolo, per ridurre l'apporto energetico in misura variabile dal 12 al 16% a seconda della tipologia. Questi cioccolati si temperano e si utilizzano come gli altri cioccolati Selection.



### Noir Selection Sugar Free - C501Malt/J

*Cioccolato fondente senza zucchero dolcificato con maltitolo.*

### Lait Selection No Sugar Added - O3X5Malt/J

*Cioccolato al latte senza zuccheri aggiunti dolcificato con maltitolo.*

### Blanc Selection No Sugar Added - X605Malt/J

*Cioccolato bianco senza zuccheri aggiunti dolcificato con maltitolo.*

La gamma Belcolade Origins racchiude una esclusiva selezione di cioccolati monorigine prodotti con i cacao provenienti dalle piantagioni di tutto il mondo. Dal gusto unico e distintivo, ogni cioccolato Origins è caratterizzato da uno specifico bouquet di aromi che rispecchia unicamente le peculiarità dei terreni d'origine del cacao. Senza lecitina, senza additivi né aromatizzanti, per un gusto unico e una qualità eccellente.










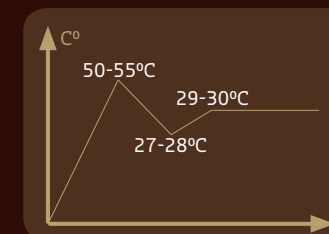
# Origins

## ORIGINS fondenti

senza lecitina


	Varietà di cacao	Regione di provenienza del cacao	Profilo aromatico
 UGANDA 80	4 droppetti Forastero	Bundibugyo, Hoima e Mukono, Uganda	Intense note di cacao acido e cacao affumicato accompagnate da profumi di terra.
 VIETNAM 73	4 droppetti Trinitario	Delta del Mekong, Vietnam	Un pronunciato aroma di cacao acido arricchito con note di agrumi, legno e tabacco.
 ECUADOR 71	4 droppetti Nacional	Manabi, Ecuador	Morbide note di fiori, uvetta, cacao acido e cacao affumicato con una nuance finale di terra.
 COSTA RICA 64	4 droppetti Trinitario	Caraibe, Costa Rica	Profumi di legno, olive e caffè su un delicato sfondo di cacao acido e affumicato.
 PERU 64	4 droppetti Criollo e Trinitario	San Martin e Huanuco, Perù	Cacao leggermente acido con un bouquet di uvetta e fichi secchi.

### Temperaggio Belcolade ORIGINS fondenti

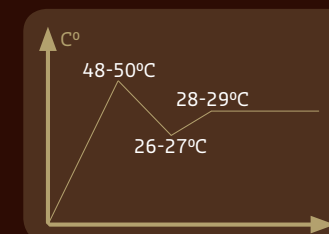


## ORIGINS al latte

senza lecitina

	Varietà di cacao	Regione di provenienza del cacao	Profilo aromatico
 VIETNAM 45	4 droppetti Trinitario	Delta del Mekong, Vietnam	Delicata combinazione di note di caramello, caffè e latte cotto su uno sfondo di cacao acido
 VENEZUELA 43	4 droppetti Criollo e Trinitario	Tutte le regioni del Venezuela	Intenso gusto di caramello, nocciola e burro con aromi di cacao tostato ed un chiaro profumo di vaniglia.
 COSTA RICA 38	4 droppetti Trinitario	Caraibe, Costa Rica	Latte cotto e cacao puro, note di legno e di olive per una sensazione di vellutata dolcezza.

### Temperaggio Belcolade ORIGINS al latte



  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE  

# Inclusioni

Le inclusioni Belcolade sono prodotti di servizio ad alto valore aggiunto. Sono infatti particolarmente stabili in cottura, grazie al bassissimo contenuto di burro di cacao. Sono disponibili in versione fondente, al latte o cioccolato bianco e in diversi formati. Ideali per la produzione di biscotti, muffin e lievitati dolci o come decorazione.

			
<b>GRAINS NOIR SELECTION</b>	<b>GRAINS LAIT SELECTION</b>	<b>STICKS 300</b>	<b>CHUNKS</b>
Cioccolato fondente in gocce	Cioccolato al latte in gocce	Cioccolato fondente in barrette, per pain au chocolat e altre specialità	Cioccolato fondente, al latte o bianco a quadrotti
Pezzatura 10.000/kg - 20.000 / kg	Pezzatura 20.000/kg		Pezzatura 4.000/kg

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE  

# Ingredienti

Ingredienti di altissima qualità per una vasta gamma di applicazioni.

<b>POLVERE DI CACAO OLANDESE</b>	Polvere di cacao olandese della migliore qualità, dal colore caldo e piacevole. Contenuto di burro: 22-24 %.
<b>PURO BURRO DI CACAO</b>	Burro di cacao di primissima spremitura in gocce, per una maggiore facilità d'uso.
<b>CIOCCOLATO FONDENTE IN POLVERE</b>	Cioccolato puro fondente in polvere. Ottimo in gelateria, per semifreddi e bevande, ideale per aggiungere sapore e colore.



Con **Cacao-Trace**, Belcolade offre deliziosi cioccolati prodotti con cacao sostenibile. I cioccolati Cacao-Trace devono la loro eccezionale qualità agli **esperti della fermentazione** che monitorano e migliorano costantemente questo delicato processo all'interno dei centri di raccolta del cacao. I cioccolati Cacao-Trace includono il **Bonus Cioccolato**, così anche tu puoi contribuire alla sostenibilità della filiera e a migliorare le condizioni di vita dei contadini.

**Belcolade Noir Selection CT:** delicato gusto di cacao tostato unito a fresche note fruttate. Cacao min. 55%

**Belcolade Lait Selection CT:** perfetto equilibrio tra gusto di latte e profumi di cacao tostato con una nota fruttata. Cacao min. 35%

**Belcolade Origins Vietnam 73:** deciso gusto di cacao acido con note di agrumi, legno e tabacco. Cacao min. 73%

**Belcolade Origins Vietnam 45:** delicato aroma di caramello, caffè e latte cotto su uno sfondo di cacao acido. Cacao min. 45%

Per saperne di più visita [www.cacaotrace.com/it](http://www.cacaotrace.com/it)



## 1.1 Ganache per ricopertura



### Procedimento:

Scaldare a 80°C (ganache fondente), 75°C (ganache al latte) o 70°C (ganache bianca) la panna, la tremolina, il glucosio e il sorbitolo, poi versare sul cioccolato. Creare un'emulsione con il frullatore ad immersione, evitando di incorporare bolle d'aria. A 38°C, aggiungere il burro e mescolare bene. Quando la ganache raggiunge i 30°C, colarne uno strato sottile in un quadro chablonato. Lasciar cristallizzare per almeno 12 ore a una temperatura di 16-18°C con un tasso di umidità inferiore al 60%. Una volta cristallizzato, versare uno strato sottile di cioccolato e tagliare con la chitarra della forma desiderata. Ricoprire con cioccolato Belcolade Noir, Lait o Blanc Selection temperato. Far cristallizzare per 12 ore a 18°C con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16°C.



Questa creazione ha una durata massima di:

**60 GIORNI**

se conservata ad una temperatura di 14-18°C e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

BELCOLADE SELECTION

GANACHE FONDENTE

Ingredienti	Noir Supreme 70.5% E740/J			
	270	290	280	292
Panna fresca	270	290	280	292
Belcolade Selection	468	547	538	468
Zucchero invertito	90	43	20	88
Sciroppo di glucosio 60 DE	78	40	45	68
Sorbitolo	52	40	49	54
Burro	42	40	68	30
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

GANACHE AL LATTE

Ingredienti	Lait Supreme 41% ZA306/G			
	285	290	280	285
Panna fresca	285	290	280	285
Belcolade Selection	588	585	603	583
Zucchero invertito	24	20	24	20
Sciroppo di glucosio 60 DE	38	40	43	47
Sorbitolo	33	29	11	26
Burro	32	36	39	39
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

GANACHE BIANCA

Ingredienti	Blanc Selection 29.5% X605/G	
	300	287
Panna fresca	300	287
Belcolade Selection	566	545
Zucchero invertito	14	35
Sciroppo di glucosio 60 DE	56	63
Sorbitolo	40	40
Burro	24	30
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCGA80				
	260	266	265	278	265
Panna fresca	260	266	265	278	265
Belcolade Origins	420	456	452	516	488
Zucchero invertito	120	90	90	64	78
Sciroppo di glucosio 60 DE	100	82	90	50	40
Sorbitolo	60	58	49	44	51
Burro	40	48	54	48	78
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

Ingredienti	Vietnam 45 LCVET45			
	278	280	280	284
Panna fresca	278	280	280	284
Belcolade Origins	580	605	585	592
Zucchero invertito	49	30	40	17
Sciroppo di glucosio 60 DE	13	23	22	22
Sorbitolo	39	27	34	43
Burro	41	35	39	42
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

## 1.2 Ganache al lampone per ricopertura



### Procedimento:

Portare a 85°C la polpa di frutta, la tremolina, il sorbitolo e il glucosio. Aggiungere il burro ed amalgamare bene. Versare sul cioccolato unito al burro di cacao ed emulsionare senza incorporare aria. Quando la ganache raggiunge i 30°C, colarne uno strato sottile in un quadro chablonato. Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17°C con un tasso di umidità inferiore al 60%. Una volta cristallizzato, versare uno strato sottile di cioccolato e tagliare con la chitarra della forma desiderata. Ricoprire con cioccolato Belcolade Noir, Lait o Blanc Selection temperato. Far cristallizzare per 12 ore a 18°C con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16°C.



Questa creazione ha una durata massima di:

**60 GIORNI**

se conservata ad una temperatura di 14-18°C e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

## GANACHE FONDENTE

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740/J			
	220	230	230	230
Purea di lampone	220	230	230	230
Belcolade Selection	477	560	545	475
Glucosio 60 DE	74	40	42	60
Burro	60	64	74	77
Belcolade Puro Burro di Cacao				
Tremolina	87	54	52	76
Sorbitolo	82	52	57	82
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

## GANACHE AL LATTE

Ingredienti	Lait Supreme 41% ZA306/G			
	220	225	220	220
Purea di lampone	220	225	220	220
Belcolade Selection	520	545	525	540
Glucosio 60 DE	40	25	34	30
Burro	52	60	58	56
Belcolade Puro Burro di Cacao	80	70	90	80
Tremolina	38	25	33	24
Sorbitolo	50	50	40	50
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

Ingredienti	Uganda 80 NCCUGA80				
	220	220	225	225	225
Purea di lampone	220	220	225	225	225
Belcolade Origins	423	475	460	518	490
Glucosio 60 DE	88	80	86	60	70
Burro	50	57	58	66	70
Belcolade Puro Burro di Cacao					
Tremolina	122	90	86	67	72
Sorbitolo	97	78	85	64	73
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

Ingredienti	Vietnam 45 LCVNET45		
	220	220	220
Purea di lampone	220	220	220
Belcolade Origins	500	500	490
Glucosio 60 DE	51	42	42
Burro	54	53	53
Belcolade Puro Burro di Cacao	65	80	80
Tremolina	50	50	55
Sorbitolo	60	55	60
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

## 1.3 Ganache pralinata per ricopertura



### Procedimento:

Scaldare la panna e il glucosio a 80°C, poi aggiungere il burro. Versare sul cioccolato unito al praliné e al burro di cacao e miscelare bene. Versare uno strato sottile di cioccolato su un foglio di carta forno. Posizionarvi sopra la cornice e – quando cristallizzato – distribuirvi sopra in modo uniforme la ganache pralinata a 30°C. Far cristallizzare per 24 ore a 16-18°C con un tasso di umidità inferiore al 60%. Una volta cristallizzato, versare un altro strato sottile di cioccolato temperato sull'altro lato della ganache e tagliare a quadrati con la chitarra. Ricoprire con cioccolato temperato. Lasciar cristallizzare per 12 ore a 18°C con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16°C.



Questa creazione ha una durata massima di:

**60 GIORNI**

se conservata ad una temperatura di 14-18°C e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

Ingredienti	PatisFrance Praliné Pistache 52%		
	243	240	240
Panna fresca	243	240	240
Glucosio 60 DE	30	29	29
Praliné	204	202	202
Belcolade Blanc Selection X605/G	380	380	380
Belcolade Puro Burro di Cacao	75	82	82
Burro	68	67	67
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>



## Praliné PatisFrance

È dalla magica unione della migliore frutta secca con lo zucchero che nascono i Praliné PatisFrance, i pralinati di alta qualità. Dai gusti golosi e dalle texture sorprendenti, i Praliné PatisFrance sono in grado di stupire e ispirare i professionisti di tutto il mondo. Base mandorla o nocciola, note tostate o caramellate, profumi delicati o aromi intensi, ogni Praliné PatisFrance ha un gusto del tutto unico. La grande varietà di texture, dalle paste cremose e vellutate a quelle granulose o croccanti, fa sì che i Praliné PatisFrance abbiano infinite possibilità di utilizzo. Usati puri o in combinazione con altri ingredienti, sono ideali sia per aromatizzare sia per farcire e trovano applicazione in tutti i prodotti di pasticceria e cioccolateria.

## 1.4 Ganache al caramello per ricopertura



### Procedimento:

Scaldare la panna, la tremolina, il glucosio e il sorbitolo a 60°C. Caramellare a secco lo zucchero (190°C) e decuocere lentamente con la panna calda, poi aggiungere il burro. A 75°C versare sul cioccolato unito al burro di cacao e miscelare bene. Versare uno strato sottile di cioccolato su un foglio di carta forno. Posizionarvi sopra la cornice e - quando cristallizzato - distribuirvi sopra in modo uniforme la ganache pralinata a 30°C. Far cristallizzare per 24 ore a 16-18°C con un tasso di umidità inferiore al 60%. Una volta cristallizzato, versare un altro strato sottile di cioccolato temperato sull'altro lato della ganache e tagliare a quadrati con la chitarra. Ricoprire con cioccolato temperato. Lasciar cristallizzare per 12 ore a 18°C con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16°C.



Questa creazione ha una durata massima di:

**60 GIORNI**

se conservata ad una temperatura di 14-18°C e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

## GANACHE FONDENTE

Ingredienti	Noir Supreme 70,5%			
	E740/J	D800/J	B504/G	C501/J
Panna	270	270	265	280
Zucchero	63	45	45	45
Glucosio 60 DE	63	52	70	52
Burro	68	65	75	65
Belcolade Selection	453	542	525	537
Sorbitolo	38	10	5	5
Belcolade Puro Burro di Cacao				
Tremolina	45	16	15	16
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

## GANACHE AL LATTE

Ingredienti	Lait Supreme 41%			
	ZA306/G	O315/G	Lait Caramel 34,5%	Lait Clair 32%
Panna	300	305	300	303
Zucchero	69	60	66	62
Glucosio 60 DE	10	10	10	11
Burro	45	48	46	49
Belcolade Selection	530	500	517	510
Sorbitolo	16	27	16	21
Belcolade Puro Burro di Cacao	30	50	45	44
Tremolina				
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

## GANACHE BIANCA

Ingredienti	Blanc Selection 29,5%	
	X605/G	X516/G
Panna	295	290
Zucchero	23	35
Glucosio 60 DE	65	15
Burro	48	40
Belcolade Selection	530	550
Sorbitolo	20	40
Belcolade Puro Burro di Cacao	19	30
Tremolina		
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

Ingredienti	Uganda 80				
	NCUGA80	Vietnam 73	Ecuador 71	Costa Rica 64	Peru 64
Panna	277	279	277	285	291
Zucchero	108	108	108	95	95
Glucosio 60 DE	45	40	40	50	42
Burro	71	72	71	55	63
Belcolade Origins	406	53	456	500	480
Sorbitolo	43	18	18	5	19
Belcolade Puro Burro di Cacao					
Tremolina	50	30	30	10	10
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

Ingredienti	Vietnam 45		
	LCVIET45	Venezuela 43	Costa Rica 38
Panna	295	305	300
Zucchero	67	69	69
Glucosio 60 DE	15	10	10
Burro	55	44	45
Belcolade Origins	520	530	535
Sorbitolo	34	26	25
Belcolade Puro Burro di Cacao	14	16	16
Tremolina			
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

## 1.5 Ganache per stampi

### Procedimento:

Scaldare a 80°C (ganache fondente), 75°C (ganache al latte) o 70°C (ganache bianca) la panna, il burro, il glucosio, il destrosio e il sorbitolo, poi versare sul cioccolato. Creare un'emulsione con il frullatore ad immersione, evitando di incorporare bolle d'aria. Dressare la ganache a una temperatura inferiore ai 30°C. Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17°C con un tasso di umidità inferiore al 60%. Una volta cristallizzato, ricoprire con cioccolato Belcolade Noir, Lait o Blanc Selection temperato. Far cristallizzare per 12 ore a 18°C con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16°C.



Questa creazione ha una durata massima di:

**40 GIORNI**

se conservata ad una temperatura di 14-18°C e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

BELCOLADE SELECTION

GANACHE FONDENTE

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740/J Noir Supérieur 60% D600/J Noir Extra 57,5% B504/G Noir Selection 55% C501/J			
	364	378	378	379
Panna fresca	364	378	378	379
Belcolade Selection	372	466	353	364
Sorbitolo	98	30	94	92
Destrosio	92	75	99	97
Burro anidro	32	15	15	15
Glucosio 60 DE	42	36	61	53
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

GANACHE AL LATTE

Ingredienti	Lait Supreme 41% ZA306/G Lait Selection 35% O315/G Lait Caramel 34,2% CAR/J Lait Clair 32% H411/J			
	353	360	350	353
Panna fresca	353	360	350	353
Belcolade Selection	463	465	493	484
Sorbitolo	52	49	30	38
Destrosio	64	62	60	59
Burro anidro	36	34	37	36
Glucosio 60 DE	32	30	30	30
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

GANACHE BIANCA

Ingredienti	Blanc Selection 29,5% X605/G Blanc Intense 28,5% X516/G	
	344	338
Panna fresca	344	338
Belcolade Selection	520	518
Sorbitolo	21	31
Destrosio	73	70
Burro anidro	19	21
Glucosio 60 DE	23	22
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCGA80 Vietnam 73 NCVET73 Ecuador 71 NCECU71 Costa Rica 64 NCCOR64 Peru 64 NCPERU64				
	380	360	365	365	363
Panna fresca	380	360	365	365	363
Belcolade Origins	340	374	365	411	386
Sorbitolo	101	100	101	84	87
Destrosio	93	88	100	82	92
Burro anidro	45	32	22	28	27
Glucosio 60 DE	41	46	47	30	45
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

Ingredienti	Vietnam 45 LCVET45 Venezuela 43 LCVEN43 Costa Rica 38 LCCOR38		
	364	358	358
Panna fresca	364	358	358
Belcolade Origins	410	432	435
Sorbitolo	83	68	60
Destrosio	72	68	76
Burro anidro	32	35	35
Glucosio 60 DE	39	39	36
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

## 1.6 Ganache al passion fruit per stampi



### Procedimento:

Portare a 80°C la polpa di frutta, il glucosio, il destrosio e il sorbitolo. A 35-38°C, aggiungere il burro ed amalgamare bene. Dressare la ganache a una temperatura inferiore ai 30°C. Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17°C con un tasso di umidità inferiore al 60%. Una volta cristallizzato, ricoprire con cioccolato Belcolade Noir, Lait o Blanc Selection temperato. Far cristallizzare per 12 ore a 18°C con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16°C.



Questa creazione ha una durata massima di:

**40 GIORNI**

se conservata ad una temperatura di 14-18°C e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

BELCOLADE SELECTION

GANACHE AL LATTE

GANACHE BIANCA

Ingredienti	Lait Supreme 41% ZA306/G				Lait Selection 35% O315/G		Lait Caramel 34,5% CAR/J		Lait Clair 32% H411/J	
	290	290	290	290						
Purea di passion fruit	290	290	290	290					305	295
Belcolade Selection	540	540	560	560					485	475
Glucosio 60 DE	35	37	33	35					41	52
Burro anidro	60	65	60	60					73	73
Destrosio	40	43	37	40					41	42
Sorbitolo	35	25	20	15					55	63
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>					<b>1000</b>	<b>1000</b>

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Vietnam 45 LCVET45		
	290	290	290
Purea di passion fruit	290	290	290
Belcolade Origins	480	500	505
Glucosio 60 DE	55	50	42
Burro anidro	65	65	70
Destrosio	65	55	45
Sorbitolo	45	40	48
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

## 1.7 Ganache pralinata per stampi



### Procedimento:

Scaldare la panna e il glucosio a 80°C. Versare sul cioccolato unito al praliné e al burro di cacao e miscelare bene. A 35-38°C, aggiungere il burro e mixare con il frullatore ad immersione, facendo attenzione a non incorporare bolle d'aria. Colare la ganache nei gusci di cioccolato cristallizzati all'interno degli stampi. Una volta cristallizzata, ricoprire con cioccolato Belcolade Noir, Lait o Blanc Selection temperato. Far cristallizzare per 12 ore a 18°C con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16°C.



Questa creazione ha una durata massima di:

**40 GIORNI**

se conservata ad una temperatura di 14-18°C e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

Ingredienti	PatisFrance Praliné Pistache 52%		
	243	240	240
Panna fresca	243	240	240
Glucosio 60 DE	30	29	29
Praliné	204	202	202
Belcolade Blanc Selection X605/G	380	380	380
Belcolade Puro Burro di Cacao	75	82	82
Burro	68	67	67
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

PatisFrance Praliné  
Pistache 52%

PatisFrance Praliné  
Noisette 50%

PatisFrance Praliné  
Amande 50%



## Praliné PatisFrance

È dalla magica unione della migliore frutta secca con lo zucchero che nascono i Praliné PatisFrance, i pralinati di alta qualità. Dai gusti golosi e dalle texture sorprendenti, i Praliné PatisFrance sono in grado di stupire e ispirare i professionisti di tutto il mondo. Base mandorla o nocciola, note tostate o caramellate, profumi delicati o aromi intensi, ogni Praliné PatisFrance ha un gusto del tutto unico. La grande varietà di texture, dalle paste cremose e vellutate a quelle granulose o croccanti, fa sì che i Praliné PatisFrance abbiano infinite possibilità di utilizzo. Usati puri o in combinazione con altri ingredienti, sono ideali sia per aromatizzare sia per farcire e trovano applicazione in tutti i prodotti di pasticceria e cioccolateria.

## 1.8 Ganache al caramello per stampi



### Procedimento:

Scaldare la panna, il glucosio, il sorbitolo e il destrosio a 60°C. Caramellare a secco lo zucchero (190°C) e decuocere lentamente con la panna calda, poi aggiungere il burro. A 75°C versare sul cioccolato e miscelare bene. A 26-28°C, colare nei gusci di cioccolato cristallizzati all'interno degli stampi. Lasciar cristallizzare 24 ore a 16°C, poi ricoprire con cioccolato Belcolade Noir, Lait o Blanc Selection temperato. Far cristallizzare per 12 ore a 18°C con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16°C.



Questa creazione ha una durata massima di:

**40 GIORNI**

se conservata ad una temperatura di 14-18°C e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

BELCOLADE SELECTION

GANACHE FONDENTE

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740/J			
	330	330	330	330
Panna fresca	330	330	330	330
Zucchero	70	55	60	55
Glucosio 60 DE	50	44	50	44
Burro	420	495	470	495
Belcolade Selection	55	50	50	50
Destrosio	45	22	30	22
Sorbitolo	30	4	10	4
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

GANACHE AL LATTE

Ingredienti	Lait Supreme 41% ZA306/G			
	353	355	343	340
Panna fresca	353	355	343	340
Zucchero	59	60	57	60
Glucosio 60 DE	28	29	28	30
Burro	475	480	505	500
Belcolade Selection	35	36	38	40
Destrosio	30	25	24	25
Sorbitolo	20	15	5	5
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

GANACHE BIANCA

Ingredienti	Blanc Selection 29,5% X605/G	
	350	340
Panna fresca	350	340
Zucchero	44	40
Glucosio 60 DE	18	15
Burro	26	30
Belcolade Selection	536	550
Destrosio	26	25
Sorbitolo		
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80				
	330	330	330	330	330
Panna fresca	330	330	330	330	330
Zucchero	78	70	75	65	65
Glucosio 60 DE	62	50	55	50	55
Burro	370	420	410	460	435
Belcolade Origins	57	50	55	50	55
Destrosio	57	45	40	30	35
Sorbitolo	46	35	35	15	25
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

Ingredienti	Vietnam 45 LCVIE45		
	350	355	347
Panna fresca	350	355	347
Zucchero	65	65	61
Glucosio 60 DE	40	35	26
Burro	430	445	470
Belcolade Origins	40	35	41
Destrosio	50	35	35
Sorbitolo	25	30	20
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

## 1.9 Ganache da dressaggio



### Procedimento:

Scaldare la panna con lo zucchero invertito e il sorbitolo a 80°C. Versare sul cioccolato e mixare con il frullatore ad immersione. A 36°C, aggiungere il burro e amalgamare bene. Versare il composto su una placca da forno e ricoprire con la pellicola. Lasciar cristallizzare fino a che la ganache raggiunge i 18-20°C. Dressare la ganache della forma desiderata con l'aiuto del sac a poche. Lasciar cristallizzare per 24 ore a 16° prima di ricoprire.



Questa creazione ha una durata massima di:

**40 GIORNI**

se conservata ad una temperatura di 14-18°C e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

GANACHE FONDENTE

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740/J			
	270	270	270	275
Panna fresca	270	270	270	275
Zucchero invertito	125	95	100	85
Belcolade Selection	460	530	510	525
Burro	100	100	110	110
Sorbitolo	45	5	10	5
Belcolade Puro Burro di Cacao				
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

GANACHE AL LATTE

Ingredienti	Lait Supreme 41% ZA306/G			
	285	290	290	290
Panna fresca	285	290	290	290
Zucchero invertito	70	65	60	60
Belcolade Selection	500	490	490	490
Burro	100	100	100	100
Sorbitolo	35	40	35	35
Belcolade Puro Burro di Cacao	10	15	25	25
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

GANACHE BIANCA

Ingredienti	Blanc Selection 29,5% X605/G	
	280	280
Panna fresca	280	280
Zucchero invertito	60	60
Belcolade Selection	480	480
Burro	95	95
Sorbitolo	35	35
Belcolade Puro Burro di Cacao	50	50
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

Uganda 80  
NCUGA80  
Vietnam 73  
NCVET73  
Ecuador 71  
NCECU71  
Costa Rica 64  
NCCOR64  
Peru 64  
NCPERU64

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80				
	260	270	265	270	270
Panna fresca	260	270	265	270	270
Zucchero invertito	135	110	120	100	110
Belcolade Origins	410	440	450	500	470
Burro	120	110	115	105	110
Sorbitolo	75	70	50	25	40
Belcolade Puro Burro di Cacao					
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

Vietnam 45  
LCVET45  
Venezuela 43  
LCVEN43  
Costa Rica 38  
LCCOR38

Ingredienti	Vietnam 45 LCVET45		
	290	290	280
Panna fresca	290	290	280
Zucchero invertito	85	70	85
Belcolade Origins	470	490	480
Burro	100	100	100
Sorbitolo	55	50	45
Belcolade Puro Burro di Cacao	/	/	10
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

## 1.10 Ganache per macarons



### Procedimento:

Portare a ebollizione la panna con il burro, poi aggiungere la tremolina. A seconda della ricetta, versare sul cioccolato, la pasta di nocciole o il burro di cacao. Mixare la ganache, colarla su una placca da forno e ricoprire con la pellicola. Lasciar cristallizzare per 24 ore a 16° prima di utilizzare.



BELCOLADE SELECTION

GANACHE FONDENTE

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740/J			
	480	450	460	450
Panna fresca	480	450	460	450
Tremolina	95	90	90	90
Pasta di nocciola	50	45	45	45
Belcolade Selection	325	370	360	370
Burro	50	45	45	45
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

GANACHE AL LATTE

Ingredienti	Lait Supreme 41% ZA306/G			
	435	410	420	410
Panna fresca	435	410	420	410
Tremolina	85	80	85	80
Pasta di nocciola				
Belcolade Selection	435	470	455	470
Burro	45	40	40	40
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

GANACHE BIANCA

Ingredienti	Blanc Selection 29,5% X605/G	
	435	425
Panna fresca	435	425
Tremolina	35	35
Pasta di nocciola		
Belcolade Selection	485	500
Burro	45	40
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80				
	500	485	485	460	475
Panna fresca	500	485	485	460	475
Tremolina	100	95	95	95	95
Pasta di nocciola	50	50	50	45	50
Belcolade Origins	300	320	320	355	330
Burro	50	50	50	45	50
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

Ingredienti	Vietnam 45 LCVIE45		
	455	455	435
Panna fresca	455	455	435
Tremolina	90	90	85
Pasta di nocciola			
Belcolade Origins	410	410	435
Burro	45	45	45
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

## 1.11 Ganache cotta



### Procedimento:

Scaldare la panna e il glucosio a 80°C. Versare sul cioccolato e mescolare bene fino ad ottenere una texture liscia ed omogenea. Aggiungere le uova e i tuorli. Versare il composto in un guscio di frolla già cotto. Cuocere in forno ventilato a 110°C per 10 minuti.



BELCOLADE SELECTION

GANACHE FONDENTE

Ingredienti	Noir Absolu Ebony 96% E740/J Noir Supreme 70.5% D800/J Noir Supérieur 60% B504/G Noir Extra 57.5% C501/J Noir Selection 55%				
	105	213	244	236	244
Belcolade Selection	105	213	244	236	244
Panna fresca	526	463	444	449	444
Sciroppo di glucosio 60 DE	105	93	89	90	89
Uova intere	211	185	178	180	178
Tuorli	53	46	44	45	44
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

GANACHE AL LATTE

Ingredienti	Lait Supreme 41% ZA306/G Lait Selection 35% O315/G Lait Caramel 34.5% CAR/J Lait Clair 32% H411/J			
	267	270	264	277
Belcolade Selection	267	270	264	277
Panna fresca	431	429	433	426
Sciroppo di glucosio 60 DE	86	86	87	85
Uova intere	172	172	173	170
Tuorli	43	43	43	43
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

GANACHE BIANCA

Ingredienti	Blanc Selection 29.5% X605/G Blanc Intense 28.5% X516/G	
	274	286
Belcolade Selection	274	286
Panna fresca	427	420
Sciroppo di glucosio 60 DE	85	84
Uova intere	171	168
Tuorli	43	42
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80 Vietnam 73 NCVET73 Ecuador 71 NCECU71 Costa Rica NCCOR164 Peru 64 NCPERU64				
	189	207	206	231	220
Belcolade Origins	189	207	206	231	220
Panna fresca	477	466	467	452	459
Sciroppo di glucosio 60 DE	95	93	93	90	92
Uova intere	191	186	187	181	183
Tuorli	48	47	47	45	46
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

Ingredienti	Vietnam 45 LCVET45 Venezuela 43 LCVENE43 Costa Rica 38 LCCOR138		
	238	241	262
Belcolade Origins	238	241	262
Panna fresca	448	446	434
Sciroppo di glucosio 60 DE	90	89	87
Uova intere	179	179	174
Tuorli	45	45	43
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

## 2.1 Biscuit dacquoise





## Procedimento:

In planetaria, amalgamare la polvere di mandorla con lo zucchero a velo, la farina, la fecola e il cioccolato. Passare il tutto al setaccio. Montare gli albumi con gli albumi in polvere e lo zucchero, poi incorporarvi le polveri. Dressare a spirale su un Silpat e spolverare due strati di zucchero a velo. Cuocere in forno ventilato a 180°C per 20 minuti. Ricoprire con pellicola e conservare a 4°C o in congelatore.



## FONDATE

### BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	FONDATE				
	Noir Absolu Ebony E740/J	Noir Supreme 70,5% D600/J	Noir Supérieur 60% B504/G	Noir Extra 57,5% C507/J	Noir Selection 55%
Albumi	180	180	180	180	180
Albumi in polvere	5	5	5	5	5
Zucchero	120	120	120	120	120
Polvere di mandorle	160	160	160	160	160
Zucchero a velo	125	125	125	125	125
Farina	20	20	20	20	20
Fecola di patate	20	20	20	20	20
Belcolade Selection	85	115	130	130	130
<b>PESO TOTALE</b>	<b>715</b>	<b>745</b>	<b>760</b>	<b>760</b>	<b>760</b>

### BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	BELCOLADE ORIGINS				
	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCOR164	Perù 64 NCPERU64
Albumi	180	180	180	180	180
Albumi in polvere	5	5	5	5	5
Zucchero	120	120	120	120	120
Polvere di mandorle	160	160	160	160	160
Zucchero a velo	125	125	125	125	125
Farina	20	20	20	20	20
Fecola di patate	20	20	20	20	20
Belcolade Origins	100	110	110	120	120
<b>PESO TOTALE</b>	<b>730</b>	<b>740</b>	<b>740</b>	<b>750</b>	<b>750</b>

## 2.2 Biscuit moelleux mandorla e cioccolato





## Procedimento:

Nella planetaria attrezzata con la foglia miscelare il burro, lo zucchero a velo e la polvere di mandorla. Aggiungere le uova poco a poco, poi il cioccolato. Versare su un Flexipan 40x60cm. Cuocere in forno ventilato a 170°C per 18 minuti. Ricoprire con pellicola e conservare a 4°C o in congelatore.

Dosi calcolate per una placca

## FONDATE

### BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	Belcolade Selection			
	Noir Supreme 70,5% ET140 J	Noir Supérieur 60% B600 J	Noir Extra 7,5% B504/G	Noir Selection 55% C501 J
Burro	400	400	400	400
Polvere di mandorle	500	500	500	500
Zucchero a velo	375	375	375	375
Uova	700	700	700	700
Belcolade Selection	280	300	300	300
<b>PESO TOTALE</b>	<b>2.255</b>	<b>2.275</b>	<b>2.275</b>	<b>2.275</b>

### BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Belcolade Origins				
	Uganda 80 NCUCA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCOR164	Perù 64 NCPERU64
Burro	400	400	400	400	400
Polvere di mandorle	500	500	500	500	500
Zucchero a velo	375	375	375	375	375
Uova	700	700	700	700	700
Belcolade Origins	280	270	300	310	310
<b>PESO TOTALE</b>	<b>2.255</b>	<b>2.245</b>	<b>2.275</b>	<b>2.285</b>	<b>2.285</b>

## 2.3 Biscuit joconde al cioccolato





## Procedimento:

Montare le uova con la polvere di mandorla e lo zucchero a velo. Aggiungere il burro fuso unito al cioccolato, poi la farina. Infine, incorporare gli albumi montati con lo zucchero. Distribuire 600-700g di composto per placca e cuocere a 230°C in forno ventilato per 10 minuti (valvola chiusa). Ricoprire con pellicola e conservare a 4°C o in congelatore.

Dosi calcolate per una placca

## FONDATE

### BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	Noir Selection 1,55%			
	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Supérieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 1,55% C501/J
Uova	167	165	164	163
Polvere di mandorle	127	125	125	124
Zucchero a velo	127	125	125	124
Farina	33	33	33	33
Burro	13	13	13	13
Albumi	110	109	108	108
Zucchero	20	20	20	20
Belcolade Selection	53	59	62	65
<b>PESO TOTALE</b>	<b>650</b>	<b>650</b>	<b>650</b>	<b>650</b>

### BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Noir Selection 1,55%				
	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIE73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCOR64	Perù 64 NCPERU64
Uova	168	168	167	166	166
Polvere di mandorle	128	127	127	126	126
Zucchero a velo	128	127	127	126	126
Farina	34	34	33	33	33
Burro	13	13	13	13	13
Albumi	111	111	110	109	109
Zucchero	20	20	20	20	20
Belcolade Origins	47	50	53	56	56
<b>PESO TOTALE</b>	<b>650</b>	<b>650</b>	<b>650</b>	<b>650</b>	<b>650</b>

## 2.4 Biscuit senza farina





## Procedimento:

Montare i tuorli con lo zucchero. Incorporare il cioccolato fuso. Montare gli albumi con i 110g di zucchero. Amalgamare le due masse, poi versarne 700g per placca. Cuocere a 210°C in forno ventilato per 7 minuti. Ricoprire con pellicola e conservare a 4°C o in congelatore.

## FONDATE

### BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	Noir Selection 55%			
	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Supérieur 60% B600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J
Tuorli	155	155	155	155
Zucchero	90	90	90	90
Belcolade Selection	110	110	110	110
Albumi	240	240	240	240
Zucchero	110	110	110	110
<b>PESO TOTALE</b>	<b>705</b>	<b>705</b>	<b>705</b>	<b>705</b>

## 2.5 Cake al cioccolato



## Procedimento:

Realizzare una ganache con il latte e il cioccolato. A 30°C aggiungere il burro e montare. Nella planetaria miscelare la pasta di mandorle con lo zucchero, la tremolina e le uova aggiunte poco a poco. Quando l'impasto è omogeneo, montarlo a mano. Unire le due masse ed amalgamarle bene. Incorporare la farina setacciata con la polvere di cacao e il lievito. Aggiungere le inclusioni di cioccolato, versare negli stampi e cuocere in forno ventilato (valvola chiusa) a 180°C per 40 minuti. Ricoprire con pellicola e conservare a 4°C o in congelatore.



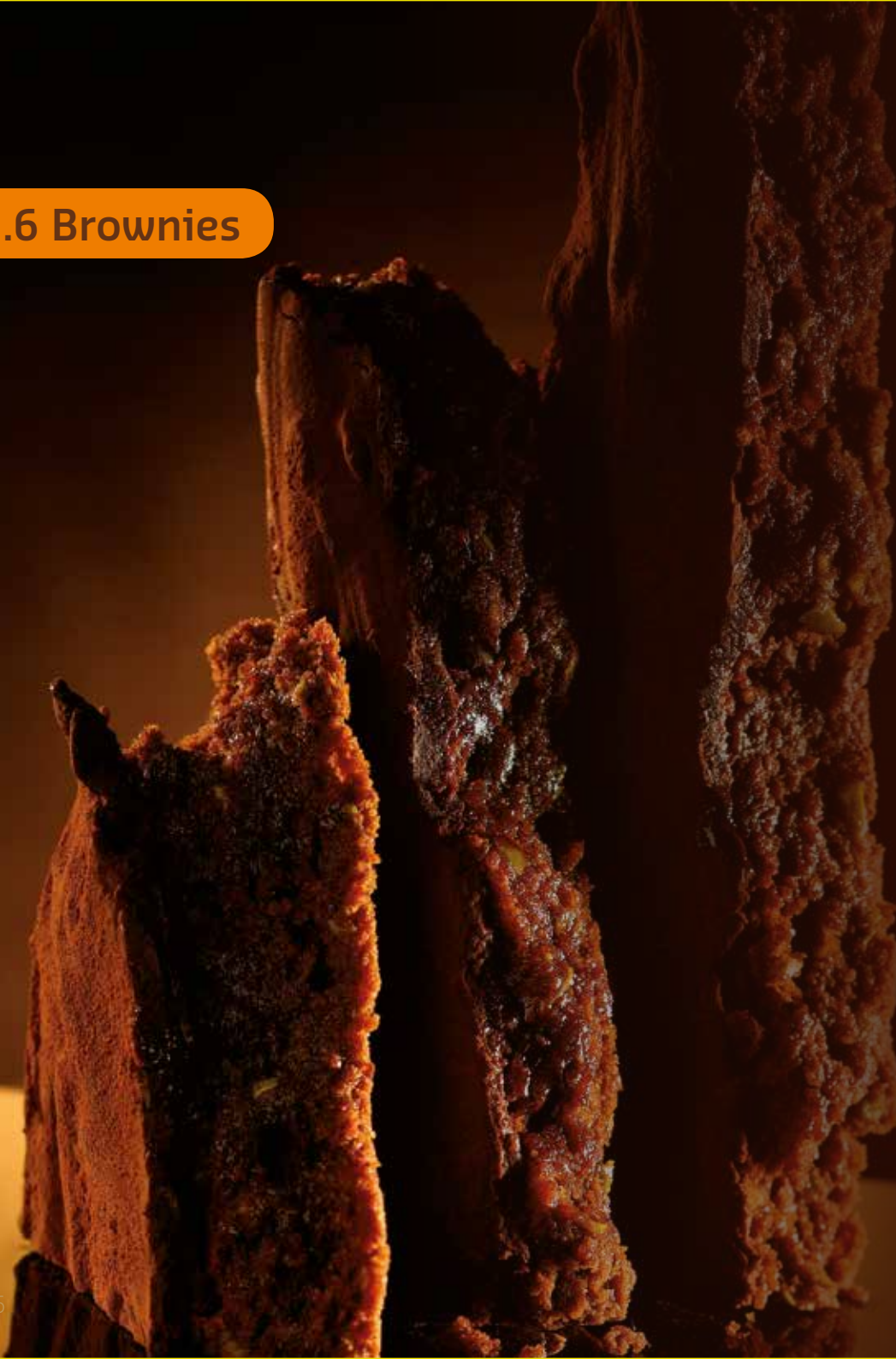
### BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	FONDATE				
	Noir Absolu Ebony E740/J	Noir Supreme 70,5% D600/J	Noir Supérieur 60% B504/G	Noir Extra 57,5% C501/J	Noir Selection 55%
Burro	400	400	400	400	400
Latte intero	150	150	150	150	150
Belcolade Selection	115	155	180	190	200
Pasta di mandorle	300	300	300	300	300
Zucchero	300	300	300	300	300
Tremolina	130	130	130	130	130
Uova	500	500	500	500	500
Farina	450	450	450	450	450
Lievito	15	15	15	15	15
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	100	100	100	100	100
Belcolade Chunks	150	150	150	150	150
<b>PESO TOTALE</b>	<b>2.610</b>	<b>2.650</b>	<b>2.675</b>	<b>2.685</b>	<b>2.695</b>

### BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	BELCOLADE ORIGINS				
	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCOR164	Perù 64 NCPERU64
Burro	400	400	400	400	400
Latte intero	150	150	150	150	150
Belcolade Origins	135	150	155	170	170
Pasta di mandorle	300	300	300	300	300
Zucchero	300	300	300	300	300
Tremolina	130	130	130	130	130
Uova	500	500	500	500	500
Farina	450	450	450	450	450
Lievito	15	15	15	15	15
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	100	100	100	100	100
Belcolade Chunks	150	150	150	150	150
<b>PESO TOTALE</b>	<b>2.630</b>	<b>2.645</b>	<b>2.650</b>	<b>2.665</b>	<b>2.665</b>

## 2.6 Brownies





## Procedimento:

Sbianchire leggermente le uova con gli zuccheri. Fondere il cioccolato con il burro, farli raffreddare poi aggiungerli al composto di uova. Incorporare la farina, il sale e le inclusioni. Colare il tutto in uno stampo imburrato e infarinato. Cuocere in forno ventilato (valvola chiusa) a 180°C per 25 minuti. Ricoprire con pellicola e conservare a 4°C o in congelatore.

### BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	FONDENTE		LATTE
	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Selection 35% O315/G
Burro	220	220	220
Uova	220	220	220
Zucchero	140	140	110
Tremolina	35	35	35
Farina	70	70	70
Sale	4	4	4
Zest d'arancia (facoltativo)	5	5	
Zest di limone (facoltativo)			5
Noci Pecan	100	100	100
Belcolade Selection	220	220	220
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1.014</b>	<b>1.014</b>	<b>984</b>

## 2.7 Cuore caldo





## Procedimento:

Far sciogliere il cioccolato con il burro a 45°C. Sbianchire le uova con lo zucchero, poi aggiungere la farina. Unire i due composti. Versare in stampi a cerchio aventi diametro 5 cm e altezza 4 cm. Cuocere in forno ventilato a 160°C per 8 minuti. Consumare appena cotto.

### BELCOLADE SELECTION

### FONDENTE

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740/J Noir Supérieur 60% D600/J Noir Extra 7,5% B504/G Noir Selection 55% C501/J			
	130	140	140	140
Belcolade Selection	130	140	140	140
Burro	125	125	125	125
Zucchero	100	100	100	100
Farina	80	80	80	80
Uova	125	125	125	125
<b>PESO TOTALE</b>	<b>560</b>	<b>570</b>	<b>570</b>	<b>570</b>

### BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80 Vietnam 73 NCVIE73 Ecuador 71 NCECU71 Costa Rica 64 NCCOR64 Peru 64 NCPERU64				
	115	125	130	140	140
Belcolade Origins	115	125	130	140	140
Burro	125	125	125	125	125
Zucchero	100	100	100	100	100
Farina	80	80	80	80	80
Uova	125	125	125	125	125
<b>PESO TOTALE</b>	<b>545</b>	<b>555</b>	<b>560</b>	<b>570</b>	<b>570</b>

## 3.1 Bavarese al cioccolato



### Procedimento:

#### Crema inglese

Ingredienti

Latte	800 g
Zucchero	120 g
Tuorli	235 g
Gelatina	20 g
<b>Peso totale</b>	<b>1175 g</b>

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Nel frattempo mescolare i tuorli con lo zucchero. Bollire il latte e aggiungere i tuorli. Scaldare a 85°C continuando a mescolare. Aggiungere la gelatina e filtrare.

#### Mousse bavarese

Versare la crema inglese sul cioccolato e mescolare fino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. Montare la panna fino ad ottenere una texture areata. Quando la preparazione raggiunge i 30°C, incorporarvi la panna montata.



BELCOLADE SELECTION

BAVARESE FONDENTE

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740/J			
	1000	1000	1000	1000
Crema inglese	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	350	455	430	455
Panna fresca montata	1500	1500	1500	1500
<b>PESO TOTALE</b>	<b>2850</b>	<b>2955</b>	<b>2930</b>	<b>2955</b>

BAVARESE AL LATTE

Ingredienti	Lait Supreme 41% ZA306/G			
	1000	1000	1000	1000
Crema inglese	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	470	440	460	490
Panna fresca montata	1500	1500	1500	1500
<b>PESO TOTALE</b>	<b>2970</b>	<b>2940</b>	<b>2960</b>	<b>2990</b>

BAVARESE BIANCA

Ingredienti	Blanc Selection 29,5% X605/G	
	1000	1000
Crema inglese	1000	1000
Belcolade Selection	470	500
Panna fresca montata	1500	1500
<b>PESO TOTALE</b>	<b>2970</b>	<b>3000</b>

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80				
	1000	1000	1000	1000	1000
Crema inglese	1000	1000	1000	1000	1000
Belcolade Origins	325	360	365	420	400
Panna fresca montata	1500	1500	1500	1500	1500
<b>PESO TOTALE</b>	<b>2825</b>	<b>2860</b>	<b>2865</b>	<b>2920</b>	<b>2900</b>

Ingredienti	Vietnam 45 LCVIE45		
	1000	1000	1000
Crema inglese	1000	1000	1000
Belcolade Origins	370	405	450
Panna fresca montata	1500	1500	1500
<b>PESO TOTALE</b>	<b>2870</b>	<b>2905</b>	<b>2950</b>

## 3.2 Mousse base crema inglese



### Procedimento:

#### Crema inglese

Ingredienti

Latte	160 g
Panna	160 g
Tuorli	60 g
<b>Peso totale</b>	<b>380 g</b>



Unire i tuorli con il latte e la panna e mescolare bene. Scaldare a 85°C continuando a mescolare. Filtrare. Versare la crema inglese sul cioccolato unito al burro di cacao. Mescolare fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea. Montare la panna fino a che non sarà areata. Quando il cioccolato raggiunge i 35°C, incorporarvi la panna montata.

#### Mousse crema inglese

Versare la crema inglese sul cioccolato (e sul burro di cacao se necessario) e mescolare fino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. Quando la preparazione raggiunge i 30°C, incorporarvi la panna montata.



BELCOLADE SELECTION

MOUSSE FONDENTE

Ingredienti	Noir Absolu Ebony 96%				
	1000	1000	1000	1000	1000
Crema inglese	1000	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	490	637	763	726	763
Belcolade Puro Burro di Cacao					
Panna fresca montata	1087	1087	1087	1087	1087
<b>Peso totale</b>	<b>2576</b>	<b>2724</b>	<b>2850</b>	<b>2813</b>	<b>2850</b>

MOUSSE AL LATTE

Ingredienti	Lait Supreme 41% ZA306/G			
	1000	1000	1000	1000
Crema inglese	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	1611	1640	1584	1684
Belcolade Puro Burro di Cacao	76	70	74	79
Panna fresca montata	1211	1211	1211	1211
<b>Peso totale</b>	<b>3898</b>	<b>3921</b>	<b>3869</b>	<b>3974</b>

MOUSSE BIANCA

Ingredienti	Blanc Selection 29.5% X605/G	
	1000	1000
Crema inglese	1000	1000
Belcolade Selection	1758	1758
Belcolade Puro Burro di Cacao	79	79
Panna fresca montata	1211	1211
<b>Peso totale</b>	<b>4048</b>	<b>4048</b>

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80				
	1000	1000	1000	1000	1000
Crema inglese	1000	1000	1000	1000	1000
Belcolade Origins	553	620	611	711	671
Belcolade Puro Burro di Cacao					
Panna fresca montata	1087	1087	1087	1087	1087
<b>Peso totale</b>	<b>2639</b>	<b>2707</b>	<b>2697</b>	<b>2797</b>	<b>2758</b>

Ingredienti	Vietnam 45 LCVIE45		
	1000	1000	1000
Crema inglese	1000	1000	1000
Belcolade Origins	625	1405	1574
Belcolade Puro Burro di Cacao		74	39
Panna fresca montata	1087	1211	1211
<b>Peso totale</b>	<b>2712</b>	<b>3690</b>	<b>3824</b>

### 3.3 Mousse base ganache



#### Procedimento:

Bollire la panna e versarla sul cioccolato (unito al burro di cacao se necessario). Miscelare fino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. Montare la panna e renderla areata. Quando il cioccolato raggiunge i 35°C, incorporare la panna montata.



BELCOLADE SELECTION

MOUSSE FONDENTE

Noir Supreme 70,5%  
E740  
Noir Supérieur 60%  
D600/J  
Noir Extra 57,5%  
B504/G  
Noir Selection 55%  
C501/J

Ingredienti

Panna calda	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	860	1040	1000	1040
Belcolade Puro Burro di Cacao				
Panna fresca montata	1000	1000	1000	1000
<b>Peso totale</b>	<b>2860</b>	<b>3040</b>	<b>3000</b>	<b>3040</b>

MOUSSE AL LATTE

Lait Supreme 41%  
ZA306/G  
Lait Selection 35%  
O315/G  
Lait Caramel 34,5%  
CAR/J  
Lait Clair 32%  
H411/J

Panna calda	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	1540	1680	1660	1780
Belcolade Puro Burro di Cacao			40	40
Panna fresca montata	1400	1400	1400	1400
<b>Peso totale</b>	<b>3940</b>	<b>4080</b>	<b>4100</b>	<b>4220</b>

MOUSSE BIANCA

Blanc Selection 29,5%  
X605/G  
Blanc Intense 28,5%  
X516/G

Panna calda	1000	1000
Belcolade Selection	1640	1740
Belcolade Puro Burro di Cacao	80	80
Panna fresca montata	1400	1400
<b>Peso totale</b>	<b>4120</b>	<b>4220</b>

BELCOLADE ORIGINS

Uganda 80  
NCUGA80  
Vietnam 73  
NCVET73  
Ecuador 71  
NCECU71  
Costa Rica 64  
NCCOR64  
Peru 64  
NCPERU64

Ingredienti

Panna calda	1000	1000	1000	1000	1000
Belcolade Origins	740	830	820	960	920
Belcolade Puro Burro di Cacao					
Panna fresca montata	1000	1000	1000	1000	1000
<b>Peso totale</b>	<b>2740</b>	<b>2830</b>	<b>2820</b>	<b>2960</b>	<b>2920</b>

Vietnam 45  
LCVET45  
Venezuela 43  
LCVEN43  
Costa Rica 38  
LCCOR38

Panna calda	1000	1000	1000
Belcolade Origins	1350	1400	1560
Belcolade Puro Burro di Cacao			
Panna fresca montata	1400	1400	1400
<b>Peso totale</b>	<b>3750</b>	<b>3800</b>	<b>3960</b>

## 3.4 Mousse base pâte à bombe



### Procedimento:

#### Ingredienti

Tuorli	250 g
Latte	47 g
Panna	85 g
Zucchero	117 g
<b>Peso totale</b>	<b>500 g</b>

Unire tuorli, latte, panna e zucchero in una casseruola e scaldare il tutto a 83°C.

#### Mousse pâte à bombe

Filtrare la pâte à bombe, versarla in una ciotola e lasciarla riposare fino al raffreddamento (30°C). Sciogliere il cioccolato: fondente fino a 45°C, latte e bianco fino a 40°C. Montare la panna fino a che non sarà areata. Versare 1/3 della panna montata nel cioccolato fuso, poi incorporare la pâte à bombe e infine la rimanente panna montata.



BELCOLADE SELECTION

MOUSSE FONDENTE

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740				Noir Supérieur 60% D600/J				Noir Extra 57,5% B504/G				Noir Selection 55% C501/J			
	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
Pâte à Bombe	500	500	500	500												
Belcolade Selection	420	450	490	510												
Panna fresca montata	760	760	760	760												
Belcolade Puro Burro di Cacao																
<b>Peso totale</b>	<b>1680</b>	<b>1710</b>	<b>1750</b>	<b>1770</b>												

MOUSSE AL LATTE

Ingredienti	Lait Supreme 41% ZA306/G				Lait Selection 35% O315/G				Lait Caramel 34,5% CAR/J				Lait Clair 32% H411/J			
	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
Pâte à Bombe	500	500	500	500												
Belcolade Selection	850	860	600	880												
Panna fresca montata	760	760	760	760												
Belcolade Puro Burro di Cacao																
<b>Peso totale</b>	<b>2110</b>	<b>2120</b>	<b>1980</b>	<b>2180</b>												

MOUSSE BIANCA

Ingredienti	Blanc Selection 29,5% X605/G		Blanc Intense 28,5% X516/G	
	500	500	500	500
Pâte à Bombe	500	500		
Belcolade Selection	600	760		
Panna fresca montata	760	760		
Belcolade Puro Burro di Cacao	160	16		
<b>Peso totale</b>	<b>1860</b>	<b>2020</b>		

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80					Vietnam 73 NCVIE73					Ecuador 71 NCECU71					Costa Rica 64 NCCOR64					Peru 64 NCPERU64				
	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
Pâte à Bombe	500	500	500	500	500																				
Belcolade Origins	370	415	410	470	450																				
Panna fresca montata	760	760	760	760	760																				
<b>Peso totale</b>	<b>1630</b>	<b>1675</b>	<b>1670</b>	<b>1730</b>	<b>1710</b>																				

Ingredienti	Vietnam 45 LCVIE45			Venezuela 43 LCVEN43			Costa Rica 38 LCCOR38		
	500	500	500	500	500	500	500	500	500
Pâte à Bombe	500	500	500						
Belcolade Origins	720	740	830						
Panna fresca montata	760	760	760						
<b>Peso totale</b>	<b>1980</b>	<b>2000</b>	<b>2090</b>						

### 3.5 Mousse con uova fresche





## Procedimento:

Montare i tuorli con una parte dello zucchero. Montare gli albumi con lo zucchero fino a creare una meringa. Fondere il cioccolato a 40°C ed unirlo ai tuorli montati e alla panna montata. Aggiungere delicatamente la meringa. Ricoprire con pellicola e conservare a 4°C. Questa mousse non può essere congelata, pertanto ha una durata relativamente limitata.

## MOUSSE FONDENTE

### BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	Belcolade Selection			
	Noir Supreme 70,5% ET140 J	Noir Supérieur 60% B600 J	Noir Extra 57,5% B504 G	Noir Selection 55% C501 J
Albumi pastorizzati	550	550	550	550
Zucchero	150	150	150	150
Panna montata	500	500	500	500
Tuorli pastorizzati	350	350	350	350
Belcolade Selection	590	700	675	700
<b>PESO TOTALE</b>	<b>2140</b>	<b>2250</b>	<b>2225</b>	<b>2250</b>

### BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Belcolade Origins				
	Uganda 80 NCUCA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCOR164	Perù 64 NCPERU64
Albumi pastorizzati	550	550	550	550	550
Zucchero	150	150	150	150	150
Panna montata	500	500	500	500	500
Tuorli pastorizzati	350	350	350	350	350
Belcolade Origins	500	575	560	650	610
<b>PESO TOTALE</b>	<b>2050</b>	<b>2125</b>	<b>2110</b>	<b>2200</b>	<b>2160</b>

## 4.1 Cremoso



### Procedimento:

#### Crema inglese

##### Ingredienti

Latte	500 g
Panna	500 g
Zucchero	100 g
Tuorli	200 g
<b>Peso totale</b>	<b>1300 g</b>



Mixare i tuorli con il latte, la panna e lo zucchero. Scaldare la preparazione a 85°C continuando a mixare.



#### Cremoso al cioccolato

Dopo aver realizzato la crema inglese di base, versarla sul cioccolato (unito al burro di cacao se necessario). Mixare con un frullatore a immersione fino ad ottenere una texture liscia e omogenea. Versare nello stampo e riporre in frigorifero a 4°C per almeno 30 minuti, poi riporre in freezer.



BELCOLADE SELECTION

CREMOSO FONDENTE

Noir Supreme 70,5%  
E740  
Noir Supérieur 60%  
D600/J  
Noir Extra 57,5%  
B504/G  
Noir Selection 35%  
C501/J

Ingredienti				
Crema inglese	1200	1200	1200	1200
Belcolade Selection	520	630	600	630
Belcolade Puro Burro di Cacao				
<b>Peso totale</b>	<b>1720</b>	<b>1830</b>	<b>1800</b>	<b>1830</b>

CREMOSO AL LATTE

Lait Supreme 41%  
ZA306/G  
Lait Selection 35%  
O315/G  
Lait Caramel 34,5%  
CAR/J  
Lait Clair 32%  
H411/J

Crema inglese	1200	1200	1200	1200
Belcolade Selection	850	860	840	890
Belcolade Puro Burro di Cacao	90	90	90	90
<b>Peso totale</b>	<b>2140</b>	<b>2150</b>	<b>2130</b>	<b>2180</b>

CREMOSO BIANCO

Blanc Selection 29,5%  
X605/G  
Blanc Intense 28,5%  
X516/G

Crema inglese	1200	1200
Belcolade Selection	900	965
Belcolade Puro Burro di Cacao	130	130
<b>Peso totale</b>	<b>2230</b>	<b>2295</b>

BELCOLADE ORIGINS

Uganda 80  
NCUGA80  
Vietnam 73  
NCVET73  
Ecuador 71  
NCECU71  
Costa Rica 64  
NCCOR64  
Peru 64  
NCPERU64

Ingredienti					
Crema inglese	1200	1200	1200	1200	1200
Belcolade Origins	455	510	500	580	555
Belcolade Puro Burro di Cacao					
<b>Peso totale</b>	<b>1655</b>	<b>1710</b>	<b>1700</b>	<b>1780</b>	<b>1755</b>

Vietnam 45  
LCVET45  
Venezuela 43  
LCVEN43  
Costa Rica 38  
LCCOR38

Crema inglese	1200	1200	1200
Belcolade Origins	815	825	925
Belcolade Puro Burro di Cacao	60	60	60
<b>Peso totale</b>	<b>2075</b>	<b>2085</b>	<b>2185</b>

## 4.2 Cremoso alla frutta



### Procedimento:

#### Crema inglese alla frutta

Ingredienti

Purea di frutta	1000 g
Zucchero	200 g
Tuorli	300 g
<b>Peso totale</b>	<b>1500 g</b>

Mixare la purea di frutta con i tuorli e lo zucchero. Scaldare a 85°C continuando a mixare.

Dopo aver realizzato la crema inglese alla frutta, versarla sul cioccolato (unito al burro di cacao se necessario). Mixare con un frullatore a immersione fino ad ottenere una texture liscia e omogenea. Versare nello stampo e riporre in frigorifero a 4°C per almeno 30 minuti, poi riporre in freezer.



BELCOLADE SELECTION

CREMOSO FONDENTE

Noir Supreme 70,5%  
E740  
Noir Supérieur 60%  
D600/J  
Noir Extra 57,5%  
B504/G  
Noir Selection 35%  
C501/J

Ingredienti				
Crema inglese	1200	1200	1200	1200
Belcolade Selection	425	510	485	510
Belcolade Puro Burro di Cacao				
<b>Peso totale</b>	<b>1625</b>	<b>1710</b>	<b>1685</b>	<b>1710</b>

CREMOSO AL LATTE

Lait Supreme 41%  
ZA306/G  
Lait Selection 35%  
O315/G  
Lait Caramel 34,5%  
CAR/J  
Lait Clair 32%  
H411/J

Crema inglese	1200	1200	1200	1200
Belcolade Selection	850	860	840	890
Belcolade Puro Burro di Cacao	110	110	110	110
<b>Peso totale</b>	<b>2160</b>	<b>2164</b>	<b>2150</b>	<b>2200</b>

CREMOSO BIANCO

Blanc Selection 29,5%  
X605/G  
Blanc Intense 28,5%  
X516/G

Crema inglese	1200	1200
Belcolade Selection	900	965
Belcolade Puro Burro di Cacao	150	150
<b>Peso totale</b>	<b>2250</b>	<b>2315</b>

BELCOLADE ORIGINS

Uganda 80  
NCUGA80  
Vietnam 73  
NCVET73  
Ecuador 71  
NCECU71  
Costa Rica 64  
NCCOR64  
Peru 64  
NCPERU64

Ingredienti					
Crema inglese	1200	1200	1200	1200	1200
Belcolade Origins	370	415	410	475	450
Belcolade Puro Burro di Cacao					
<b>Peso totale</b>	<b>1570</b>	<b>1615</b>	<b>1610</b>	<b>1675</b>	<b>1650</b>

Vietnam 45  
LCVET45  
Venezuela 43  
LCVEN43  
Costa Rica 38  
LCCOR38

Crema inglese	1200	1200	1200
Belcolade Origins	815	825	925
Belcolade Puro Burro di Cacao	80	80	80
<b>Peso totale</b>	<b>2095</b>	<b>2105</b>	<b>2205</b>

## 4.3 Crema pasticcera





## Procedimento: Crema pasticcera

### Ingredienti

Latte	1000 g
Zucchero	250 g
Uova	100 g
Tuorli	40 g
Amido di riso	40 g
Amido di mais	40 g
<b>Peso totale</b>	<b>1330 g</b>



Sbianchire le uova con i tuorli e lo zucchero. Aggiungere gli amidi. Far bollire il latte, poi unirvi il composto e portare il tutto a ebollizione.

### Crema pasticcera al cioccolato

Non appena la crema pasticcera è pronta, aggiungervi il cioccolato fuso ed amalgamare bene. Raffreddare rapidamente a 4°C.

## CREMA PASTICCERA FONDENTE

### BELCOLADE SELECTION

#### Ingredienti

Crema pasticcera	1230	1230
Belcolade Selection	125	185
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1355</b>	<b>1415</b>

Noir Absolu Ebony  
96%  
Noir Selection 55%  
CS017J

### BELCOLADE ORIGINS

#### Ingredienti

Crema pasticcera	1230	1230	1230	1230
Belcolade Origins	133	146	170	160
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1363</b>	<b>1376</b>	<b>1400</b>	<b>1390</b>

Uganda 80  
NCUGA80  
Vietnam T3  
NCVIE73  
Costa Rica 64  
NCCORI64  
Peru 64  
NCPERU64

## 4.4 Crema al burro al cioccolato





## Procedimento:

### Crema al burro

#### Ingredienti

Acqua 80 g

Zucchero 280 g

Albumi 160 g

Burro 480 g

**Peso totale 1000 g**



Mixare l'acqua e lo zucchero e cuocere a 118°C. Quando la temperatura raggiunge i 115°C, iniziare a montare gli albumi. A 118°C, togliere dal fuoco e attendere qualche istante, poi versare sugli albumi montati. Montare fino ad ottenere una meringa areata. A 40°C, aggiungere il burro a pezzetti.

### Crema al burro al cioccolato

Incorporare il cioccolato sciolto nella crema al burro a temperatura ambiente ed amalgamare bene.

## CREMA AL BURRO FONDENTE

### BELCOLADE SELECTION

#### Ingredienti

Crema al burro	1000	1000
Belcolade Selection	100	150
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1100</b>	<b>1150</b>



## 4.5 Chantilly al cioccolato



### Procedimento:

Scaldare la panna e la tremolina a 60°C. Versare sul cioccolato ed amalgamare bene. Lasciar raffreddare a 4°C, poi montare.

### Spuma

Una volta che la panna è fredda, versarla in un sifone, inserire la cartuccia di gas e utilizzare immediatamente.



BELCOLADE SELECTION

CHANTILLY FONDENTE

CHANTILLY AL LATTE

CHANTILLY BIANCA

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740				Noir Supérieur 60% D600/J				Noir Extra 57,5% E504/JG				Noir Selection 55% C501/J			
	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000		
Panna fresca	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000		
Belcolade Selection	200	255	245	255	345	430	415	445	340	360						
Tremolina	100	50	50	50												
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1300</b>	<b>1305</b>	<b>1295</b>	<b>1305</b>	<b>1345</b>	<b>1430</b>	<b>1415</b>	<b>1445</b>	<b>1340</b>	<b>1360</b>						

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80					Vietnam 73 NCVET73			Ecuador 71 NCECU71		Costa Rica 64 NCCOR64		Peru 64 NCPERU64	
	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000		
Panna fresca	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000		
Belcolade Origins	150	205	205	235	225	365	370	415						
Tremolina	100	100	100	100	100									
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1250</b>	<b>1305</b>	<b>1305</b>	<b>1335</b>	<b>1325</b>	<b>1365</b>	<b>1370</b>	<b>1415</b>						

## 5.1 Glassa al cioccolato





## Procedimento:

Scaldare il latte con il glucosio. Versare sul cioccolato. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e con un frullatore a immersione miscelare fino ad ottenere una texture liscia ed omogenea. Lasciar riposare 24 ore prima di utilizzare. Glassare a 35°C su prodotti congelati.

### BELCOLADE SELECTION

#### FONDENTE

#### AL LATTE

#### BIANCA

Noir Selection 55%  
C501/J

Lait Selection 35%  
0315/G

Blanc Selection 29,5%  
X605/G

Ingredienti	FONDENTE	AL LATTE	BIANCA
Latte	300	300	300
Glucosio	500	500	500
Belcolade Selection	425	1000	1000
Mirroi Glassage	1000	1000	1000
Gelatina	30	30	30
Biossido di titanio	/	/	8
Belcolade Noir Absolu Ebony 96%	425	/	/
<b>PESO TOTALE</b>	<b>2680</b>	<b>2830</b>	<b>2838</b>

## 5.2 Glassa al latte e nocciole



## Procedimento:

Fondere il cioccolato ed unirlo al burro e al burro di cacao. Tostare le nocciole ed incorporarle al cioccolato. Utilizzare la glassa a 25°C su prodotti freddi (4°C).



## GLASSA AL LATTE

### BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	Lait Supreme 41% Z4306/G			
	310	310	330	320
Belcolade Selection	310	310	330	320
Belcolade Puro Burro di Cacao	40	40	40	40
Granella di nocciole	60	60	60	60
Burro chiarificato	130	130	130	130
<b>PESO TOTALE</b>	<b>540</b>	<b>540</b>	<b>560</b>	<b>550</b>

### BELCOLADE ORIGINS

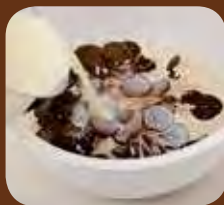
Ingredienti	Lait Selection 35% 03345/G		
	265	270	300
Belcolade Origins	265	270	300
Belcolade Puro Burro di Cacao	40	40	40
Granella di nocciole	60	60	60
Burro chiarificato	130	130	130
<b>PESO TOTALE</b>	<b>495</b>	<b>500</b>	<b>530</b>

### 5.3 Glassa ganache satinata



## Procedimento:

Scaldare il latte con la panna e il glucosio a 85°C. Versare sul cioccolato con un frullatore a immersione miscelare fino ad ottenere una texture liscia ed omogenea. Ricoprire con la pellicola e conservare a 4°C. Utilizzare a 32°C su prodotti freddi (4°C).



## GLASSA FONDENTE

### BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% ET740/J			
	250	250	250	250
Latte intero	250	250	250	250
Panna fresca	250	250	250	250
Glucosio	100	100	100	100
Belcolade Selection	500	600	570	600
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1.100</b>	<b>1.200</b>	<b>1.170</b>	<b>1.200</b>

### BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80				
	250	250	250	250	250
Latte intero	250	250	250	250	250
Panna fresca	250	250	250	250	250
Glucosio	100	100	100	100	100
Belcolade Origins	430	490	480	555	525
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1.030</b>	<b>1.090</b>	<b>1.080</b>	<b>1.155</b>	<b>1.125</b>

## 5.4 Burro spray al cioccolato



## Procedimento:

Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao a 40°C, poi polverizzare con la pistola su prodotti congelati.



BELCOLADE SELECTION

FONDENTE

AL LATTE

BIANCO

Noir Selection 55%  
C501/J

Lait Selection 35%  
03X5/JG

Blanc Selection 29,5%  
X605/JG

Ingredienti

Belcolade Puro Burro di Cacao	400		400		400
Belcolade Selection	600		600		600
<b>PESO TOTALE</b>	<b>1000</b>		<b>1000</b>		<b>1000</b>







Scarica la nostra app MyPuratos

[www.puratos.it](http://www.puratos.it)

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia  
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: [info@puratos.it](mailto:info@puratos.it)