


**KAKAÓBAPTÓL
A CSOKOLÁDÉIG
BELGIUMBAN
FRISS TAVASZI RECEPTEKKEL**



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

FINEST BELGIAN CHOCOLATE



1911. Wieze (Belgium). Octaaf Callebaut a nagypapájától örökölte a különleges ízek iránti szeretetét, mellyel sok követőre tett szert szülőfalujában és azon túl is. Kezdetben Octaaf tovább vitte a családi sörfőzdét, de eközben új lehetőségek kavarogtak a fejében...

Az édességek iránti szenvedélye vezette el Párizsba, ahol teljes mértékben elsajátította a csokoládégyártás rejtjelmeit.

IDŐ

Amikor visszatért, reggeltől estig dolgozott a sörfőzde melletti kis műhelyében. Több hónapnyi tesztelés és finomítás után végül csoda történt konszírozó gépében és megszületett az első Finest Belgian Chocolate receptúra. Ma, több mint 100 évvel később, minden egyes Callebaut recept ugyanazzal az odafigyeléssel és szenvedéllyel készül, mint a kezdetekkor.

SERIE
ERIE
INES CALLEE AUT FRERES. WI
MEURIE LAITERIE
CHOCOLATE



GROWING GREAT CHOCOLATE, EGYÜTTMŰKÖDÉSSEN A FARMEREKKEL.



A kiváló csokoládé megköveteli a kiváló kakaóbabokat, melyek minősége nagyban függ az afrikai farmerek hozzáállásától és sikerességétől. Ezért a Callebaut cég nagy lépést tett a csokoládégyártás területén azzal, hogy az összes Finest Belgian Chocolate terméket a Growing Great Chocolate program keretein belül gyártja. A program támogatást és oktatást nyújt a helyi gazdáknak a legjobb minőségű kakaóbabok fenntartható módon való termesztéséhez és segíti az életminőség javítását.



SZIGORÚ SZELEKTÁLÁSI ELJÁRÁS, A BEANOLOGY™ MŰVÉSZETE.



Hogyan lehetséges az, hogy az ikonikus Callebaut íz alig változott az évtizedek során? Ez nagy mértékben köszönhető a kakaóbabok válogatásának, melyet kakaóbab szakértőnk (Beanologist) végez. Aprólékosan végigkóstolja és dokumentálja a világ minden pontjáról érkező kakaóbabokat. Ezek együtt biztosítják kakaó könyvtárunkat, amely inspirálja keverő mesterünket (Master Blender).






CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911
Finest Quality



CALLEBAUT
EST. FOUNDED 1863

UCC

PH 8608

HÁZON BELÜL HÁZASÍTJUK A KAKAÓBABOKAT, ÍGY ADVA TESTET ÉS LELKET A CSOKOLÁDÉNAK.



A Beanologist választékából kiindulva, a Master Blender nyugat-afrikai kakaóbabokat használ, hogy kialakítsa a testességét az összes Finest Belgian Chocolate receptúrának. A házasítást ezután dél-afrikai és ázsiai kakaóbabokkal gazdagítja, hogy gyümölcsösséget, savasságot és jellegzetes ízeket adjon a csokoládénak.

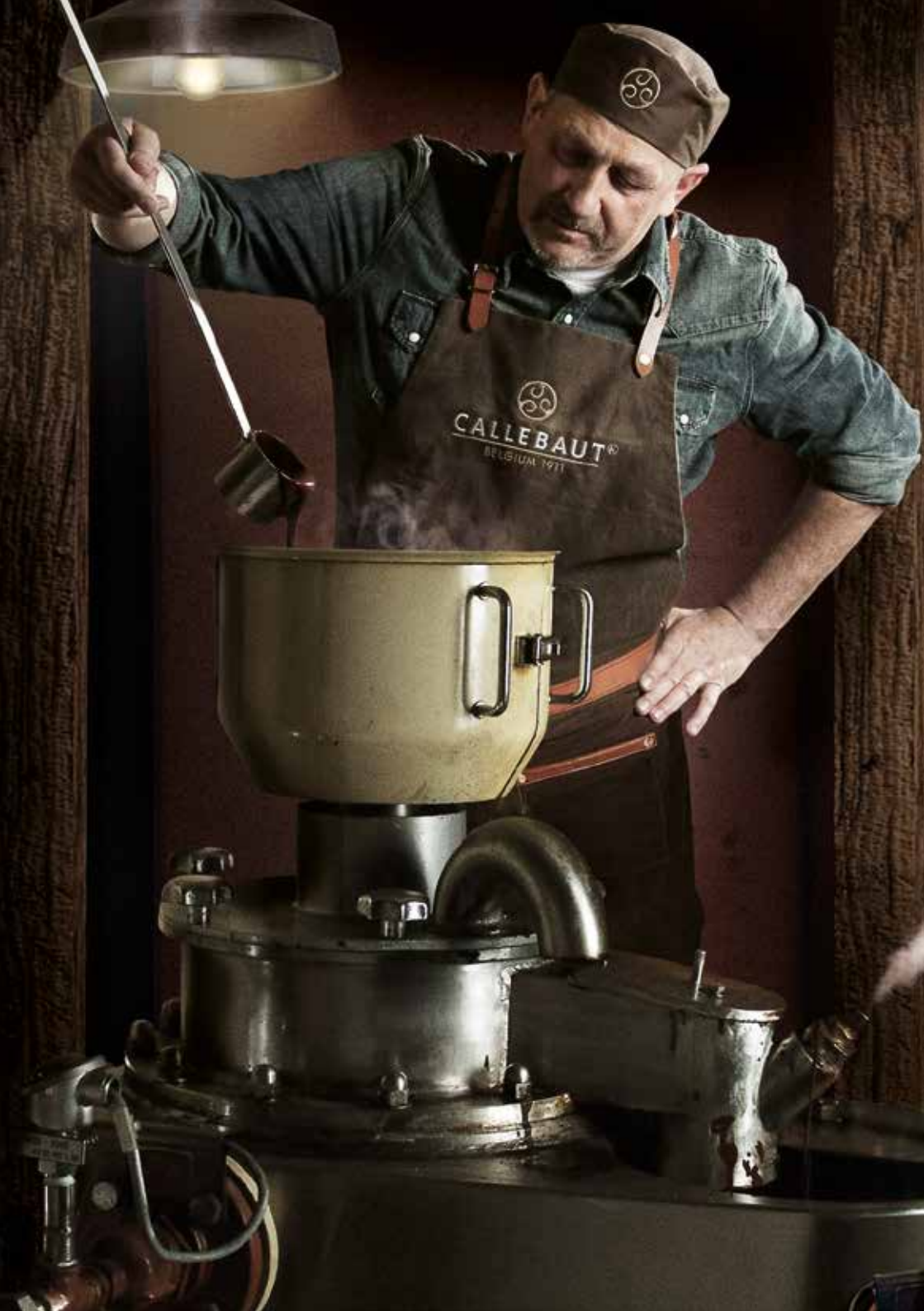


EGÉSZBEN PÖRKÖLJÜK A BABOKAT HOGY A TELJES ÍZVILÁG KIBONTAKOZHASSON.



A kakaóbab teljes ízét érezheti csokoládénkban, mert mi azon kevés csokoládé készítők egyike vagyunk, akik a kakaóbabokat a mai napig egészben, saját természetes héjukban pörkölik. Eme tradicionális pörkölési technika felébreszti a kakaóbabban rejlő kiváló ízeket és aromákat, valamint megőrzi őket, hogy azok a csokoládében szabaduljanak fel – és ne vesszenek el előtte.






CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

TÖBBLÉPCSŐS ŐRLÉS, HOGY MEGALKOSSUK A LEGSÖTÉTEBB ÉS LEGFINO- MABB KAKAÓMASSZÁKAT.



Mi sohasem elégszünk meg az „elfogadhatóval”, ezért a pörkölt kakaóbabokat többszörös aprításnak vetjük alá. Az első fázisban a kakaóbab töretet masszává őröljük, aztán többszörösen átőröljük, hogy a lehető legjobb finomságot érjük el. Az eredmény egy karakteres, sötét kakaómassza, mely az Ön csokoládéjának a szívét és a lelkét adja. Ellenállhatatlan íze sokáig érződik a csokoládében és megalkotja azt a csodálatos ízvilágot, mely után fogyasztói vágyakoznak.





**FINOM, FINOMABB,
LEGFINOMABB.
MINDEZ AZ ÖN
CSOKOLÁDÉJÁÉRT.**



Ahhoz, hogy kialakítsuk azt a különlegesen kerek, selymes érzést a csokoládénkban, addig kell préselnünk és őrölnünk az alapanyagokat, amíg minden egyes részecske kisebb nem lesz, mint az ízlelőbimbóink közti távolság. Ez a fajta tökéletes finomság a csokoládé teljes ízével ellenállhatatlan érzést vált ki a szánkban, ahelyett hogy külön-külön éreznénk az alkotóelemeket.





ITT AZ IDŐ, HOGY FELTÁRJUK A KONSÍROZÁS REJTELMEIT.



A konsírozás a harmónia művészete. A konsírozó mester (Master Concher) órákon keresztül gyúrja a csokoládét, hogy teljesen beérjen annak ízvilága. Mindezt pontosan annyi idő alatt, ami alatt a csokoládé íze egyensúlyba kerül: elég hosszan, hogy kialakítsa annak telt ízét, és elég röviden ahhoz, hogy megőrizze friss savasságát. A végeredmény a világhírű Callebaut íz, a kakaó testességének és kiváló ízeinek tökéletes egyensúlyával.




CALLEBAUT
BELGIUM





RECIPE No. 811
FINEST BELGIAN CHOCOLATE
54.50%
CALLEBAUT
RECIPE No. 811
FINEST BELGIAN CHOCOLATE
54.50%
CALLEBAUT

CALLEBAUT
FINEST BELGIAN CHOCOLATE
RECIPE
No. 811
54.50%

RECIPE No. 811
FINEST BELGIAN CHOCOLATE
54.50%
CALLEBAUT
RECIPE No. 811
FINEST BELGIAN CHOCOLATE
54.50%
CALLEBAUT

**PRÉMIUM CSOMAGOLÁSBA
TÖLTVE AZ ÖN CALLEBAUT
CSOKOLÁDÉJA KÉSZEN ÁLL
EGY ÚJ CSOKOLÁDÉ
KREÁCIÓRA...
VAN NÉHÁNY ÖTLETÜNK
AZ ÖN SZÁMÁRA A
KÖVETKEZŐ OLDALAKON**







Calligraphy





PISZTÁCIA MOUSSE MEGGY ZSELÉVEL ÉS ARRIBA KRÉMMEL

ÖSSZEÁLLÍTÁS

Töltsük a meggy zselét egy műanyag csőformába, fagyasszuk ki, majd vegyük ki a formából. Töltsük meg a szilikon formát 3/4-ig pisztácia mousse-szal, helyezzük bele a meggy zselét. Befejezzük pisztácia mousse-szal, és lezárjuk a pisztáciás piskótával, majd fagyasztjuk. Utána vegyük ki a formából. Fújjuk le spray-vel, 70% W2 fehér csokoládé, 30% Mycryo és egy zöld PowerFlower virág felhasználásával. Befejezőképpen felhabosított Arriba krémet használunk igény szerint

PISZTÁCIA PISKÓTA

HOZZÁVALÓK

155 g mandulaliszt
139 g porcukor
16 g invertcukor szirup
23 g burgonya keményítő
126 g tojásfehérje
108 g Callebaut 100%-os pisztácia paszta
NPO-PI1-T62
58 g vaj 82%
108 g tojásfehérje
65 g kristálycukor

ELKÉSZÍTÉS

Az első hét alapanyagot keverjük össze egy robotgépen. A tojásfehérjét (108 g) verjük fel a cukorral. Óvatosan keverjük hozzá a korábban elkészített mixhez. 60 x 40-es pléhen elkenjük. 190°C-os sütőben sütjük 10 percen keresztül.

MEGGY ZSELÉ

HOZZÁVALÓK

568 g Capfruit meggy püré
64 g invertcukor szirup
10 g zselatinpor
55 g víz

ELKÉSZÍTÉS

Melegítsük fel a pürét 40°C-ra, olvasszuk fel benne a zselatint és a cukrot, melegítsük forrásig, majd töltsük az előre elkészített csőformába és fagyasszuk.

PISZTÁCIA MOUSSE

HOZZÁVALÓK

183 g víz
183 g Callebaut 100%-os pisztácia paszta
NPO-PI1-T62
92 g tojásfehérje
174 g porcukor
6 g zselatinpor
321 g tejszín

ELKÉSZÍTÉS

Keverjük el a zselatinport 35 g vízzel. Forraljuk fel a vizet, és olvasszuk fel benne a pisztácia pasztát. Melegítsük fel a cukrot és a tojásfehérjét 50°C-ra, majd verjük habbá. Óvatosan keverjük össze a két elegyet. Adjuk hozzá a megolvasztott zselatint, végül keverjük bele a felvert tejszínt. Azonnal használjuk fel töltésre.

ARRIBA CSOKOLÁDÉ KRÉM

HOZZÁVALÓK

191 g víz
19 g glükóz szirup 60 DE
19 g invertcukor szirup
23 g sovány tejpor
4 g zselatinpor
296 g Callebaut Arriba Single Origin tejszokoládé
CHM-Q415AR
428 g tejszín 35%

ELKÉSZÍTÉS

Keverjük el a zselatinport 20 g vízzel. Forraljuk össze az első négy alapanyagot, keverjük homogénre. Öntsük ezt a mixet a tejszokoládéra és a zselatinra, majd egy kézi mixerrel keverjük el. Hozzákeverjük a félig felvert tejszínt, majd hűtjük, végül robotgép segítségével kihabosítjuk.

Spring
Break



MANDULA DACQUOISE

FEHÉR CSOKOLÁDÉS JOGHURT KRÉMMEL

ÖSSZEÁLLÍTÁS

A mandula dacquoise-t töltjük tartlet formákba (8 cm átmérő) és süssük meg. Vegyük ki a formából, majd hűtsük. Felépítjük a korábban elkészített daquoise-t lime crémeux-vel és joghurt krémmel.

Dekoráljuk mangó gömbökkel és szórjuk meg kandírozott lime héjjal.

MANDULA DACQUOISE

HOZZÁVALÓK

274 g mandulaliszt
274 g porcukor
344 g tojásfehérje
108 g kristálycukor

ELKÉSZÍTÉS

Felverjük a tojásfehérjét a cukorral. Keverjük össze a mandulalisztet és a porcukrot. Óvatosan keverjük hozzá a felvert fehérjét és töltjük tartlet formába. 180°C-on kb. 18 percig sütjük.

LIME ÉS BRAZIL CSOKOLÁDÉ KRÉM

HOZZÁVALÓK

146 g víz
9 g lime héj
53 g invertcukor szirup
27 g sovány tejpör
3 g zselatinpor
179 g Callebaut Brazil Origin étcsokoládé
CHD-Q68BRA
365 g tejszín 35%

ELKÉSZÍTÉS

Keverjük össze a zselatinport 17 g vízzel és tegyük félre. Melegítsük fel az első négy alapanyagot együtt forrásig. Öntsük a csokoládéra és a zselatinra egy keverőgépből. Adjuk hozzá a folyékony tejszínt majd pihentessük egy éjszakán át, mielőtt habbá vernénk.

FEHÉR CSOKOLÁDÉS JOGHURTKRÉM

HOZZÁVALÓK

464 g tejszín 35%
155 g víz
23 g sovány tejpör
23 g zselatin
2 g Xanthan gumi (Xantana)
23 g jogurtpor (Sosa)
310 g Callebaut Finest Belgian Chocolate
Velvet fehér csokoládé
CHW-R224INV

ELKÉSZÍTÉS

Forraljuk fel a tejszínt, a vizet, a tejpört, a xanthán gumit és a joghurtport. Keverjük el csomómentesre. Öntsük rá a csokoládéra, homogenizáljuk egy robotgéppel, majd hagyjuk pihenni egy éjszakát a hűtőben. 12 óra után habbá verhető.

prun
reak



TONKABABOS, KÖRTÉS TORTA KEKSZDARABOKKAL, CREME DELL'ARTIGIANO MÁZBAN

ÖSSZEÁLLÍTÁS

A Creme dell'Artigiano-t megolvasztjuk és egy 6 cm átmérőjű szilikon formába töltjük, fagyaszttjuk. Töltsünk egy réteget a márványos tortaalpból a tartlet gyűrűbe, majd tegyünk a kifagyasztott Creme dell'Artigiano-ból egy darabot a tésztarétegbe. Rétegezzük körtekockákkal és ropogós kekszdarabokkal, majd töltsük telibe a tartlet gyűrűt a tortaalappal, hűtsük. Süssük 170°C-on kb. 20-25 percig. Díszítsük tetszés szerint.

ROPOGÓS KEKSZ KAKAÓBAB TÖRETTTEL

HOZZÁVALÓK

186 g kakaóbab töret
373 g kristálycukor
373 g liszt
2 db vaníliarúd magja
373 g vaj 82%
186 gogyoróliszt
6 g só

ELKÉSZÍTÉS

A szobahőmérsékletű vajhoz hozzáadjuk az alapanyagokat, majd mixer segítségével elkeverjük. Két sütőpapír között kb. 3mm vastagra nyújtjuk. 160°C-on süssük kb. 20-25 percig.

MÁRVÁNYOS TORTA

HOZZÁVALÓK

519 g egész tojás
374 g kristálycukor
42 g invertcukor szirup
12 g tonkabab
2 g só
312 g tejszín 40%
519 g liszt
12 g sütőpor
208 g vaj 82%

ELKÉSZÍTÉS

Verjük fel az első öt alapanyagot. Adjuk hozzá a tejszínt és szitáljuk bele a szárazanyagokat. Befejezésként keverjük hozzá a kihűtött olvasztott vajat.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

FINEST BELGIAN CHOCOLATE