



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

THE FINEST BELGIAN CHOCOLATE

**IL FINISSIMO CIOCCOLATO
BELGA DI CALLEBAUT®:
IL CIOCCOLATO PROFESSIONALE
PER ECCELLENZA, CON GUSTO
E QUALITÀ STRAORDINARI**

CIOCCOLATO FONDENTE



CIOCCOLATO AL LATTE CIOCCOLATO BIANCO



TANTERICETTE GOLOSE!

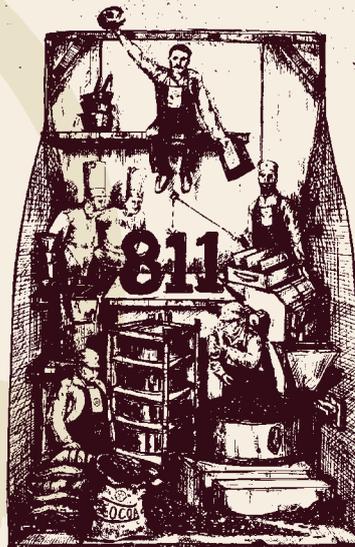


IL GRANDE GUSTO PRENDE VITA DA UNA PICCOLA STORIA

La storia di Callebaut ha inizio più di un secolo fa: è il 1911 e Octaaf Callebaut, nipote di un distillatore del villaggio di Wieze in Belgio, lavora alla sua prima ricetta di cioccolato. Per mesi, il delizioso aroma di fave di cacao appena tostate incuriosisce la gente del villaggio. Quando i distillatori assaggiano per la prima volta il cioccolato appena uscito dal concaggio, assistono alla nascita del Finissimo cioccolato belga di Callebaut®.

Nei mesi successivi, Octaaf raffina e perfeziona le ricette che oggi conosciamo come 811 - cioccolato fondente, 823 - cioccolato al latte e W2 - cioccolato bianco. Queste stesse ricette, contraddistinte dal loro gusto di cioccolato intenso, sarebbero presto diventate la fonte di ispirazione di Chef e cioccolatieri e avrebbero dato presto vita a meravigliose delizie al cioccolato e infiniti accostamenti con gli aromi e gli ingredienti più diversi.

CALLEBAUT. LA GARANZIA DI UN CIOCCOLATO ARTIGIANALE AUTENTICO



Un secolo passato nella produzione del cioccolato sembra un'eternità: eppure, il modo in cui facciamo il cioccolato oggi non è molto diverso dal metodo utilizzato la prima volta da Octaaf Callebaut per la sua prima ricetta di cioccolato.

LE FASI DI PRODUZIONE



1. APPROVVIGIONAMENTO TRACCIABILE E SOSTENIBILE

Perché acquistiamo le nostre fave direttamente dalle cooperative con cui lavoriamo. Ogni pacchetto può essere tracciato fino alla comunità di agricoltori di origine.



2. FERMENTAZIONE DELLE FAVE DI CACAO TRA FOGLIE DI BANANA

Venendo fermentate, le fave raccolgono umidità e si gonfiano. Il loro gusto muta e da amaro diventa cioccolatoso.



3. L'ESSICCAZIONE AL SOLE CONSENTE DI PORTARE L'UMIDITÀ AL DI SOTTO DELL'8%

Dopo la fermentazione, le fave di cacao devono essere essiccate. Vengono distese su assi di legno sollevate di 1 metro dal suolo e con una massima esposizione al sole.



4. SELEZIONE DELLA QUALITÀ MIGLIORE

Selezioniamo solamente le fave migliori: più grandi, dal gusto più intenso. Prima della spedizione, ciascuna fava viene lavata e valutata in base alla sua qualità.



5. LE FAVE VENGONO INVIATE AD ANVERSA

Per i nostri Finissimi cioccolati, acquistiamo solo fave in sacchi da Costa d'Avorio, Ghana ed Ecuador. Nel porto di Anversa, vengono sottoposti a controlli qualitativi.



6. ANALISI DEL BOUQUET AROMATICO DEL CACAO

Da ogni lotto, viene estratto un campione dal quale viene realizzato il liquore di cacao. Partendo da questo si definisce quindi il gusto e il profilo.



13. LA CREAZIONE DEGLI EMBLEMATICI BLOCCHI E CALLETS™

Ora il cioccolato viene temperato e modellato in stampi o Callets™. Si tratta di un formato di cioccolato in gocce che assicura grande stabilità, inventato da Callebaut®.



12. CONCAGGIO DEL CIOCCOLATO

Dopo ore di concaggio, il cioccolato diventa liquido. L'aumento della temperatura e il movimento fanno evaporare gli acidi e ci si appresta a raggiungere il celebre equilibrio di gusto.



11. RAFFINAZIONE A 5 CILINDRI

Ora la pasta di cioccolato viene raffinata mediante dei rulli. Ciò consente di creare una consistenza setosa e una bella sensazione in bocca.



10. MISCELAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Il nostro liquore di cacao viene miscelato con ingredienti di elevata qualità, come lo zucchero, e in base alla ricetta, latte e vaniglia, creando così una pasta al cioccolato.



9. RAFFINAZIONE DEL LIQUORE DI CACAO

Topo la tostatura, le fave vengono rotte. Grazie alla vagliatura, separiamo i gusci dalle nibs. Le nibs di cacao vengono poi macinate finemente fino a ottenere un liquore di cacao: il cuore e l'anima del nostro cioccolato.



8. TOSTATURA DELLA FAVA INTERA

Mentre alcuni produttori di cioccolato tostano solo le nibs, noi tostiamo la fava intera. Le fave, perfettamente protette dal loro guscio, preservano tutti i loro gusti e aromi, anche i più delicati.



7. COMPOSIZIONE DELLA MISCELA DI FAVE

I nostri maestri miscelatori si assicurano che ciascuna origine contribuisca a creare il gusto unico di Callebaut®.

PER DAR VITA
A UN GRANDE
CIOCCOLATO
SERVONO LE
FAVE MIGLIORI.

INSIEME ALLA COCOA
HORIZONS FOUNDATION,
LAVORIAMO A
STRETTO CONTATTO
CON GLI AGRICOLTORI
E LE LORO
COMUNITÀ PER
MONITORARLI,
ISTRUIRLI E
SUPPORTARLI NEL
MIGLIORARE I LORO
MEZZI DI SUSSISTENZA.

IL NOSTRO CIOCCOLATO
PROVIENE DA
CACAO TRACCIABILE
100% SOSTENIBILE



SUPPORTING



**PROVA IL VERO
CIOCCOLATO BELGA
PROFESSIONALE
A CASA TUA!**

SCOPRI LE NOSTRE RICETTE

MACARON AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

MANDORLE MACINATE E ZUCCHERO AVELO IN PARI QUANTITÀ	500 g
CACAO	30 g
ALBUME	85 g
ALBUME	80 g
ZUCCHERO	225 g
ACQUA	60 g

PROCEDIMENTO

Miscelare la polvere di mandorla, lo zucchero a velo, il cacao e la prima parte di albume. A parte montare la seconda parte di albumi; contemporaneamente unire in un pentolino l'acqua e lo zucchero e portare lo sciroppo a 121°C. Versare lo sciroppo a 121°C sugli albumi montati per ottenere una meringa italiana. Lasciar intiepidire. Incorporare la meringa al composto di mandorle. Dosare i macaron su una teglia con carta forno e cuocere a 160°C per 10-12 minuti.

GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PANNA 35% GRASSI	620 g
CIOCCOLATO FONDENTE 70-30-38	400 g
CIOCCOLATO AL LATTE 823	80 g
TRIMOLINE	64 g

PROCEDIMENTO

Portare a bollire la panna. In una caraffa unire i due cioccolati con la tremoline. Versare in due volte la panna sui cioccolati ed emulsionare con un minipimer. Lasciar raffreddare.

RIFINITURA

Distribuire la ganache tra due gusci di macaron.



CREMA PASTICCERA DI BASE

INGREDIENTI

LATTE	500 g
TUORLO	100 g
ZUCCHERO	150 g
AMIDO	60 g
VANIGLIA	1 g
TOTALE	800 g

PROCEDIMENTO

Portare a bollire il latte con la vaniglia. A parte miscelare i tuorli con lo zucchero e l'amido. Filtrare il latte caldo e versarlo in più riprese sul pastello di tuorli. Miscelare bene. Cuocere la crema fino a 82°.

QUESTA CREMA PASTICCERA È LA BASE CHE STAVI CERCANDO PER CREARE UNA CREMA AL CIOCCOLATO RICCA ED INTENSA!

INGREDIENTI PER AROMATIZZARE

CIOCCOLATO FONDENTE 70-30-38	160 g
CIOCCOLATO FONDENTE 811	200 g
CIOCCOLATO AL LATTE 823	240 g
CIOCCOLATO BIANCO W2	240 g

PROCEDIMENTO PER AROMATIZZARE

Per ottenere una crema al cioccolato fondente, al latte o bianco, unire le quantità di cioccolato sopra indicato alla crema ancora calda! Miscelare bene con una frusta o un minipimer fino ad ottenere una crema lucida ed omogenea.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 811

INGREDIENTI

CREMA PASTICCERA DI BASE	200 g
CIOCCOLATO FONDENTE 811	200 g
PANNA SEMIMONTATA	400 g
TOTALE	800 g

PROCEDIMENTO

Scaldare la crema a 35°C, unirvi il cioccolato sciolto ed emulsionare bene. Unire la panna semimontata.



MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE 823

INGREDIENTI

CREMA PASTICCERA DI BASE	200 g
CIOCCOLATO AL LATTE 823	200 g
PANNA SEMIMONTATA	400 g
TOTALE	800 g

PROCEDIMENTO

Scaldare la crema a 35°
unirvi il cioccolato sciolto
ed emulsionare bene. Unire
poi la panna semimontata.



MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO W2

INGREDIENTI

CREMA PASTICCERA DI BASE	215 g
CIOCCOLATO BIANCO W2	175 g
PANNA SEMIMONTATA	395 g
GELATINA 120.BLOOM	4 g
ACQUA	20 g
TOTALE	812 g

PROCEDIMENTO

Scaldare la crema a 35° e
unirvi il cioccolato fuso.
Unire la gelatina idratata.
Unire la panna semimontata.



BROWNIE

INGREDIENTI

BURRO	300 g
CIOCCOLATO FONDENTE 70-30-38	225 g
UOVA INTERE	240 g
ZUCCHERO DI CANNA	240 g
FARINA	150 g
NOCI PECAN TOSTATE	240 g

PROCEDIMENTO

Fondere insieme il burro ed il cioccolato.
In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero, poi unire il composto di cioccolato. Incorporare la farina e le noci tostate. Versare in una teglia e cuocere a 180°C.



MUFFIN

INGREDIENTI

UOVA INTERE	320 g
ZUCCHERO SEMOLATO	200 g
FARINA DEBOLE	100 g
SALE	2 g
CIOCCOLATO FONDENTE 811	200 g
OLIO DI SEMI	30 g
FRUTTA SECCA	210 g

PROCEDIMENTO

Sbattere le uova con lo zucchero semolato, poi unire delicatamente la farina setacciata con il sale. Fondere il cioccolato, miscelarlo con l'olio e unire la miscela al composto creato precedentemente. Unire infine la frutta secca. Versare nei pirottini e cuocere a 180°C per circa 14 minuti.





CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

THE FINEST BELGIAN CHOCOLATE



#CALLEBAUT    

Per ispirazioni ed altre ricette scopri di più su

www.callebaut.com/it-IT