Concepto 10

CREA UN CONCEPTO SICILIANO ORIGINAL

CHOCO GRANIZADO

Sorprende a tus clientes con una receta de auténtica Granita Siciliana. El ChocoGranizado negro aporta un intenso sabor de chocolate y una textura entre sorbete y granizado.







CHOCO GRANIZADO

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoGranita Fondente.
- 2,1-2,6L de agua (70-85 °C) (ajusta la cantidad de agua en función del sabor que quieras conseguir: más agua te dará una textura más líquida / menos agua te dará una textura más espesa).

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Verter la mezcla en la máquina de granizado y empezar el proceso de congelación.

√ Original receta Siciliana con auténtico chocolate Belga
√ 46,5% auténtico chocolate Belga
√ Válido perfectamente para máquinas de granizados*
√ Fácil de preparar

*También se puede usar mantecadora

Concepto 11

¡VAMOS CREMINO!

GLASEA TUS TARTAS HELADAS CON CHOCOCREMA

Además de poder ofrecer una gama de helados única, con texturas y sabores personalizados. Con Callebaut ChocoCrema y nuestra gama de decoraciones e inclusiones, podrás crear únicos Creminos multicapas, tartas heladas y acabados fantásticos con sabores crujientes y muy sabrosos. Glasea tus **tartas heladas y demás preparaciones en frío** con ChocoCrema para un sabor genial y un brillo espectacular.



TARTA NERO



TARTA GOLD



- √ Acabados perfectos para tus cubetas, creminos y tartas heladas.
- √ Una amplia oferta de sabores desde avellana hasta chocolate: fácil de combinar
- √ Preparaciones Premium = Mayor valor
- √ Fáciles de usar







TARTA NOCCIOLA

TARTA BIANCA



Concepto 12

CREA Y DA TEXTURA
A TU PROPIO VETEADO

Con la gama Callebaut, tanto de texturas como de ChocoCrema podrás personalizar completamente tus helados y adaptarlos a tus propuestas. Escoge y combina entre:



Chococrema

Pailleté Feuilletine





Crispearls ™

Escamas chocolate

Nibs cacao

Inclusiones



La gama ChocoGelato en un vistazo

PARA TU
HELADO DE CHOCOLATE ÚNICO



CHOCO BASE

La primera base de helado de chocolate que ofrece un sabor más intenso. Para mezclar con ChocoGrattato o con tus coberturas de chocolate negro Callebaut preferidas.

SIN GLUTEN · VEGANO

+

Chocolates negros a elegir.

Finest Belgian



Origen Único



1 BOLSA + 800G CHOCOLATE
= 1 x CUBETA 4 kg/4,5 L

CHOCO GRATTATO

100% chocolate negro, poco conchado para una más fácil mezcla en tu preparación de helado.



100% BELGIAN CHOCOLATE · SIN GLUTEN · VEGANO

1 BOLSA CHOCOBASE + 1 BOLSA CHOCOGRATTATO
= 1 x CUBETA 4 kg/4,5 L



CHOCO BASE AL LATTE

La primera base de helado que ofrece un sabor de chocolate lácteo. Para mezclar con tus coberturas de chocolate con leche Callebaut preferidas.

SIN GLUTEN

+

Finest Belgian



Origen Único



1 BOLSA + 800G CHOCOLATE = 1 x CUBETA 4 kg/4,5 L

PARA UN GENUINO SABOR A CHOCOLATE CON UNA FANTÁSTICA CONVENIENCIA

El primer helado de chocolate hecho con auténtico chocolate Belga – más rico que ninguna otra receta en el mercado.



CHOCO GELATO *Nero*

- Contiene 52,5% de chocolate Belga extra-negro y cacao en polvo negro.
- Color Negro.
- Intenso sabor a chocolate extra oscuro.



CHOCO GELATO *Extra Fondente*

- Con 60% de chocolate Belga negro extra.
- Muy oscuro, color cálido.
- Sabor muy intenso a chocolate negro con toques de cacao tostado.



CHOCO GELATO *Fondente*

- Con un 61,5% de chocolate Belga negro.
- Color marrón cálido.
- Intenso sabor a chocolate negro con toques de cacao tostado.



CHOCO GELATO *Bianco*

- Con un 70% de chocolate Belga blanco.
- Color blanco y cremoso.
- Sabor a chocolate blanco cremoso con toques dulces de caramelo.



CHOCO GELATO *Gold*

- Con un 60% de chocolate al caramelo.
- Color a caramelo cálido y dorado.
- Sabor intenso a chocolate caramelizado con notas de galleta y mantequilla y una punta de sal que realza el sabor.



CHOCO GELATO *Fior di Cao*

- Con un 12% de manteca de cacao.
- Color blanco, cremoso.
- Una base perfecta para recetas de helado con cacao en polvo Van Houten: recomendamos usar el cacao en polvo Van Houten Round Dark Brown.

PARA PREPARACIÓN: SÓLO AÑADIR 2,4L DE AGUA O COMBINACIÓN DE AGUA Y LECHE

PARA PREPARACIÓN: SÓLO AÑADIR 2,4L DE LECHE

1 BOLSA CHOCOGELATO = 1 x CUBETA 4 kg/4,5 L



PARA UNA GRANITA SICILIANA ORIGINAL

El auténtico Granita Siciliana con auténtico chocolate Belga.



CHOCO GRANITA
Fondente

- Con un 46,5% de chocolate negro Belga.
- Color marrón oscuro.
- Intenso sabor a chocolate negro.
- Deliciosa textura de granita que se puede adaptar al gusto de cada uno dosificando la cantidad de agua a añadir durante la preparación.

46,6 % BELGIAN CHOCOLATE

SIN GLUTEN

VEGANO

1 BOLSA CHOCOGRANITA = 1 x CUBETA 2,9 – 3,4 L = 3,2 - 3,8 kg (dependiendo del líquido añadido)



PARA DELICIOSAS TEXTURAS CREMOSAS / VETEADOS

Para un sabor cremoso, con textura o para decorar tus barquetas.



CHOCO CREMA
Nero

16 % BELGIAN CHOCOLATE

- Con un 16% de chocolate negro.
- Color marrón oscuro.
- Rica textura cremosa e intenso sabor a chocolate negro con toques de cacao tostado.

CHOCO CREMA
Doppia Nocciola

- Muy indulgente, super rico: con 18% de avellanas.
- Profundo color marrón de avellana y chocolate.
- Sabor muy intenso e indulgente a chocolate y avellana.

CHOCO CREMA
Nocciola

- Con avellanas.
- Color a avellana.
- Sabor a chocolate con leche con una rica textura cremosa.

CHOCO CREMA
Bianco

- Con chocolate blanco.
- Color blanco cremoso.
- Delicioso sabor a chocolate blanco cremoso con toques de caramelo.

CHOCO CREMA
Gold

- Con chocolate Gold.
- Color cálido a caramelo dorado.
- Intenso sabor a caramelo, con notas de galleta, mantequilla y un toque de sal que realza el sabor.



CALLEBAUT® RESUMEN PRODUCTOS

CHOCOBASE - Bases para el helado de chocolate

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
ChocoBase	10.0% chocolate negro	MXD-ICE10SF-V99	bolsa 800 g
ChocoBase Al Latte	20% chocolate con leche	MXM-ICE25-V99	bolsa 800 g

CHOCOGRATTATO - Chocolate en polvo para gelato

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
ChocoGrattato	100% chocolate negro	M-6CHRA-P-E0-X27	bolsa 800 g

CHOCOGELATO - Preparado para helado de chocolate

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
ChocoGelato Nero	52,5% chocolate negro	MXD-ICE52-E0-V99	1,6 kg bag
ChocoGelato Extra Fondente	60,0% chocolate negro	MXD-ICE60-E0-V99	1,6 kg bag
ChocoGelato Fondente	61,5% chocolate negro	MXD-ICE61-E0-V99	1,6 kg bag
ChocoGelato Gold	60% chocolate caramelo	MXK-ICE60-V99	1,6 kg bag
ChocoGelato Bianco	70,0% chocolate blanco	MXW-ICE70-E0-V99	1,6 kg bag
ChocoGelato Fior di Cao	12% manteca de cacao	MXW-ICE15-V99	1,6 kg bag

CHOCOGRANITA - Preparado para una Granita Siciliana

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
ChocoGranita Fondente	46,5% chocolate negro	MXD-ICE46GS-E0-V99	bolsa 800 g

CHOCOCREMA - Textura cremosa que permanece suave cuando se congela o mezcla en helato

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
ChocoCrema Doppia Nocciola	18% avellanas	FNN-O1845-E0-U50	bidón 3 kg
ChocoCrema Nocciola	12.0% avellanas	FNN-O1239-E0-U50	bidón 3 kg
ChocoCrema Nero	16.0% chocolate negro	FND-M0938-E0-U50	bidón 3 kg
ChocoCrema Gold	100% único, receta gold	FNF-M42GOLD-E0-U50	bidón 3 kg
ChocoCrema Bianco	5,0% chocolate blanco	FNW-M4015-E0-U50	bidón 3 kg

CHOCOLATE COATING FOR GELATO - Ideal para baño y stracciatella

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
Ice-Choc Dark	100% chocolate negro	ICE-45-DNV-552	bolsa 2,5 kg
Ice-Choc Milk	100% chocolate con leche	ICE-45-MNV-552	bolsa 2,5 kg
Ice-Choc White	100% chocolate blanco	ICE-50-WNV-552	bolsa 2,5 kg
Pinguino Fondente		YYD-A6032-651	bidón 5 kg
Pinguino Extra Fondente	73% chocolate negro	YPD-A6031-651	bidón 5 kg
Pinguino Bianco	80% chocolate blanco	YPW-K9537IT-651	bidón 5 kg

FINEST BELGIAN CHOCOLATE

Descripción		Composition	Código producto	Packaging
Negro	811	54,5% min. sólidos de cacao	811-E2-U68	bolsa 1 kg
		54,5% min. sólidos de cacao	811-E5-U71	bolsa 2,5 kg
	70-30-38	70,5% min. sólidos de cacao	70-30-38-E5-U71	bolsa 2,5 kg
	POWER 80	80,0% min. sólidos de cacao	80-20-44-E5-U71	bolsa 2,5 kg
Leche	823	33,6 % min. sólidos de cacao	823-E2-U68	bolsa 1 kg
		33,6 % min. sólidos de cacao	823-E5-U71	bolsa 2,5 kg
	POWER 41	41 % min. sólidos de cacao	841-E5-U71	bolsa 2,5 kg

GAMA DE CHOCOLATES DE ORIGEN

	Descripción	Composition	Código producto	Packaging
Single Origin negro	Madagascar	67,4 % min. sólidos de cacao	CHD-Q67MAD-E5-U70	bolsa 2,5 kg
	Brazil	66,8 % min. sólidos de cacao	CHD-Q68BRA-2B-U75	bolsa 2,5 kg
	Ecuador	70,4 % min. sólidos de cacao	CHD-R731EQU-E5-U70	bolsa 2,5 kg
	Sao Thomé	70,0 % min. sólidos de cacao	SAOTHOME-E5-U70	bolsa 2,5 kg
Single Origin leche	Java	32,6 % min. sólidos de cacao	JAVA-E5-U70	bolsa 2,5 kg
	Arriba	29 % min. sólidos de cacao	CHM-Q415AR-2B-U75	bolsa 2,5 kg
Blend of Origins	Kumabo	80,1 % min. sólidos de cacao	CHD-H8047KMBE5-U70	bolsa 2,5 kg
	Satongo	72,2 % min. sólidos de cacao	CHD-L7243STGE5-U70	bolsa 2,5 kg

CRISPEARLS - Pequeñas y brillantes perlas de chocolate con un corazón de galletas crujientes y tostadas

Descripción	Composition	Código producto	Packaging
Negro	84,0% min. chocolate 50,2% min. sólidos de cacao 15,0% min. galleta crujiente	CED-CC-D1CRISP-W97	bolsa 800 g
Leche	84,0% min. chocolate 28,7% min. sólidos de cacao 15,0% min. galleta crujiente	CEM-CC-M1CRIE0-W97	bolsa 800 g
Blanco	84,0% min. chocolate 25,2% min. sólidos de cacao 15,0% min. galleta crujiente	CEW-CC-W1CRIE0-W97	bolsa 800 g
Fresa	84,0% min. chocolate 15,0% min. galleta crujiente	CEF-CC-STRA-E0-W97	bolsa 800 g
Caramelo	84,0% min. chocolate 30,6% min. sólidos de cacao 15,0% min. galleta crujiente	CEF-CC-CARAME0-W97	bolsa 800 g
Mini Chocolate Crispearls™	63,5% min. chocolate 35,0% min. galleta crujiente	CEM-CC-MIMIXE0-999	dosificador 425 g

FIDEOS CHOCOLATE - Piezas de chocolate pequeñas, brillantes y crujientes

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
Negro	100% chocolate	CHK-D-E2-U68	bolsa 1 kg
Leche	100% chocolate	CHK-M-E2-U68	bolsa 1 kg
Blanco	100% chocolate	CHK-W-E2-U68	bolsa 1 kg

VIRUTAS CHOCOLATE - Finas virutas de chocolate, piezas irregulares

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
Negro	100% chocolate	CHD-SV-13944-999	caja 2,5 kg
Leche	100% chocolate	CHM-SV-13945-999	caja 2,5 kg
Blanco	100% chocolate	CHW-SV-20579E0-999	caja 2,5 kg

ESCAMAS DE CHOCOLATE - Escamas pequeñas, irregulares, brillantes y crujientes

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
Negras pequeñas	100% chocolate	SPLIT-4-D-E2-U68	bolsa 1 kg
Leche pequñas	100% chocolate	SPLIT-4-M-E2-U68	bolsa 1 kg

ESTRELLAS CHOCOLATE - Decoraciones de chocolate en forma de estrella

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
Negro	100% chocolate	CHD-25-19574-999	caja 480 g
Leche	100% chocolate	CHM-25-19616-999	caja 480 g
Blanco	100% chocolate	CHW-25-19617-999	caja 480 g

CIGARRILLOS CHOCOLATE - Palitos de chocolate curvos y huecos

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
Picasso negro & blanco	100% chocolate	CHX-PC-13985-999	caja 900 g
Rembrandt negro & blanco	100% chocolate	CHX-PC-20562E0-999	caja 900 g
Rubens negros	100% chocolate	CHD-PC-13982-999	caja 900 g
Van Gogh Marbled	100% chocolate	CHX-PC-13984-999	caja 900 g

NIBS CACAO

Descripción	Código producto	Packaging
Habas de cacao tostadas troceadas	NIBS-S502-X47	bolsa 800 g

PAILLETÉ FEUILLETINE - Pedacitos minúsculos de barquillo crujiente

Descripción	Código producto	Packaging
Pailleté feuilletine	M-7PAIL-401	caja 2,5 kg

PASTAS FRUTOS SECOS Y PRALINÉS

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
Pure roasted hazelnut paste	100% hazelnuts	PNP-T14	bidón 5 kg
Almond praline	46.5% almonds	PRAMA-T14	5 kg bucket

FRUTOS SECOS TROCEADOS

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
Crocanti avellanas	37,0% avellanas	NAN-CR-HA3714-U11	bolsa 1 kg

GIANDUJAS

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
Negra	70,0% chocolate 30,0% avellanas	GIA-D2-144	bloques 5 kg
Leche	75,0% chocolate 25,0% avellanas	GIA-144	bloques 5 kg

VAN HOUTEN RESUMEN PRODUCTOS

CACAO EN POLVO

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
Natural light brown	100% cacao 10-12% manteca de cacao	NCP-10C101VHE0-760	bolsa 1 kg
Round dark brown	100% cacao altamente desgrasado < 1% manteca de cacao	DCP-01R102-VH-61V	bolsa 750 g
Robust red Cameroon	100% cacao 20-22% manteca de cacao	DCP-20R118-VH-760	bolsa 1 kg
Intense deep black	100% cacao 10-12% manteca de cacao	DCP-10Y352-VH-760	bolsa 1 kg
Full-bodied warm brown	100% cacao 22-24% manteca de cacao	DCP-22W117VHE0-760	bolsa 1 kg

MASA CACAO

Descripción	Composición	Código producto	Packaging
Rich deep brown	100% masa cacao 52-56% manteca de cacao	DCL-3P524VHE0-760	bolsa 1 kg

CALLEBAUT®

BELGIUM 1911







Para receta e inspiración

www.callebaut.com

#CALLEBAUT