



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

*il Mio
Gelato
al Cioccolato*

AZ
ÍZE MIATT
ÉS KÉSZ!





N^o1

AZ ELMÚLT HÉT ÉV LEGKEDVELTEBB
FAGYLALT ÍZE OLASZORSZÁGBAN

A CSOKOLÁDÉ



A CSOKOLÁDÉ-KÉSZÍTÉS

több mint 100 ÉVES TAPASZTALATA
kerül be az **ÖN CSOKOLÁDÉ FAGYLALTJÁBA**

Tisztelt Fagylaltkészítő!
Kedves Alkotó!

Azt már mindenki tudja, hogy az olasz fagylalt a legjobb a világon. Ennyi és kész! De hogyan tűnjünk ki egy olyan piacon, ahol hatalmas a fagylaltválaszték? Továbbá, hogyan tegyük még sikeresebbé vállalkozásunkat?

Miután a csokoládéfagylaltot a legnépszerűbb íznek választották, úgy döntöttünk, hogy a belga csokoládé iránt érzett szenvedélyünket egyedi fagylalt stílusok kifejlesztésével koronázzuk meg. Olasz kézműves fagylaltmesterek, többek közt Fabrizio di Marzio, Emanuele Montana, Mirco Matromarino, Luca Rubicondo, Pasquale Totaro közreműködésével egy egyedülálló fagylalt választékot fejlesztettünk ki valódi belga csokoládéval. **Ezek után kérdezhetné, hogy miért építse egy belga csokoládé márkára a fagylaltját?**



AZ **ÍZE MIATT** ÉS KÉSZ!

A Callebaut ChocoGelato fejlesztése és tesztelése alatt egyetlen cél vezérelt minket:
hogy Önnek legyen a legjobb ízű csokoládé fagyaltja a piacon.

A Callebaut ChocoGelato az egyetlen valódi csokoládéból készült, professzionális, olasz
stílusú fagyalt termékcsalád. Az étcsokoládéstől a fehér csokoládés fagyaltig bátran
használhatja a megkülönböztető jelzöt: valódi Callebaut csokoládéból van.

A FOGYASZTÓK VAJON MIT GONDOLNAK ERRŐL?

A CALLEBAUT CHOCOGELATO TERMÉKCSALÁD

= N°1

LEGCSOKOLÁDÉSABB ÍZ

A VERSENYBEN RÉSZTVEVŐ TERMÉKEK KÖZÜL*

*220 olasz fagyaltoló részvételével folytatott kutatás alapján.

LEGYEN SAJÁT “SIGNATURE” FAGYLALTJA

A Callebaut ChocoGelato segítségével megalkothatja az Ön saját stílusával
fémjelzett, egyedi fagyaltreceptjét. A hagyományos kakaópor-alapú
receptektől egészen a valódi csokoládésig: Ön irányít.



AZ ÖN KÉNYELMÉÉRT

A Callebaut ChocoGelato termékcsaláddal egyszerűen megalkothatja az összes kedvenc csokoládé fagyalt receptjét. Mivel ez egy teljesen felhasználóbarát termékcsalád, minden egyes alkalommal intenzív ízhatást érhet el, különösebb erőfeszítés nélkül.

AZ EGYEDI STÍLUSÉRT

10  **BŐL 7** FOGYASZTÓ
ÚJ ÍZ-ÉLMÉNYRE vágyik

Az igazán egyedivé varázsolt csokoládé fagyaltjával különböztetheti meg magát és árbevételét is megnövelheti. A Callebaut ChocoGelato termékekkel megnyílik az ajtó a hozzáadott egyedi értékekkel bíró fagyalt stílusok összeállításához, amelyek a legújabb fogyasztói irányzatokat is alakítják.

1. Stílus

TURBÓZZA FEL AZ ÉRTÉKESÍTÉSÉT

VALÓDI BELGA CSOKOLADÉ FAGYLALTTAL

Lepje meg az Ön csokoládé fagylalt rajongóit az eredeti belga étcsokoládé testes, intenzív ízével. Könnyedén egyedivé varázsolhatja fagylaltját a legjobb belga csokoládék széles választékával, 54%-tól egészen 80% kakaó szárazanyag tartalomig.



VEGAN

811

A világ egyik legkedveltebb csokoládéja.

- Minimum 54,5% kakaó szárazanyag-tartalom
- Tökéletesen kiegyensúlyozott ízvilág, a pörkölt kakaóbab gazdag aromájával
- Jól kombinálható más ízekkel: különböző gyümölcsökkel, fűszerekkel.....
- Az alapító Octaaf Callebaut 100 évvel ezelőtt alkotott, eredeti receptúrája alapján
- Belgiumban megalkotva a kakaóbabtól a csokoládéig.

HOZZÁVALÓK:

- 1 zacskó Callebaut ChocoBase
- 2,4 kg víz (70-85°C)
- 800 g (Callebaut 811) étcsokoládé

ELKÉSZÍTÉS:

- Keverjük össze a hozzávalókat merülőmixerrel legalább 2 percig.
- A jobb állag eléréséhez tegyük hűtőszekrénybe (3-5°C) legalább 30 percre
- Öntsük a fagylaltgépbe és fagyasszuk ki.
- Pihentessük sokkolóban néhány percig.

POWER 80



VEGAN

Egy igazi csokoládé - energia bomba!

- Minimum 80% kakaó szárazanyag-tartalom
- A legintenzívebb belga csokoládé a pörkölt kakaóbab ellenállhatatlan aromájával
- Fagylaltban felhasználva nagyon erőteljes csokoládé ízt biztosít, visszafogottabb édességgel.

HOZZÁVALÓK

- 1 csomag Callebaut ChocoBase
- 2,4 kg víz (70-85 °C) + 50 gr dextróz
- 800 gr Callebaut Finest Belgian Dark Chocolate POWER 80

ELKÉSZÍTÉS

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez tegyük hűtőszekrénybe (3-5°C) legalább 30 percre
- Öntsük a fagylaltgépbe és fagyasszuk ki.
- Pihentessük sokkolóban néhány percig.
- Az eredmény 4 kg (min. 4,5 l) fogyasztásra kész fagylalt.



- ✓ Támogatja a fenntartható kakaóbab termesztést
- ✓ A recept könnyen testre szabható
- ✓ Csokoládé választék: 54%-tól egészen 80% kakaó szárazanyag-tartalomig
- ✓ Utólérhetetlen kényelem



2. Stílus

AZOKNAK, AKIK SELYMESEN LÁGYAN ÉS ÉDESEN SZERETIK A CSOKOLÁDÉFAGYLALTJUKAT:

TEJCSOKOLÁDÉ FAGYLALT

Mostantól vásárlóinak leggyengédebb csokoládé vágyait elégítheti ki a klasszikus, „legfinomabb”* belga tejcokoládétól a termőhelyszelektált csokoládéig terjedő választékunkból. Egyszerűen kombinálja a ChocoBase alapot bármely szimpatikus Callebaut tejcokoládéval, hogy megalkothassa az Ön nevével fémjelzett ízvilágot.

POWER41

Intenzív tejcokoládé íz kevesebb cukorral és rengeteg kakaóval.
Egy kellemes, meleg színárnyalatú fagyaltot eredményez, krémesen testes, kakaós ízvilággal.

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoBase al latte
- 800 gr Callebaut Finest Belgian Milk Chocolate POWER 41
- 2,4 kg zsíros tej (70-85 °C)

ELKÉSZÍTÉS

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez tegyük hűtőszekrénybe (3-5°C) legalább 30 percre
- Öntsük a fagyaltgépbe fagyasszuk ki.
- Pihentessük sokkolóban néhány percig.
- Az eredmény 4 kg (min. 4,5 l) fogyasztásra kész fagyalt.



*a legfinomabb szemcsenagyságra őrölt kakaóbabból készült



ARRIBA

Ez a tejcokoládé az egyenesen Ecuadorból származó Arriba Nacional kakaóbabból készült. Intenzív kakaóíz a pörkölt kakaóbab ízjegyeivel, gazdagon krémes, mély karamellás tónusokkal és gyümölcsös aromákkal. Kiválóan párosítható a sárgabarackkal, narancssal és lággyabb kávékkal.

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoBase al latte
- 800 gr Callebaut Single Origin Milk Chocolate Arriba
- 2 kg zsíros tej (70-85 °C)
- 400 gr sárgabarack püré

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez tegyük hűtőszekrénybe (3-5°C) legalább 30 percre
- Öntsük a fagyaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani.
- Miután a fagyaltot kiengedtük a fagyaltgépből, keverjük össze egész és darabos kandírozott sárgabarackkal, díszítsük tördelt Arriba tejcokoládéval.
- Pihentessük sokkolóban néhány percig.
- Az eredmény 4 kg (min. 4,5 l) fogyasztásra kész fagyalt.



JAVA

Intenzív, magas kakaó tartalmú étcsokoládé sárga és vörös gyümölcsök ízjegyeivel.
Tökéletesen kombinálható rózsaborssal, réti köménnyel, valamint ananással, mangóval, banánnal és mandarinnal.

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoBase al latte
- 800 gr Callebaut Single Origin Milk Chocolate Java
- 2,4 kg zsíros tej (70-85 °C)
- 400 gr mangópüré

ELKÉSZÍTÉS

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez tegyük hűtőszekrénybe (3-5°C) legalább 30 percre
- Öntsük a fagyaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani.
- Miután a fagyaltot kiengedtük a fagyaltgépből, keverjük össze Callebaut ChocoCrema Nocciola-val. Adjunk hozzá tördelt Java tejcokoládé lapokat és egy kevés rózsaszín bors szemet.
- Pihentessük sokkolóban néhány percig.
- Az eredmény 4 kg (min. 4,5 l) fogyasztásra kész fagyalt.



- ✓ Bársonyos csokoládé íz
- ✓ Játsszon az ízvilág intenzitásával a választott tejcokoládétól függően: a nagyon lágy 823-tól a sokkal erőteljesebb POWER41-ig.
- ✓ Kellemesen világos pasztell színű fagyalt
- ✓ Könnyen testre szabható recept

3. Stílus

ALKOSSON EGYEDÜLÁLLÓ ÍZPÁROSÍTÁSOKAT

A VILÁG

LEGYÜLÖNBÖZŐBB RÉSZEIRŐL SZÁRMAZÓ NAGYSZERŰ CSOKOLÁDÉKKAL

Valamennyi termőhelyszelektált, ún. Callebaut Origin csokoládé kiválóan társítható számos meglepő, különleges hozzávalóval - mint gyümölcs, fűszer, vagy gyógynövény. Ha szeretné a vásárlóit egy egyedülálló fagyaltíz szenzációval elkényeztetni, akkor tárja fel az Origin csokoládék világát.

SAO THOMÉ



Intenzív étcsokoládé magas kakaótartalommal és sárga, valamint piros gyümölcsök ízjegyeivel.

Nagyszerűen variálható mandulával, maracujával, kínai borszal, dióval...

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoBase
- 2,4 kg víz (70-85°C)
- 800 gr Callebaut Single Origin Dark Chocolate Sao Thomé
- 800 gr maracuja püré

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez tegyük hűtőszekrénybe (3-5°C) legalább 30 percre
- Öntsük a fagyaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani.
- Pihentessük sokkolóban néhány percig.
- Díszítsük durvára tört málnaízű csokoládéval, és étcsokoládés Crispearls™-szel.



MADAGASCAR



Intenzív étcsokoládé a piros bogyós gyümölcsök és érett, sárga gyümölcsök pazar gazdagságú ízvilágával.

A következőkkel tökéletesen kombinálható: speculoos, szerecsendió, rózsabors, kardamom, mandarin, rebarbara, grappa, Cointreau, méz, etiópai-brazil kávé, Blue Montain kávé ...

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoBase
- 2,4 kg víz (70-85 °C) + 30 gr dextróz
- 800 gr Callebaut Single Origin Dark Chocolate Madagascar

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez tegyük hűtőszekrénybe (3-5°C) legalább 30 percre
- Öntsük a fagyaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani.
- Pihentessük sokkolóban néhány percig.



BRAZIL



A Callebaut étcsokoládék leggyümölcsösebbike. Jól társítható a következőkkel: speculoos, narancs, kandírozott narancs, méz, mandula, mogyoró, kesudió...

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoBase
- 2,4 kg víz (70-85°C) + 30 gr dextróz
- 800 gr Callebaut Single Origin Dark Chocolate Brazil

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez tegyük hűtőszekrénybe (3-5°C) legalább 30 percre
- Öntsük a fagyaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani.
- Pihentessük sokkolóban néhány percig.



ECUADOR



Lekerekedett ízvilágú étcsokoládé, mely egzotikus ízjegyekkel büszkélkedik.

Kiválóan párosítható a következőkkel: paprika, gyömbér, kínai bors, fekete áfonya, maracuja, narancs, mandarin, rum, whiskey, alma-melasz, pekándió, ecet, Blue Mountain kávé, Papua NG-Etiópia kávé

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoBase
- 2,4 kg víz (70-85 °C) + 30 gr dextróz
- 800 gr Callebaut Single Origin Dark Chocolate Ecuador

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez tegyük hűtőszekrénybe (3-5°C) legalább 30 percre
- Öntsük a fagyaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani.
- Pihentessük sokkolóban néhány percig.



- ✓ Könnyen testre szabható recept
- ✓ Termőhelyszelektált csokoládék széles választéka
- ✓ Prémium fagyalt = értékebb termék



SZIMPLA GOLD

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoGelato Gold
- 2,4 kg tej (70-85 °C)

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez tegyük hűtőszekrénybe (3-5°C) legalább 30 percre
- Öntsük a fagyaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani.
- Pihentessük sokkalóban néhány percig.
- Az eredmény 4 kg (min. 4,5 l) fogyasztásra kész fagyalt.



4. Stílus

HA VÁSÁRLÓI **KARAMELLRE** VÁGYNAK
KÉNYEZTESSE ŐKET

"ARANNYAL"

A karamellás csokoládé mindkét ízvilágból a legtöbbet nyújtja Önnek. A Callebaut ChocoGelato Gold a legújabb fagyalt szenzáció: karamell a köbön Finest Belgian Gold csokoládéból készítve. Készüljön egy aranyló csokoládéra gazdag tejszínes, vajkaramellás ízzel és egy csipetnyi tengeri sóval. Amikor ChocoGelato-t használ, kombinálja bátran más karamellás készítményekkel, hogy exkluzív karamellás kényeztetést nyújthasson.

DUPLA GOLD

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoGelato Gold
- 2,4 kg tej (70-85 °C)

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez tegyük hűtőszekrénybe (3-5°C) legalább 30 percre
- Öntsük a fagyaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani.
- Miután a fagyaltot kiengedtük a fagyaltgépből, keverjük össze a ChocoCrema Gold készítménnyel a márványos hatásért.
- Pihentessük sokkalóban néhány percig.
- Díszítsük (Callebaut Gold) csokoládé-törmelékkel.
- Az eredmény 4 kg (min. 4,5 l) fogyasztásra kész fagyalt.



TRIPLA GOLD

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoGelato Gold
- 2,4 kg tej (70-85 °C)

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb és krémesebb állag eléréséhez tegyük hűtőszekrénybe (3-5°C) legalább 30 percre
- Öntsük a fagyaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani.
- Miután a fagyaltot kiengedtük a fagyaltgépből, a márványos hatásért keverjük össze a ChocoCrema Gold készítménnyel, majd szórjunk rá Crispearls™ Salted Caramel sós karamell csokoládés gabonagolyókat.
- Pihentessük sokkalóban néhány percig.
- Díszítsük Callebaut Gold csokoládé-törmelékkel, ChocoCrema Gold-dal és sós karamellás csokoládés gabonagolyóval.
- Az eredmény 4 kg (min. 4,5 l) fogyasztásra kész fagyalt.



✓ Világra szóló szenzáció

✓ A karamellás csokoládé arra sarkallja a fogyasztókat, hogy még többet vásároljanak és költsenek

✓ Prémium fagyalt = értékesebb termék

✓ Nagyszerű alap izgalmas Gold kreációk megalkotásához



5. Stílus

SCOMPOSTO

TEKERD FEL AZ ÍZÉLMÉNYT: HAGYOMÁNYOS
KAKAÓS FAGYLALTBÓL TÖKÉLETES
CSOKOLÁDÉ FAGYLALT!

CHOCOLATE =

KAKAÓVAJ

KAKAÓPOR



HAGYOMÁNYOS CSOKOLÁDÉ FAGYLALT (kakaóporral)

Hozza ki a legtöbbet: kerek és intenzív ízhatást a hagyományos, kakaópor alapú receptjeiből

A hagyományos, kakaópor alapú fagyaltoknál, a csokoládé íz nem érvényesül tökéletesen. Elsősorban azért, mert a tejszírok elnyomják az erőteljes kakaó ízt. A Callebaut ChocoGelato Fior di Cao-val, - amely egy új kakaóvajjal készített fagyaltalap -, bátran kombinálhatjuk a sovány tejet a Van Houten zsírtalanított kakaóporral. A kakaóvaj, a zsírtalanított kakaópor és az alacsony zsírtartalmú tej együtt gazdag és intenzív ízhatást eredményeznek.

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoGelato Fior di Cao
- 2,75 kg sovány tej
- 350 gr Van Houten zsírtalanított kakaópor Round dark brown

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez tegyük hűtőszekrénybe (3-5°C) legalább 30 percre
- Öntsük a fagyaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani.
- Pihentessük sokkolóban néhány percig.
- Az eredmény 4 kg (min. 4,5 l) fogyasztásra kész fagyalt.



CIOCCOLATO SCOMPOSTO

...vagy előrukkolhatunk egy teljesen új elképzeléssel: Cioccolato Scomposto

A Cioccolato Scomposto a csokoládé fagyalt egy teljesen új elkészítési és bemutatkozási formája, melynek alapja a csokoládé két külön összetevője: a kakaóvaj és a zsírtalanított Van Houten kakaópor. Azáltal, hogy szétválasztjuk őket, egy alkotóelemeire bontott csokoládé fagyaltot alkotunk. Ennek a fogyasztásakor, közvetlenül a szájban alakul ki a csokoládéíz.

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoGelato Fior di Cao
- 2,4 kg sovány tej

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez, pihentessük hűtőben (3-5 °C) kb. 30 percig
- Öntsük a fagyaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani.
- Miután a fagyaltot kiengedtük a fagyaltgépből, lazán keverjük el 100-150 gr Van Houten zsírtalanított Round Dark brown kakaóporral.
- Pihentessük sokkolóban néhány percig.
- Az eredmény 4 kg (min. 4,5 l) fogyasztásra kész fagyalt.



✓ Egy teljesen új és eredeti elképzelés

✓ Egyedülálló szenzáció az igényes fagyaltkedvelők számára

✓ A valódi, holland, Van Houten kakaópor alkalmazásával használhatja az „Eredeti Van Houten” értéknövelő jelzést a fagyaltján

✓ Prémium fagyalt = értékesebb termék

✓ És végül egy tipp: tegye a két fagyaltot egymás mellé a fagyaltpultba, így lenyűgözze le a vásárlóit és engedje, hogy mindkét ízt kipróbálják, megkóstolják!



6. Stílus

ÓDA A

TERMÉSZET BRUTÁLIS EREJÉHEZ:

CHOCO GREZZO

CHOCO GREZZO

A „Nyers és Finomítatlan” napjaink meghatározó irányzata. Fagylalt nyelvre lefordítva ez egyenlő a tiszta, intenzív csokoládé ízzel, amely minden ízlelőbimbót felkorbácsol. A saját fagylaltját elkészíteni a ChocoBase-zel és a Choco Grattatoval nem más mint a természet erejét életre kelteni. A Choco Grattato 100%-os, tiszta belga csokoládé, amit csak egészen keveset konszíroztak, hogy megőrizzék erőtől duzzadó, brutális ízét. Dönthetünk úgy, hogy a fagylaltunkat meghintjük Callebaut kakaóbab törettel. Így egy izgalmasan roppanó, nyers textúrát alkothatunk.



HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoBase
- 2,4 kg víz (70-85°C)
- 1 zacskó Callebaut ChocoGrattato

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez, pihentessük hűtőben (3-5 °C fokon) kb. 30 percig
- Öntsük a fagylaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani.
- Miután a fagylaltgépből kiszedtük, vastagon szórjuk meg Callebaut Choco Grattatoval, majd szórjunk rá Callebaut kakóbab törettel.
- Befejezőként tört étcsokoládé darabokkal díszíthetjük.
- Ha a rusztikus megjelenésre szeretnénk ráerősíteni használhatunk durva acél kefét (kis méretűt) a felszín bordázásához.
- Mennyiség: 4 kg (4,5 l+) fogyasztásra kész fagylalt.
- Figyelemfelkeltő megjelenés
- Pihentessük sokkolóban néhány percig.



- ✓ Figyelemfelkeltő megjelenés
- ✓ Az Y generációt vonzó megközelítés
- ✓ Prémium fagylalt = értékesebb termék
- ✓ Utánozhatatlanul intenzív ízélmény
- ✓ Könnyű elkészíteni

7. Stílus

A TELJESEN TERMÉSZETES ÍZVILÁG, A:

CACAO NATURALE

A Van Houten kakaóporok legeredetibbe egy természetes kakaópor: a „Van Houten Natural Light Brown”. Fagylaltban alkalmazva kiemeli a pörkölt kakaóbab eredeti ízét és természetes színét. Kakaóvaj tartalma (10 - 12%) a belőle készült fagylalt kóstolása közben gazdag, krémes érzetet kelt a szájban.



Cacao Naturale

HOZZÁVALÓK

- 1 kg fehér fagylalt alap (70-85°C)
- 80 – 100 g Van Houten Natural Light Brown kakaópor

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez, pihentessük hűtőben (3-5 °C fokon) kb. 30 percig
- Öntsük a fagylaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani.
- Mennyiség: 4 kg (4,5 l+) fogyasztásra kész fagylalt.
- Pihentessük sokkolóban néhány percig

- ✓ A természetes íz és textúra eléréséért
- ✓ Időszerű stílusirányzat: egyre több vásárló keresi az igazit, a természetes hitelességet
- ✓ A valódi, holland, Van Houten kakakaópor alkalmazásával használhatja az „Eredeti Van Houten” értéknövelő jelzést a fagylaltján
- ✓ Prémium fagylalt = értékesebb termék
- ✓ 100% belga-csokoládé



8. Stílus

KÉNYEZTESSE EL A

LÁGYFAGYLALT

RAJONGÓIT EGY

VALÓDI CSOKOLÁDÉ FAGYLALTTAL

A csokoládés lágyfagylalt fogalma egy eddig ismeretlen, új dimenzióban nyer értelmet ha a vásárlójának azt mondhatja, hogy valódi, belga csokoládéval készült. A Choco Gelato termékválasztékkal percek alatt készítheti el kedvenc receptjét. Amíg Ön az elkészítés kényelmét élvezzi, addig a vásárlói a valódi belga csokoládét.

- ✓ Csokoládé ízek széles választéka: a Nerótól a Goldig
- ✓ Kommunikálja a termék előnyét: az egyetlen lágy fagylalt a piacon valódi belga csokoládéval
- ✓ Prémium ár = értékesebb termék
- ✓ könnyű elkészíteni

SOFT GOLD

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoGelato Fondente Gold
- 2,9 kg teljes zsírtartalmú tej (70-85°C)

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez, pihentessük hűtőben (3-5 °C fokon) kb. 30 percig
- Öntsük a lágyfagylaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani, majd szervírozni



SOFT DARK

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoGelato Fondente
- 2,9 kg víz (70-85°C) + 100 g dextróz

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez, pihentessük hűtőben (3-5 °C fokon) kb. 30 percig
- Öntsük a lágyfagylaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani, majd szervírozni



SOFT MIXED



SOFT WHITE

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoGelato Bianco
- 2,9 kg víz (70-85°C)

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- A jobb állag eléréséhez, pihentessük hűtőben (3-5 °C fokon) kb. 30 percig
- Öntsük a lágyfagylaltgépbe és kezdjük el kifagyasztani, majd szervírozni



9. Stílus

FRISSÜLJÖN FEL EGY FAGYASZTOTT CSOKOLÁDÉS KRÉMMEL

Sok fogyasztó keres új, megkülönböztető fagyalt stílust. Egy frissítő fagyalt, amit krémes ital formájában kínálnak az egyik legaktuálisabb stílusirányzat, amely robbanásszerűen növelheti az értékesítését, -különösen nyáron. A Callebaut Choco Gelato tökéletesen alkalmazható pohárszervizhez ún. Slush* gépben.

* Ez egy erősített kompresszoros jégkása gép, Magyarországon kevésbé ismert.



Fagyasztott Csokoládés Krém „Fondente”

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoGelato Fondente
 - 2,4 kg víz (70-85°C)
- VAGY
- 1,1 kg tej + 1,6 kg víz (70-85°C), így krémesebb, melegebb textúrát érhetünk el

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- Öntsük az ún. „Slush” gépbe és kezdjük el fagyasztani
- Amint jegesedik a textúra és közepesen sűrű, szervírozhatjuk.



Fagyasztott Csokoládés Krém „Bianco”

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoGelato Fondente
 - 2,4 kg víz (70-85°C)
- VAGY
- 1,1 kg tej + 1,6 kg víz (70-85°C), így krémesebb, melegebb textúrát érhetünk el

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- Öntsük az ún. „Slush” gépbe és kezdjük el fagyasztani
- Amint jegesedik a textúra és közepesen sűrű, szervírozhatjuk.



10. Stílus

EGY SZICÍLIAI KÜLÖNLEGESSÉG, AZ ÖN MŰHELYÉBŐL:

CHOCO GRANITA

Lepje meg a vásárlóit egy eredeti szicíliai jégkása recepttel. A ChocoGranita Fondente intenzív csokoládés ízt, valamint a sorbet és a fagyasztott csokoládés krém közötti jégkása állagot biztosítja.



CHOCO GRANITA

HOZZÁVALÓK

- 1 zacskó Callebaut ChocoGranita Fondente
- 2,1 – 2,6 kg víz (70-85°C). A hozzáadott víz mennyiségét ízlés szerint állíthatjuk be: nagyobb vízmennyiség hozzáadásával folyékonyabb textúrát, míg kevesebb víz hozzáadásával sűrűbb textúrát érhetünk el.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

- A hozzávalókat merülőmixerrel keverjük össze kb. 2 percig
- Öntsük a jégkása gépbe és kezdjük el fagyasztani.

- ✓ Eredeti szicíliai recept, valódi belga csokoládéval
- ✓ 46,5% belga csokoládé tartalom
- ✓ kifejezetten jégkása gépekhez kifejlesztve*
- ✓ Könnyű elkészíteni

*Fagyaltgépben is elkészíthető

II. Stílus

HAJRÁ CREMINO! FAGYASZTOTT TORTÁINAK ÁTHÚZÁSÁRA IS TÖKÉLETES A CHOCOCREMA

Fejelje meg fagylalt kínálatát egyedi, ún. signature textúrákkal és ízekkel. A Callebaut ChocoCremával és dekorációink széles választékával több rétegű creminokat, ínycsiklandozó és izgalmasan roppanó fagylalt tortákat, bevonatokat alkothat. Használja a Choco Cremát glazingként **fagylalt tortáihoz és más fagylaltos süteményeihez**, hogy nagyszerű ízt és gyönyörű csillogást kapjanak.

- ✓ Tökéletes, ínycsiklandozó bevonatok a tégelyes fagylaltokra, creminokra és fagylalt tortákra
- ✓ Széles ízválaszték a mogorótól a csokoládéig: egyszerűen kombinálhatóak
- ✓ Prémium ár = értékesebb termék
- ✓ könnyű elkészíteni

TORTA
NERO

TORTA
GOLD

TORTA
NOCCIOLA

TORTA
BIANCA

12. Stílus

ALKOSSA MEG ÉS ÖNTSE FORMÁBA SAJÁT VARIEGATÓJÁT

Tegye elégedetté a vásárlóit különösen ropogós és roppanós megoldásokkal. A Callebaut textúrák széles választékával és a ChocoCremával teljesen egyedi módon a saját stílusához igazíthatja a fagylaltját. Bátran válogasson és használja a következő termékeinket:

Chococrema

Pailleté
Feuilletine

Crispearls™

ChocRocks

Cocoa Nibs

Bresilienne



A Choco Gelato választék gyors áttekintése

AZ ÖN EGYEDI CSOKOLÁDÉ FAGYLALTJÁHOZ



CHOCO BASE ÉT

Az első fagylalt alap amely azért született, hogy az étcsokoládé ízét kiemelje. Keverheti Choco Grattatoval vagy az Ön kedvenc Callebaut étcsokoládéjával.

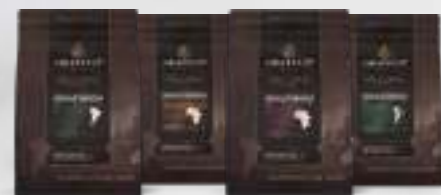


CHOCO BASE TEJ

Az első fagylalt alap amely azért született, hogy a tejszebb csokoládé ízt kiemelje. Keverheti Choco Grattatoval vagy az Ön kedvenc Callebaut tejsokóládéjával.



Az Ön által választott étcsokoládé.



1 ZACSKÓ + 800G ÉTCSOKOLÁDÉ = 1 x TÉGELY 4 kg/4.5 L

CHOCO GRATTATO

100% Étcsokoládé, finomra forgácsolva, hogy könnyen egyneműsödjön a fagylaltkészítés során.



1 ZACSKÓ CHOCOBASE + 1 ZACSKÓ CHOCGRATTATO = 1 x TÉGELY KÉSZ FAGYLALT 4 kg/4.5 L

Belga

Termőhelyszelékelt



1 ZACSKÓ + 800G TEJCSOKOLÁDÉ = 1 x TÉGELY 4 kg/4.5 L

AZ EGYEDÜLÁLLÓ CSOKOLÁDÉ ÍZÉRT ÉS A NAGYOBB KÉNYELEMÉRT

Az első csokoládé fagylalt amely valódi belga csokoládéból készült, nagyobb csokoládétartalommal, mint a piacon megtalálható bármely más recept.



CHOCO GELATO Nero

- 52.5% belga étcsokoládét és fekete kakaóport tartalmaz
- Fekete szín
- intenzív „keserű csokoládé” íz



CHOCO GELATO Extra Fondente

- 60 % belga étcsokoládéval
- nagyon sötét de meleg színárnyalat
- nagyon intenzív „keserű csokoládé” íz, gazdag pörkölt kakaós fennhangokkal



CHOCO GELATO Fondente

- 61,5% belga étcsokoládéval
- Meleg barna színárnyalat
- Intenzív étcsokoládé íz
- leheletnyi pörkölt kakaóval



CHOCO GELATO Bianco

- 70% belga fehér csokoládé
- fehér, tejszínes színvilág
- Bájos fehér csokoládé íz, nyomokban karamelles édességgel



CHOCO GELATO Gold

- 60% karamelles csokoládéval
- Meleg, aranyló karamell színárnyalat
- Intenzív karamelles csokoládé íz, kekszes, vajkaramellás ízjegyekkel és egy csipetnyi tengeri sóval, a fokozott ízélményért



CHOCO GELATO Fior di Cacao

- 12% kakaóvajjal
- fehér, tejszínes színárnyalat
- Tökéletes alap a Van Houten kakaókkal készült fagylalt alap receptekhez:
- mi a Van Houten „Round Dark Brown” kakaóporral ajánljuk

ELKÉSZÍTÉSHEZ: CSAK ADJON HOZZÁ 2,4 KG VIZET.

1 ZACSKÓ CHOCOGELATO = 1 TÉGELY KÉSZ FAGYLALT 4 KG/4,5L

ELKÉSZÍTÉSHEZ: CSAK ADJON HOZZÁ 2,4 KG TEJET.



AZ EREDETI SZICÍLIAI JÉGKÁSAÉRT GRANITA SICILIANA

A valódi szicíliai jégkása
a valódi belga csokoládéval.



CHOCO GRANITA *Fondente*

- 46,5 % belga étcsokoládéval
- Meleg barna színárnyalat
- Intenzív étcsokoládé szín
- Elkápráztató jégkása textúra, amely ízlés szerint több vagy kevesebb víz hozzáadásával is elkészíthető



1 ZACSKÓ CHOCOGRANITA= 1 TÉGELY 2,9-3,4 L = 3,2-3,8 KG
(A HOZZÁADOTT FOLYADÉK MENNYISÉGÉTŐL FÜGGŐEN)



A KRÉMESEN FOLYÉKONY TEXTÚRÁKÉRT / VARIEGÁTÓKÉRT

A feltét, amellyel ízesítheti, formába hozhatja és díszítheti a tégelyét.



CHOCO CREMA *Nero*

- 16% étcsokoládéval
- sötétbarna szín
- telt, krémes textúra és intenzív étcsokoládé íz pörkölt kakaós ízjegyekkel



CHOCO CREMA *Doppia Nocciola*

- szuper gyengéd – szuper gazdag: 18% mogyoró tartalommal
- Sötét barna mogyoró és csokoládé szín
- Nagyon intenzív, mégis gyengéd mogyoró és csokoládé íz

CHOCO CREMA *Nocciola*

- Mogyoróval
- Meleg mogyoró szín
- Gazdag, krémes textúra, intenzív mogyoró és tejszokoládé íz

CHOCO CREMA *Bianco*

- Fehér csokoládéval
- Fehér, tejszínes szín
- Nagyszerűen krémes fehér csokoládé íz, nyomokban karamelles édességgel

CHOCO CREMA *Gold*

- Gold csokoládéval
- Meleg, aranylóan karamelles szín
- vajkaramellás ízjegyekkel és egy csipetnyi tengeri sóval, a fokozott ízélményért




Csokoládé
AKADÉMIA

Szabó Gergely

a Csokoládé Akadémia fagyalt
technológusának ajánlásával.



E-mail: szabogergely@gwn.hu | Tel.: +36 28 920-900

CALLEBAUT® TERMÉK ÁTTEKINTÉS

CHOCOBASE - Alap csokoládé fagylalthoz

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
Choco Base ÉT	10.0% étcsokoládéval	800 g zacskó
ChocoBase TEJ	20% milk chocolate	800 g zacskó

CHOCOGRATTATO - Porított csokoládé fagylaltkészítéshez

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
ChocoGrattato	100% étcsokoládéval	800 g zacskó

CHOCOGELATO - Kész csokoládéfagylalt keverék

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
ChocoGelato Nero	52.5% étcsokoládéval	1,6 kg zacskó
ChocoGelato Extra Fondente	60.0% étcsokoládéval	1,6 kg zacskó
ChocoGelato Fondente	61.5% étcsokoládéval	1,6 kg zacskó
ChocoGelato Gold	60% étcsokoládéval	1,6 kg zacskó
ChocoGelato Bianco	70% étcsokoládéval	1,6 kg zacskó
ChocoGelato Fior di Cao	12% kakaóvajjal	1,6 kg zacskó

CHOCOGRANITA - Kész keverék szicíliai csokoládés jégkásához

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
ChocoGranita Fondente	46.5% étcsokoládéval	800 g zacskó

CHOCOCREMA - Krémes textúra, amely fagyasztás után és fagylaltba keverve is folyékony marad

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
ChocoCrema Doppia Nocciola	18% mogyoróval	3 kg műa. vödör
ChocoCrema Nocciola	12% mogyoróval	3 kg műa. vödör
ChocoCrema Nero	16.0% étcsokoládéval	3 kg műa. vödör
ChocoCrema Gold	100% egyedi, gold receptúra	3 kg műa. vödör
ChocoCrema Bianco	5% fehér csokoládéval	3 kg műa. vödör

CSOKOLÁDÉ BEVONATOK FAGYLALTRA - tökéletes pálcikás termékek mártására és sztracsatella készítésére

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
ICE Choc ÉT	100% étcsokoládéval	2.5 kg zacskó
ICE Choc TEJ	100% tejcsokoládéval	2.5 kg zacskó
ICE Choc FEHÉR	100% fehér csokoládéval	2.5 kg zacskó
Pinguino Fondente	bevonó	5 kg műa. vödör
Pinguino Extra Fondente	73% étcsokoládéval	5 kg műa. vödör
Pinguino Bianco	bevonó 80% fehér csokoládéval	5 kg műa. vödör

FINEST BELGIAN CHOCOLATE

Leírás	Összetétel	Kiszereelés	
ÉT	811 sz. receptúra	min. 54,5% kakaó sz.anyag tartalom	1 kg zacskó
	811 sz. receptúra	min. 54,5% kakaó sz.anyag tartalom	2.5 kg zacskó
	70-30-38 sz. receptúra	min. 70,5% kakaó sz.anyag tartalom	2.5 kg zacskó
	POWER 80	min. 80% kakaó sz.anyag tartalom	2.5 kg zacskó
TEJ	823 sz. receptúra	min. 33,6% kakaó sz.anyag tartalom	1 kg zacskó
	823 sz. receptúra	min. 33,6% kakaó sz.anyag tartalom	2.5 kg zacskó
	845 sz. receptúra	min. 32,7% kakaó sz.anyag tartalom	10 kg zacskó
	POWER 80	min. 41% kakaó sz.anyag tartalom	2.5 kg zacskó

TERMŐHELYSZELEKTÁLT CSOKOLÁDÉK: AZ „ORIGIN” KOLLEKCIÓ

Leírás	Összetétel	Kiszereelés	
EREDETVÉDETT TERMŐHELYŰ ÉTCSOKOLÁDÉK	Madagascar ÉT	min. 67,4% kakaó sz.anyag tartalom	2.5 kg zacskó 1 kg zacskó
	Brazil ÉT	min. 66,8% kakaó sz.anyag tartalom	2.5 kg zacskó
	Ecuador ÉT	min. 70,4% kakaó sz.anyag tartalom	2.5 kg zacskó
	Sao Thomé ÉT	min. 70% kakaó sz.anyag tartalom	2.5 kg zacskó 1 kg zacskó
	Java TEJ	min. 32,6% kakaó sz.anyag tartalom	2.5 kg zacskó
TERMŐHELY-SZELEKTÁLT HÁZASÍTÁSOK	Arriba TEJ	min. 29% kakaó sz.anyag tartalom	2.5 kg zacskó 1 kg zacskó
	Kumabo ÉT	min. 80,1% kakaó sz.anyag tartalom	2.5 kg zacskó
	Satongo ÉT	min. 72,2% kakaó sz.anyag tartalom	2.5 kg zacskó

CRISPEARLS - Apró, fényes csokoládé gyöngyök, ropogós, pirított kekszes belsővel

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
ÉT	min. 82% csokoládé min. 50,2% kakaó sz.anyag tartalom min. 15% ropogós keksz	800 g zacskó
TEJ	min. 84% csokoládé min. 28,7% kakaó sz.anyag tartalom min. 15% ropogós keksz	800 g zacskó
FEHÉR	min. 84% csokoládé min. 25,2% kakaó sz.anyag tartalom min. 15% ropogós keksz	800 g zacskó
EPRES	min. 84% csokoládé min. 15% ropogós keksz	800 g zacskó
SÓS KAREMELL	min. 84% csokoládé min. 30,6% kakaó sz.anyag tartalom min. 15% ropogós keksz	800 g zacskó
KEVERÉK: ÉT, TEJ, FEHÉR	min. 63,5% csokoládé min. 35% ropogós keksz	800 g zacskó

CSOKOLÁDÉ HÁNCSS - finoman forgácsolt csokoládé szabálytalan alakú, bordázott darabokban

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
ÉT	100% Csokoládé	2.5 kg zacskó
TEJ	100% Csokoládé	2.5 kg zacskó
FEHÉR	100% Csokoládé	2.5 kg zacskó

CSOKOLÁDÉ „BLOSSOM” - apró csokoládé forgács

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
ÉT	100% Csokoládé	250 g szórófejes palack

CSOKOLÁDÉ CERUZÁK - üreges, csavart csokoládé rudak

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
Picasso White & Dark	100% Csokoládé	900 g doboz
Rembrandt Dark & White	100% Csokoládé	900 g doboz
Rubens Dark	100% Csokoládé	900 g doboz
Rubens White	100% Csokoládé	900 g doboz
Van Gogh Marbled	100% Csokoládé	900 g doboz

KAKÓBAB TÖRET

Leírás	Kiszereelés
aprított kakaóbab	800 g zacskó

HÁNTOLT OSTYATÖRMELEK - könnyű és karamelles, de leginkább ropogós ostya apró darabokban

Leírás	Kiszereelés
Pailleté feuilletine	2,5 kg doboz

CSONTHÉJAS PASZTÁK ÉS PRALINÉK

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
Tiszta, pirított mogyoró paszta	100% mogyoró	5 kg műa. vödör
Mandula praliné	46,5% mandula	5 kg műa. vödör
Tiszta pisztácia paszta	100% pisztácia	1 kg műa. vödör

KAREMELLIZÁLT APRÍTOTT MAGVAK

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
Mogyoró bresilienne	37% mogyoró	1 kg zacskó
Mandula bresilienne	37% mandula	1 kg zacskó
Pisztácia bresilienne	37% pisztácia	1 kg zacskó

GIANDUJAS

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
ÉT	70% csokoládé 30% mogyoró	5 kg műa. vödör
Milk	75% csokoládé 25% mogyoró	5 kg műa. vödör

VAN HOUTEN TERMÉK ÁTTEKINTÉS

KAKAÓPOROK

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
Natural light brown	100% kakaó 10-12% kakaóvaj	1 kg zacskó
Round dark brown	100% kakaó szinte zsirtalanított <1% kakaóvaj	1 kg zacskó
Robust red Cameroon	100% kakaó 20-22% kakaóvaj	1 kg zacskó
Intense deep black	100% kakaó 10-12% kakaóvaj	1 kg zacskó
Full-bodied warm brown	100% kakaó 22-24% kakaóvaj	1 kg zacskó

KAKAÓ MASSZA

Leírás	Összetétel	Kiszereelés
Rich deep brown	100% kakaó massa 52-56% kakaóvaj	1 kg zacskó



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

GOODWILL

Goodwill National Trading Kft.

2142 Nagytarcsa, Alsó ipari körút 16.

Tel./Fax.: 0036 28 920-900

E-mail: info@gwn.hu

Web: www.gwn.hu

<https://www.facebook.com/GoodwillNationalTradingKft>

C&C üzlet nyitva tartása:

Hétfő - Péntek 8:00 - 16:00



Receptekért és inspirációért
www.callebaut.com

#CALLEBAUT    