CACAO BARRY
Since 1842

Unbox Creativity.

CATÁLOGO

PRODUCTOS

2019

PLANTEURS ET CHEFS, ENSEMBLE
LAISSONS LA NATURE PROSPÉRER
CACAO BARRY
Since 1842
TOUS PROTECTEURS DE LA DIVERSITÉ ET DE L'INTENSITÉ DU CACAO
CACAO BARRY
Since 1842
EN EL
2025
HABREMOS REDUCIDO NUESTRO
IMPACTO EN LA DEFORESTACIÓN
Y LAS EMISIONES DE CO2
TODOS LOS PROTECTORES DE LA DIVERSIDAD E INTENSIDAD DEL CACAO.
www.cacao-barry.com
YouTube

Nuestra historia

En 1842, Charles Barry embarcó en un viaje por África en búsqueda de una selección de habas de cacao que lo convertirían en el primer experto en chocolate del mundo. La expansión a América Latina pronto permitió a Cacao Barry® perfeccionar el arte de transformar materia prima natural en productos de cacao y chocolate de la mayor delicadeza y refinado. Nos avalan más de 170 años de experiencia en cacao y chocolate en todo el mundo, Cacao Barry® innova y apoya a tanto agrícultores como profesionales en sus necesidades.

Gracias a su conocimiento sobre el origen, Cacao Barry® selecciona cacao de alta calidad proveniente de lugares excepcionales para dar diversidad de sabores y orígenes para liberar la verdadera riqueza sensorial del cacao.

Respaldados por nuestra gama completa, variedad de cacao, coberturas de chocolate, pralinés así como plantaciones exclusivas y recetas de chocolate personalizadas gracias a Or Noir™, y junto a nuestra red global de Embajadores y centros de formación Chocolate Academy™, es nuestra misión ofrecer apoyo a los profesionales en su reto diario de deleitar a sus clientes con sabores de chocolate únicos y combinaciones creativas en recetas de autor.

Espíritu fuerte, Sentidos refinados

Con vigor y un instinto visionario, Charles Barry estableció los estándares mucho tiempo atrás. Esta fuerte determinación sigue encontrándose hoy en día en nuestra gente que continúa con la aventura.

El mismo espíritu puede ser encontrado en nuestros clientes, con una habilidad, fortaleza y resolución por seguir siendo los mejores en su oficio. Hacen uso de todos sus sentidos para constantemente mejorar sus técnicas y cultivar nuevas prácticas dentro del mundo del chocolate. Trabajamos constantemente para lograr un equilibrio adecuado entre fuerza y refinamiento. Creemos firmemente que este equilibrio continuará inspirando a nuestros clientes y garantizará nuestra relevancia en las próximas décadas, manteniéndonos siempre fieles a nuestra personalidad.

Sabemos que juntos somos más fuertes, pioneros en espíritu y consideramos que el todo o nada – es una actitud, no un estado de ánimo.

Certificaciones, logos & pictos

Cacao Barry®, transparencia en el cacao y respeto al consumidor.
La naturaleza nos obsequia con sus mejores habas de cacao.
Gracias a la calidad del proceso de producción Cacao Barry® obtiene unos chocolates con un sabor más puro.

PURA MANTECA CACAO

De acuerdo con la Directiva 2000/36 / EC en relación a los productos de cacao y chocolate destinados al consumo humano, se permite hasta 5 % de grasa vegetal en el chocolate. Cacao Barry® garantiza chocolates elaborados con 100 % manteca de cacao pura.

VAINILLA NATURAL

Bourbon Vanilla es el nombre dado a la especia Vanilla Planifolia que crece en el Océano Índico, especialmente en las zonas de Madagascar y la Isla de la Reunión. Es la vainilla más aromática del mundo.

BIO

La etiqueta BIO certifica que el 95 % de los ingredientes de un cierto producto son originarios de la agricultura orgánica. Cacao Barry® garantiza que el 100 % de sus coberturas orgánicas de chocolate y gama Plantaciones son orgánicas. Esta etiqueta promueve el equilibrio ecológico y la conservación de la biodiversidad.

LENÔTRE

Una colaboración de excelencia.

Cacao Barry®, marca de pasión e innovación y su partenaire Lenôtre, firma de prestigio de la gastronomía, unen sus talentos para crear una gama de chocolates y de refinados pralinés. Los productos que los componen, responden a las demandas y necesidades específicas de os chefs más exigentes.

Q-FERMENTATION™

La gama Pureté consta con el certificado Q-fermentation™.

Q-Fermentation™ - calidad de fermentación controlada - es una relación única entre el hombre y la naturaleza. La fermentación es un paso esencial en el desarrollo del sabor. Esto se consigue optimizando el método de fermentación y aumentando la presencia de la fermentación natural, la cual supone el mayor impacto en el sabor del cacao. De esta manera, obtenemos sabores únicos, intensos y puros, con prácticamente 0 % de impurezas o sabores no deseados, de cada una de las habas de cacao, todo gracias al método Q-fermentation™.

100% DE LA TRAZABILIDAD DEL HABA DE CACAO

Del Agricultor al Chef.

Cacao Barry® conoce a sus agricultores, de igual manera que conoce el origen de cada una de las bolsas de habas de cacao. Aquí empieza la historia entre los granjeros que cosechan las habas de cacao, Cacao Barry® que transforma las habas de cacao para obtener los mejores aromas y los profesionales que trabajaran con este chocolate para hacer sus creaciones.

COCOA HORIZONS

Desde el año 2015, Cacao Barry® se enorgullece de apoyar a la fundación The Cocoa Horizons y su misión de mejorar los medios de vida de los productores de cacao en todo el mundo mediante la promoción de prácticas sostenibles y proyectos de desarrollo comunitario. Al compartir nuestra experiencia y apoyar a los agricultores con formaciones, aportaciones y financiamiento, les permitimos implementar las mejores prácticas, maximizar los rendimientos y aumentar los ingresos de manera sostenible.

KOSHER DAIRY

En la religión judía, es un producto que tiene en su composición lácteos o derivados de la leche.

KOSHER PAREVE

En la religión judía, es un producto que no contiene ni ingredientes lácteos ni carne.

VEGETARIANO

El vegetarianismo es una práctica alimentaria que excluye toda carne de animal, pero en general admite el consumo de alimentos de origen animal (huevos, leche y productos lácteos).Cacao Barry® garantiza que el 100 % de sus productos son vegetarianos.

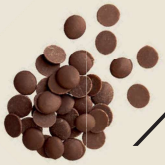
SIN LECITINA DE SOJA

La lecitina de soja es un producto natural extraído del aceite de la soja y se utiliza para estabilizar el chocolate. La soja es reconocida como un producto alérgico. Cacao Barry® proporciona productos sin riesgo alergénico.

CATÁLOGO PRODUCTOS

INFORMACIÓN GENERAL

Creaciones de chocolate 06/09



COBERTURAS DE CHOCOLATE Y CHOCOLATES

Or Noir™ 10/11
Coberturas de Chocolate Plantaciones 12/13
Coberturas de Chocolate Origine 14/17
Coberturas de Chocolate Pureté 18/19
Coberturas de Chocolate Negro Héritage 20
Coberturas de Chocolate con Leche Héritage 21
Chocolates Negros y Blancos Héritage 22/23
Productos Horneables 24

PRODUCTOS 100% CACAO

Cacao en polvo y Manteca de cacao 25
Pasta de cacao y Nibs de Cacao 25

COLECCIÓN FRUTOS SECOS

Pastas Puras / le Praliné à l'ancienne / Pralinés untuosos caramelizados 26/27
Les Pralinés Onctueux Goût Pur Fruit / Giandujas 28/29

PRODUCTOS DE SERVICIO

Rellenos, Inclusiones y Coberturas especiales 30/31
Decoraciones 32

DECORACIONES

Pailletés y Pépites de Cacao 34
Copeaux y Decoraciones Décors 35
Vermicelles y Cups de chocolate 36

Índice

De la plantación a los chefs

Desde los inicios en 1842, la misión de Cacao Barry® ha sido proporcionar nuevas perspectivas y establecer constantemente valores más elevados para el creativo mundo del chocolate. Con una inigualable comprensión sobre la fuente, la mazorca de cacao, somos expertos en liberar todo el potencial que ofrece el cacao. Como marca Premium mundial controlamos el suministro de las habas de cacao, los métodos agrícolas más adecuados, además de la producción de todos los ingredientes: nibs, pastas, mantecas. Esto nos forma y guía en nuestro desarrollo. Todos nuestros sentidos se sintonizan para seguir trabajando en la creación constante de chocolates Premium de más calidad y variedad.

De la plantación a la haba de cacao

1 / CULTIVO

La producción del cacao requiere lugares con altas precipitaciones, altas temperaturas y una estación de sequía que no sobrepase los 3 meses.
Estas condiciones se encuentran entre el trópico de Cáncer y el trópico de Capricornio. El árbol de cacao empieza a obtener frutos tras 5 años.
Trabajando juntos prosperamos. Mediante la intensa colaboración con cooperativas y agricultores, garantizamos la mejor cosecha posible y la mejor calidad del cacao, beneficiando tanto a agricultores como a Profesionales.

2 / COSECHA

Los árboles de cacao son caulíferos, por lo que las flores aparecen en el mismo tronco formando densas inflorescencias. Menos del 10 % de las flores son naturalmente polinizadas, siendo aún menor el número de flores que se convierten en mazorcas maduras. Dichas mazorcas tardan entre 4 y 6 meses en madurar y contienen entre 30 y 40 semillas rodeadas por una pulpa dulce y ácida. Las mazorcas se distinguen por su cambio de color, y son cosechadas manualmente.

3 / APERTURA DE LAS MAZORCAS DE CACAO

Tras su cosecha, las vainas son retiradas del campo y almacenadas durante 2 a 5 días máximo, período tras el cual las habas dejarían de ser adecuadas para la fermentación. Las mazorcas de cacao son cuidadosamente abiertas con una herramienta cortante. Se debe tener cuidado de no dañar las habas al abrir la mazorca.

4 / FERMENTACIÓN

Después de abrir las mazorcas, se retiran manualmente las habas y la pulpa de las mazorcas para empezar la fermentación.
Tradicionalmente, para su fermentación las habas son amontonadas en pilas y cubiertas con hojas de plátano. A medida que son amontonadas, las habas empiezan a fermentar. Durante este proceso, el embrión de la semilla es eliminado y los sabores se desarrollan. La fermentación dura entre 5 y 7 días.
Dada la importancia que supone la fermentación para el desarrollo del sabor, Cacao Barry® ha lanzado Q-Fermentacion™. Esta fermentación optimizada reduce el tiempo necesario, al mismo tiempo que garantiza habas de calidad homogénea y sabores más puros a cacao.

5 / EL SECADO DE LAS HABAS

El sabor óptimo se desarrolla durante el secado al sol. Varía de las simples esterillas, para exponer directamente al sol, a invernaderos modernos con calefacción. Lo ideal es una plataforma de secado cubierta con un techo transparente que permita a los granos secarse durante los días nublados. Las habas de cacao se secan hasta alcanzar un contenido de humedad del 6-8 % para un mejor almacenamiento.

6 / CONTROL DE LA CALIDAD

En los centros de recolección se controla la calidad de las habas de cacao de los agricultores realizando pruebas de clasificación y corte; seguidamente las habas son pesadas, empaquetadas en sacos de yute y enviadas a los almacenes.
Para la gama de Pureté, Cacao Barry® ha establecido 4 centros de calidad para llevar a cabo verificaciones sensoriales que garanticen que la Q-Fermentacion™ ha sido correctamente aplicada.

7 / RECOMPENSAS A AGRICULTORES

Tras confirmar la revisión y nivel de las habas Q-Fermentacion™, los agricultores reciben un precio superior para contribuir a sus esfuerzos.

8 / TRAZABILIDAD

Para nuestras gamas Puréte, Origines y Plantation mantenemos transparencia acerca del origen. Para garantizar del agricultor al profesional la trazabilidad de nuestras habas, todas las etapas son cuidadosamente registradas. Una vez registradas, las habas son transportadas a Francia.

De la haba de cacao al chocolate

9 / LA LIMPIEZA DE LOS GRANOS

Después de comprobar el origen y volver a confirmar la calidad, se limpian las habas, se separan los granos de los materiales extraños y se descascarillan. Cacao Barry® garantiza un 98,25 % de granos puros sin partículas de cáscaras minimizando así el impacto en el sabor.

10 / TOSTADO

Una vez limpias, las habas son tostadas de acuerdo con las especificaciones definidas para cada uno de los chocolates Cacao Barry®. El tostado reduce el contendido en levaduras y mohos, influenciando el desarrollo del perfil organoléptico durante la fermentación y secado. Para conseguir el mejor sabor posible, estamos continuamente buscando el equilibrio perfecto entre temperatura y tiempo de tostado.
Para una mejor conservación del sabor puro del cacao, minimizamos todo lo posible el tostado en los chocolates Puréte, Origine y Plantation.

11 / MOLIENDO LOS NIBS

Los nibs de cacao son refinados para obtener una pasta de 12-15 micras que da una sensación en boca de intenso sabor. El molido se realiza en tres fases, obteniendo una pasta muy fina. Dicha pasta se llama pasta de cacao o masa de cacao. La calidad de esta pasta es validada por el comité experto de degustación y seguidamente pasará a ser utilizada para la elaboración del chocolate.

14 / REFINADO

El refinado consta de dos fases para una óptima finura. Un pre-molido entre dos cilindros seguido por un molido entre cuatro cilindros. Un tamaño de partícula muy fino garantiza un comportamiento regular en la cristalización y un sabor de larga duración.

12 / PRENSADO

Mediante el prensado separamos la manteca de cacao de los sólidos de cacao. El contenido en grasa de las barras de cacao resultantes varía dependiendo de la aplicación. Dichas barras representan el material base para obtener cacao en polvo tras su pulverización.

15 / CONCHADO

Después del refinado, el chocolate, dependiendo de la receta, puede ser conchado. El conchado significa que el chocolate se mezcla y calienta. Esto disminuye la humedad y la acidez. Después de varias horas de conchado se puede añadir manteca de cacao para obtener la fluidez deseada.

13 / MEZCLA DE INGREDIENTES

Una vez la pasta de cacao es aprobada por nuestros catadores, comienza el proceso de producción del chocolate.
El primer paso es agregar los ingredientes adecuados en la mezcladora: pasta de cacao y azúcar (y leche para el chocolate con leche).
En la mezcladora, los ingredientes son mezclados conjuntamente de manera concienzuda para conseguir la textura adecuada que permita un correcto refinado.

16 / MOLDEADO

Después del atemperado, el chocolate se moldea en bloques o Pistoles™ que supone un formato ideal para ayudar a los profesionales en la creación de sus recetas.

17 / CONTROL DE CALIDAD DURANTE EL PROCESO

En cada una de las etapas del proceso, se miden el tamaño de las partículas, el contenido en grasa y la fluidez para asegurar el mejor resultado final.

18 / ENVASADO

Las Pistoles™ de chocolate son envasadas en bolsas de calidad que garantizan la mejor protección posible del sabor. Cada receta de chocolate es una creación única con un perfil de sabor específico entregado a los profesionales en óptimas condiciones para apoyar sus creaciones.

19 / INSPIRACIÓN DE LOS PROFESIONALES

Con una amplia gama de chocolates con sabores únicos y de alta calidad, la misión de Cacao Barry® se focaliza completamente en ofrecer un apoyo profesional a los profesionales en su misión diaria de deleitar al mundo con el chocolate.

Concepto

Or Noir™

1 / LA EXPERIENCIA OR NOIR™

Crea tu propio chocolate

El laboratorio Or Noir ™, centro único de especialización en cacao y chocolate, te da la bienvenida y te ayuda con la creación de tu receta personalizada de chocolate negro o con leche.

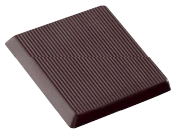
1. IMAGINA el perfil de chocolate con el que sueñas.
2. SELECCIONA las materias primas.
3. CREA tu receta.
4. PRUEBA tu creación.

«¿Qué chef nunca ha querido tener su propia receta de chocolate? Un chocolate con notas y perfiles aromáticos que cumplan todos sus deseos y criterios, ¿**permitiéndoles expresar plenamente su talento y creatividad**?

Gracias a la **Experiencia Or Noir™**, Cacao Barry permite a los Chefs personalizar su propia receta de chocolate de una selección de las **mejores habas de cacao de todo el mundo**. Los chefs tendrán más de 20 masas de cacao. y coberturas de chocolate, con las que podrán dar rienda suelta a su creatividad, jugando en los diferentes notas aromáticas, y así lograr **un chocolate único y exclusivo**.»

2 / Escoja el nombre del chocolate
Y EL FORMATO

- **Pistoles**
  Bolsa de 1 kg o 5 kg



- **Napolitanas** 4,5 g
  (800 unidades/caja)

- **Mini-tabletas** 13,5 g
  (500 unidades/caja)

Témoignage

PIERRE MIRGALET
MOF Chocolatier - Confiseur
Presidente de la Confederación Nacional de Artesanos Pasteleros, Confiteros, Chocolateros, Heladeros y Especialistas en comidas preparadas de Francia.

« Los clientes están orgullosos de que el chocolatero de su ciudad haya creado su propio chocolate. Se ha convertido en **su** chocolate. »

Pack de bienvenida para presentar tu receta en la tienda

3 / Personalice
SU COMUNICACIÓN

Para acompañar el lanzamiento de su chocolate, el laboratorio Or Noir le proporciona herramientas de comunicación personalizables:

- **Certificado de exclusividad**
- **Póster**
- **Folleto**
- **Comunicado de prensa**

* Producción mínima : 500 kg

Gama Plantation

Las coberturas de chocolate de Plantaciones ofrecen un Millésime cada año. Desarrollados a partir de las mejores habas, ambas plantaciones se cosechan de acuerdo con la normativa BIO NOP.
El hecho de que las habas provengan de una sola y única plantación permite a Cacao Barry ® ofrecer notas aromáticas únicas que evolucionan con el tiempo.

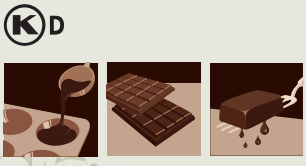
*Productos que provienen de explotación biológica: certificación de acuerdo con la normativa Europea y Americana.

COBERTURAS DE CHOCOLATE PLANTATION

Alto el Sol

MILLÉSIME - 65 % Mín. Cacao

CHD-P65ALTN-E2-U68 6 x 1 kg



PARQUE NATURAL RIO ABISEO / **PERÚ**

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Amargor dominante, notas frutos rojos, de larga duración.

VARIEDAD
Criollo Amazonia (Trinitario)

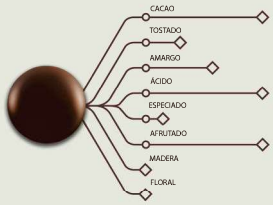
En el corazón de un parque natural peruano, la plantación Alto el Sol está protegida por un entorno exuberante, que ofrece a los árboles de cacao toda su exquisitez.

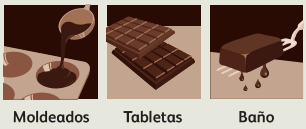
65% mín. cacao	**37%** materia grasa	Fluidez **–♦♦♦◊◊+**	DLUO **24 meses**

Madirofolo

MILLÉSIME - 65 % Mín. Cacao

CHD-Q65MADN-2B-U73 6 x 1 kg





VALLE SAMBRIANO / **MADAGASCAR**

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Amargor cítrico, notas agrias de madera, toque de regaliz.

VARIEDAD
Trinitario

En el norte de Madagascar, la plantación Madirofolo está rodeada de árboles de tamarindo que ofrecen a las habas su particular sabor afrutado.

65% mín. cacao	**38%** materia grasa	Fluidez **–♦♦♦♦◊+**	DLUO **24 meses**

SABORES EXCEPCIONALES

Cuba 70%
Dotado de un persistente sabor de cacao, este chocolate ofrece un bello equilibrio entre amargor y gusto redondo en boca, alzado por notas de tostado, madera y frutos rojos.

Haïti 65%
Este chocolate de cobertura negra revela notas de cítricos y de mango fresco, complementado por un fino y único amargor para su largura en boca.

Mexique 66%
Después de un ligero ataque ácido, este chocolate de cobertura negra libera notas especiadas y a madera, realzada por un toque de regaliz.

St Dominique 70%
Exótico, floral y afrutado, este chocolate de cobertura negra tiene un gusto redondo de cacao amargo, enriquecido por notas aromáticas de especies, de vino y de olivas.

Équateur 76%
Caracterizado por su fuerte amargor, este chocolate de cobertura negra ofrece una largura en boca afrutada con notas de banana tropical y de regaliz.

Vénézuela 72%
Este chocolate de cobertura negra presenta un perfecto equilibrio entre un sabor potente a cacao y de intensas notas a madera, completado por notas de olivas y de vino.

Ghana 40%
Este chocolate de cobertura con leche es delicadamente equilibrado entre intensos aromas de cacao y notas de biscuit, miel y de caramelo, acompañado por toques de castaña y de frutos rojos.

Alto El Sol 65%
Gracias a sus notas de frutos rojos y a su dominante acidez, es un chocolate intenso y fuertemente afrutado, dotado de una sorprendente largura en boca.

ORIGINE:
Las habas de cacao seleccionadas para los chocolates de cobertura de Origines provienen de un solo pais para así poder ofrecer chocolates excepcionales con una fuerte personalidad. Explora nuestra gama con características bien distintivas.

PROCEDENTES DE TODOS LOS RINCONES DEL MUNDO

Tanzanie 75%

Este chocolate se distingue por un gusto afrutado, ácido y con una intensa amargor, redondeado por notas de cítricos y notas especiadas y de pimienta.

Madirofolo 65%

Este chocolate desarrolla notas de cítricos, de regaliz y a madera ligeramente amarga y ácida. Sus notas florales y afrutadas le dan un toque final de caracter a este chocolate de excepción.

Papouasie 35%

Este chocolate de cobertura con leche, muy cremoso, permite descubrir las bonitas notas afrutadas de avellana con un toque de caramelo.

PLANTATIONS :

En el corazón de la plantación, los chocolates de cobertura de Plantation ofrecen un Millésime específico cada año.
Las habas de Plantations se cosechan siguiendo las normas Bio NOP*. El hecho de que las habas provengan de una sola y única plantación permite proponer notas aromáticas únicas para chocolates que evolucionan a lo largo de los años.

* Productos provenientes de plantaciones biológicas: certificación conforme a la normativa Europea y Americana.

PARA DESCUBRIR LOS DIFERENTES TIPOS DE CACAO

El cacao es al chocolate lo que la uva es al vino. Su sabor dependerá de su origen, de su tierra y de su cultura.

América Latina
Ofrecen notas afrutadas y/o especiadas

África
Dotan de cuerpo al chocolate

Oceania
Desvelan un toque ácido

CRIOLLO

Representa como máximo el 5% de los cacaoteros en el mundo.
Amércia central // Asia

Poco amargo / Muy aromático / Cacao fino
Criollo significa "local" en Español.
Esta variedad fue descubierta en México.
Es una variedad frágil, sensible a los insectos y a enfermedades.

TRINITARIO

Representa el 15% de los cacaoteros en el mundo.

Gusto fino / Aroma sutil
Trinitario (originario de la palabra Trinidad. Origen de esta variedad).
Las mazorcas son rojas o naranjas cuando están maduras.

FORASTERO

Representa el 80% de los cacaoteros en el mundo.
África // Amazonia

Amargor / Sabor potente a cacao
Forastero, que significa "extranjero" fue descubierto en Venezuela.
Las mazorcas son lisas, amarillas y verdes.
Variedad más resistente.

Gama Origine

Cultivadas en cantidades limitadas, las habas de cacao seleccionadas para las coberturas de chocolate Origine proceden de un sólo país con el fin de ofrecer excepcionales chocolates con una fuerte personalidad.
Descubra ocho países con características muy distintas a través de las ocho Coberturas de Chocolate Origine.

COBERTURAS DE CHOCOLATE NEGRO ORIGINE

Haïti
65 % Mín. Cacao

EDICIÓN LIMITADA 2019

CHD-Q65HAI-2B-U75 4 x 2,5 kg

VARIEDAD HABAS DE CACAO
- Criollo
- Trinitario

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Amargor fino, notas frescas de mango, toque de cítricos.

Multi-Aplicaciones

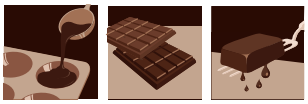
65% mín. cacao	**39%** materia grasa	Fluidez –♦♦♦♦◊+	DLUO **24 meses**

Équateur
76 % Mín. Cacao

CHD-Q76EQU-E2-U68 6 x 1 kg

VARIEDAD HABAS DE CACAO
- Arriba Nacional
- Trinitario

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Plátano tropical, toque de regaliz, fuerte amargor.



Moldeados Tabletas Baño

76% mín. cacao	**44%** materia grasa	Fluidez –♦♦♦♦♦+	DLUO **24 meses**

Las habas de cacao

AMÉRICA LATINA
Tiene agradables notas afrutadas y/o especiadas.

ÁFRICA
Fuerte sabor a cacao.

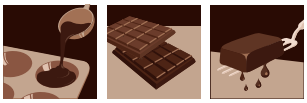
ÁISIA
Notas amargas.

Tanzanie
75 % Mín. Cacao

CHD-Q75TAZ-E5-U70 4 x 2,5 kg
CHD-Q75TAZ-E2-U68 6 x 1 kg

VARIEDAD DE LAS HABAS
- Criollo
- Trinitario

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Amargo a cacao, notas florales, ácido.



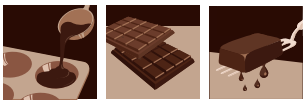
Moldeados Tabletas Baño

75% mín. cacao	**45%** materia grasa	Fluidez –♦♦♦♦♦+	DLUO **24 meses**

Venezuela 72 % Mín. Cacao

CHD-P72VEN-2B-U73 6 x 1 kg
VARIEDAD DE LAS HABAS
- Criollo
- Trinitario

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Notas de oliva negra,
sabor a vino, madera intensa.



Moldeados Tabletas Baño

KD SOJA

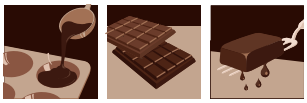
72% mín. cacao	**42%** materia grasa	Fluidez –●●●●●+	DLUO **24 meses**

Cuba 70 % Mín. Cacao

EDICIÓN LIMITADA 2019

CHD-Q70CUB-E2-U68 6 x 1 kg
VARIEDAD DE LAS HABAS
- Criollo
- Trinitario

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Tabaco fresco, frutos rojos,
madera tostada.



Moldeados Tabletas Baño

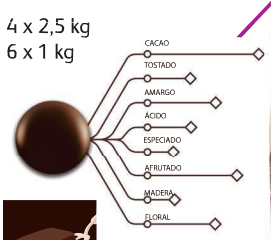
KD

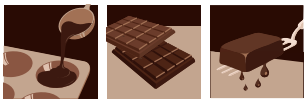
70% mín. cacao	**41%** materia grasa	Fluidez –●●●●◊+	DLUO **24 meses**

Saint Domingue 70 % Mín. Cacao

CHD-Q70SDO-E5-U70 4 x 2,5 kg
CHD-Q70SDO-E2-U68 6 x 1 kg
VARIEDAD DE LAS HABAS
- Forastero

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Especias florales, notas de
aceituna, vino afrutado.





Moldeados Tabletas Baño

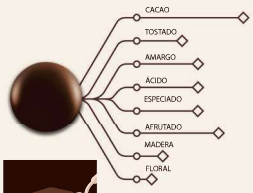
KD

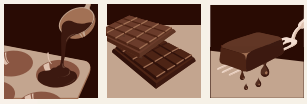
70% mín. cacao	**42%** materia grasa	Fluidez –●●●●◊+	DLUO **24 meses**

Mexique 66 % Mín. Cacao

CHD-N66MEX-2B-U73 6 x 1 kg
VARIEDAD DE LAS HABAS
- Forastero

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Aromático a frutos secos,
notas afrutadas, sutiles
notas de pan de jengibre.





Moldeados Tabletas Baño

KD

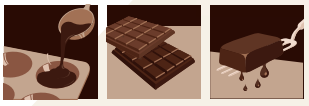
66% mín. cacao	**37%** materia grasa	Fluidez –●●●◊◊+	DLUO **24 meses**

COBERTURAS DE CHOCOLATE CON LECHE ORIGINE

Ghana 40 % Mín. Cacao

CHM-P40GHA-E5-U70 4 x 2,5 kg
CHM-P40GHA-2B-U73 6 x 1 kg
VARIEDAD DE LAS HABAS
- Forastero

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Castaña, toque de
frutos rojos,
notas de caramelo.



Moldeados Tabletas Baño

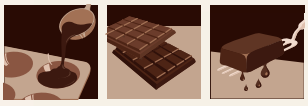
KD

40% mín. cacao	**21%** mín. leche	**39%** mat. grasa	Fluidez –●●●●◊+	DLUO **18 meses**

Papouasie 35 % Min. Cacao

CHM-Q35PAP-E5-U70 4 x 2,5 kg
CHM-Q35PAP-2B-U73 6 x 1 kg
VARIEDAD DE LAS HABAS
- Forastero

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Avellana aromática,
cremosidad intensa,
toque de caramelo.



Moldeados Tabletas Baño

KD

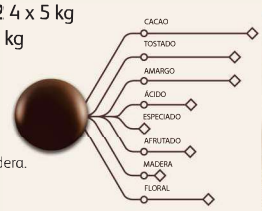
35% mín. cacao	**23%** mín. leche	**37%** mat. grasa	Fluidez –●●●●◊+	DLUO **18 meses**

SELECCIÓN ORIGINES Cobertura de chocolate negro

Fleur de Cao™
70 % Mín. Cacao

CHD-O70FLEU-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-O70FLEU-804 20 kg
VARIEDAD DE LAS HABAS
- Arriba
- Forastero

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Aroma floral,
amargor intenso, notas de madera.



KD

PRINCIPALES ORIGINES
- Ecuador*
- Costa de Marfil*
- Sao Tomé-and-Principe*

Moldeados Mousse Rellenos

70% mín. cacao	**41%** materia grasa	Fluidez –●●●●◊+	DLUO **24 meses**

SÉLECTION D'ORIGINES Chocolat de couverture au Lait

Ambre Java™
36 % Min. Cacao

CHM-R36AMJA-E5-U72 4 x 5 kg
VARIEDAD DE LAS HABAS
- Criollo
- Trinitario

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Dulzura cremosa,
notas de avellana,
toque afrutado.

KD

PRINCIPALES ORIGINES
- Java*
- Costa de Marfil*
- Ghana*

Moldeados Mousse Baño

36% mín. cacao	**24%** mín. leche	**36%** mat. grasa	Fluidez –●●●◊◊+	DLUO **18 meses**

* *Póngase en contacto con su representante de ventas para conocer el origen actual.

Gama Pureté

Cacao Barry® sigue su búsqueda del sabor puro a cacao. Con Pureté From Nature* empleamos nuevas técnicas con el chocolate.

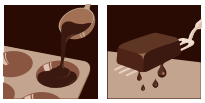
Con ALUNGA™, OCOA™, INAYA™, EXCELLENCE, EXTRA BITTER GUAYAQUIL y LACTÉE SUPERIEURE, liberarás un sabor puro y más intenso en tus creaciones.

COBERTURAS DE CHOCOLATE NEGRO PURETÉ

Ocoa™
70 % Mín. Cacao

CHD-N70OCOA-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-N70OCOA-804 20 kg

Una cobertura de chocolate que se distingue por su intenso sabor a cacao y un toque de acidez.



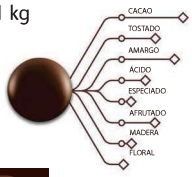
Moldeados Baño

70% mín. cacao	**39%** materia grasa	Fluidez –●●●●◇+	DLUO **24 meses**

Inaya™
65 % Mín. Cacao

CHD-S65INAY-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-S65INAY-2B-U73 6 x 1 kg

Sabor a cacao intenso y buen equilibrio entre amargor y notas ácidas.



Mousse Ganache Rellenos

65% mín. cacao	**31%** materia grasa	Fluidez –●●◇◇◇+	DLUO **24 meses**

Extra-Bitter Guayaquil
64 % Mín. Cacao

CHD-P64EBPU-804 20 kg
CHD-P64EBPU-E5-U72 4 x 5 kg

Cobertura de chocolate negro amarga con notas tostadas con poderoso aroma a cacao delicado con un toque de café y castaña.

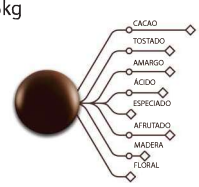
Moldeados Rellenos Baño

64% mín. cacao	**41%** materia grasa	Fluidez –●●●●◇+	DLUO **24 meses**

Excellence
55 % Mín. Cacao

CHD-R55EXEL-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-R55EXEL-804 20 kg
CHD-R55EXEL-126 10 x2,5kg
(Formato tabletas)

Chocolate con un cuerpo de cacao intenso, sabor equilibrado y suave dulzor.



Multi aplicaciones

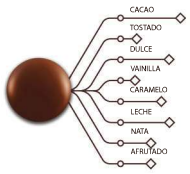
55% mín. cacao	**36%** materia grasa	Fluidez –●●◇◇◇+	DLUO **24 meses**

COBERTURAS DE CHOCOLATE CON LECHE PURETÉ

Lactée Supérieure
38 % Mín. Cacao

CHM-O38LSUP-E5-U72 4 x 5 kg
CHM-O38LSUP-804 20 kg

Cobertura de chocolate con leche de color negro y con un potente sabor a cacao tostado enriquecido, con un buqué de matices aromáticos.



Moldeados | Mousse | Baño

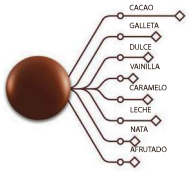
KD

38% mín. cacao	23% mín. leche	38% mat. grasa	Fluidez – ♦♦♦♦◊ +	DLUO 18 meses

Alunga™
41 % Mín. Cacao

CHM-Q41ALUN-E5-U72 4 x 5 kg
CHM-Q41ALUN-804 20 kg

Cobertura de chocolate con leche ligeramente dulce con un sabor dominante a cacao y leche.



Moldeados | Mousse | Ganache

KD

41% mín. cacao	24% mín. leche	35% mat. grasa	Fluidez – ♦♦♦◊◊ +	DLUO 18 meses

El + de la Gama

FERMENTATION
POUR PLUS D'INTENSITÉ
FOR MORE INTENSE TASTE

SABORES MÁS PUROS E INTENSOS.

Cacao Barry® descubrió que las enzimas específicas presentes de forma natural en las plantaciones, revelan los sabores más puros e intensos de cada haba. Al seleccionar estas enzimas naturales y añadirlas a la pulpa de las habas de cacao, los agricultores crean una fermentación sólida y homogénea. Purété es la asociación entre el arte y la ciencia, uniendo capacidades de abastecimiento, conocimientos técnicos y meticulosos métodos de procesamiento.

Todos los agricultores son seleccionados y entrenados en las mejores prácticas agrícolas y aplican el cuidado único necesario para obtener sabores tan intensos y audaces. Desde técnicas sanas de manejo de la tierra y árboles hasta la cosecha y la implementación de Q-fermentation ™: todo es parte del programa The Cocoa Horizons.

Gama Héritage

Cacao Barry® selecciona las mejores habas de cacao del mundo para ofrecer una amplia gama de coberturas de chocolate negro con diversas intensidades y notas aromáticas.

COBERTURAS DE CHOCOLATE NEGRO

Amer Extra
60 % Min. Cacao

CHD-Q6006-593 20 kg

El intenso sabor a cacao de este chocolate negro se complementa con sutiles notas herbáceas y afrutadas.

Moldeados | Rellenos | Baño

60% mín. cacao | **33%** materia grasa | Fluidez – ◆◆◆◆◇ + | DLUO **24 meses**

Mi-Amère
58 % Mín. Cacao

CHD-Q58MIAM-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-Q58MIAM-804 20 kg

Cobertura de chocolate negro con un delicado sabor a cacao tostado y sutiles notas vegetales ácidas.

Moldeados | Rellenos | Baño

58% mín. cacao | **38%** materia grasa | Fluidez – ◆◆◆◇◇ + | DLUO **24 meses**

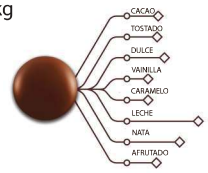
Coberturas de chocolate con leche con variedad de sabores, aromas y color para diferentes posibilidades.

COBERTURA DE CHOCOLATE DE LECHE

Lactée Barry
35 % Mín. Cacao

CHM-P35LBAR-E5-U72 4 x 5 kg

Cobertura de chocolate con leche de tono claro y cremoso con intenso sabor a leche y notas de deliciosa galleta.



Moldeados

Mousse

Baño

KD

35% mín. cacao	**29%** mín leche	**38%** materia grasa	Fluidez – ♦♦♦♦◊ +	DLUO **18 meses**

COBERTURAS DE CHOCOLATE DE LECHE AROMATIZADAS

Lactée Caramel
31 % Mín. Cacao

CHF-N31CARA-E5-U72 4 x 5 kg

Esta delicada y generosa cobertura de chocolate con leche expresa el verdadero sabor del delicioso caramelo.

Moldeados

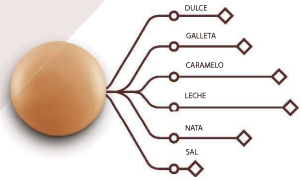
Mousse

Rellenos

31% mín. cacao	**26%** mín leche	**36%** materia grasa	Fluidez – ♦♦♦♦◊ +	DLUO **12 meses**

Tres chocolates blancos con notas a vainilla, leche y caramelo.

CHOCOLATE BLANCO AROMATIZADO



Multi-Aplicaciones

Zéphyr™Caramel

35 % Mín. Cacao

CHK-N35ZECA-2B-U75 4 x 2,5 kg

Un delicioso chocolate blanco sabor a leche entera, con un sabor ligeramente dulce, textura cremosa y notas cautivadoras a salado que recuerdan el "caramel au beurre salé".

35% mín. cacao	**30%** mín leche	**39%** mat. grasa	Fluidez –♦♦♦♦♦+	DLUO **12 meses**

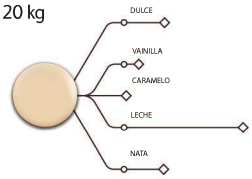
CHOCOLATES BLANCOS

Zéphyr™

34 % Mín. Cacao

CHW-N34ZEPH-E5-U72 4 x 5 kg
CHW-N34ZEPH-804 20 kg

Chocolate blanco sutilmente dulce de suave textura e intenso sabor a leche entera.



Ganache | Mousse | Helados

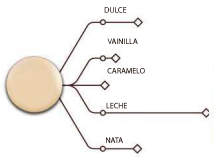
34% mín. cacao	**26%** mín. leche	**40%** mat. grasa	Fluidez –♦♦♦♦♦+	DLUO **12 meses**

Blanc Satin™

29 % Mín. Cacao

CHW-Q29SATI-E5-U72 4 x 5 kg
CHW-Q29SATI-804 20 kg

Chocolate blanco deliciosamente cremoso que ofrece una exquisita dulce intensidad y sabrosas notas de caramelo y vainilla.

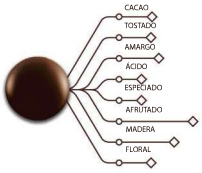


Moldeados | Rellenos | Baño

29% mín. cacao	**20%** mín. leche	**33%** materia grasa	Fluidez –♦♦♦♦◊+	DLUO **12 meses**

Un chocolate negro de caracter con intenso sabor a cacao..

CHOCOLATES NEGROS



Force Noire™

50 % Mín. Cacao

CHD-X50FNOI-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-X50FNOI-593 20 kg

Chocolate de carácter, de color intenso, que llama la atención por su excelente sabor a cacao y su excelente redondez en boca.

KD

Rellenos | Ganache | Mousse

50% mín. cacao	**28%** materia grasa	Fluidez – ◆◇◇◇◇ +	DLUO **24 meses**

Productos horneables

VÉGÉTARIEN

Productos horneables para deliciosa bollería con sabor a chocolate.

Drops Chocolate negro
50 % Mín. Cacao

Deliciosos trozos de chocolate negro 50 % cacao de gran calidad listos para hornear y añadir a tus postres.

KD

7500 Chips / kg — **CHD-DR-75Y5-E5-U72**

Caja 4 x 5 kg	**caja 4 x 37500** Chips/kg	DLUO **24 meses**

Barritas Horneables Extrusionadas
44 % Min. Cacao

Barritas de chocolate negro de 8 cm listas para usar y hornear, ideales para realizar croissants de chocolate.

KD

160 barritas — **CHD-BB-168BY-357**

Caja 15 x 1,6 kg	10 g *	8 cm	DLUO **24 meses**

Barritas Leche
30 % Mín. Cacao - 18 % Mín. Leche

Barritas de chocolate con leche de 8 cm horneables y perfectas para sus pasteles (croissants de chocolate, bollos, etc).

KD

160 barritas — **CHM-BB-168-357**

Caja 15 x 1,6 kg	10 g	8 cm	DLUO **18 meses**

En 1963, Cacao Barry® inventó las barritas para hornear y simultáneamente el famoso «pain au chocolat».

Cacao Barry© ha seleccionado las mejores habas de cacao para ofrecer masa de cacao, manteca de cacao y cacao en polvo de alta calidad. Ideal para personalizar la intensidad de sus recetas y ajustar el contenido en grasa.

CACAO EN POLVO

Plein Arôme
100 % Cacao

DCP-22GT-BY-E0-760 6 x 1 kg

Un cacao en polvo de color marrón, muy oscuro y aromático, para conseguir un delicioso sabor en elaboraciones y galletas.

PAREVE

Bizcocho | Decoración | Salsa

100% cacao | **22/24%** materia grasa | DLUO **24 meses**

Extra Brute
100 % Cacao

DCP-22SP-E0-760 6 x 1 kg

De un color rojo brillante e intenso, este cacao en polvo es ideal para el recubrimiento de trufas o para espolvorear con tonos ámbar.

PAREVE

Bizcocho | Decoración | Salsa

100% cacao | **22/24%** materia grasa | DLUO **24 meses**

MANTECA DE CACAO

Manteca de cacao
100 % Manteca de cacao

NCB-HD702-BYEX-U68 6 x 1 kg - bolsa
NCB-HD703-BYE0-654 4 x 3 kg - bidón

Esta manteca de cacao protege de la humedad y endurece la confitería. Fluidifica el chocolate para su uso con pistolas pulverizadoras.

Rellenos

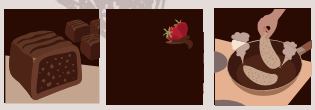
D

100% manteca de cacao | DLUO **24 meses**

Manteca de cacao Mycryo®
100 % Manteca de cacao

NCB-HD706-BYEX-X55 8 x 550 g

La manteca de cacao MYCRYO® es un polvo con propiedades «aislantes» que realzan el sabor natural de los ingredientes y conservan su textura. Para sus aplicaciones en salados, esta grasa desodorizada tiene un sabor neutro y le permite limitar la adición de grasa.



Rellenos | Mousse | Cocinar

100% manteca de cacao | DLUO **12 meses**

PASTA DE CACAO

Grand Caraque
100 % Cacao

NCL-4C501-BY-654 4 x 3 kg

Pasta de cacao pura (100 %) que otorga a los fondants un intenso color a chocolate al mismo tiempo que reduce ligeramente su sabor dulce.

Rellenos | Salsas | Mousse

D

100% cacao | **53%** manteca de cacao | DLUO **36 meses**

NIBS DE CACAO

Grué de Cacao
100 % Cacao

NIBS-S-609 4 x 1 kg

Nibs de cacao puro, tostados cuidadosamente de acuerdo con la tradición.

Bizcocho | Decoración | Rellenos

PAREVE

100% cacao | **53%** manteca de cacao | DLUO **24 meses**

Productos 100% Cacao

La colección de frutos secos.

Del campo al plato

Un proceso refinado para liberar el puro sabor de la naturaleza.

Cuidadosamente seleccionados

1 Procedencia y propósito, y 100 % origen Mediterráneo, el viaje de nuestros frutos secos empieza en los campos con los expertos.

2 La búsqueda de un firme proceso sostenible; nuestras almendras son polinizadas por abejas locales, nuestras avellanas por el viento de mistral. Los campos son irrigados, nuestros árboles nutridos con agua recogida de la naturaleza usando métodos tradicionales para reducir el desperdicio.

3 Frescos desde las ramas, nuestros frutos secos son cascados in situ para preservar todo su sabor natural. Cuidadosamente cosechados y tratados, son procesados, desde el campo al plato, con una dosis igual de pasión y de uso de la tecnología.

Limpiados y categorizados, blanqueados o pelados

4 Cada variedad es única en su preparación. Con ojos expertos y un toque diestro, nuestros frutos secos son tostados a mano con practicidad y precisión para liberar profundos sabores únicos.

5 Algunos de nuestros frutos secos son caramelizados con los mejores azúcares molidos; todos son cuidadosamente enfriados para preservar su textura crujiente.

Por la calidad, practicidad

6 Personalización, nuestros frutos secos son entonces transformados en suaves pralinés, troceados con precisión para dar textura, para mantenerlos enteros.

PASTAS PURAS

Pasta Pura Avellanas
100 % Avellanas

NPN-HA1BY-T60 2 x 5 kg

100 % avellanas frescas ligeramente tostadas para desvelar sus aromas excepcionales. Con nada más que su dulzor natural, su sutil tono dorado es ideal para tus creaciones de pastelería y chocolatería .

Aplicaciones:

/ Para rellenos de pastelería y chocolatería
/ Para cremosos, mousses, helados y salsas
/ Ideal para reducir el grado de dulzor

Rellenos Mousse Helados

VÉGÉTARIEN SOJA PAREVE

100% avellanas | DLUO **12 meses**

PRALINÉ À L'ANCIENNE

Héritage
65 % Almendras Avellanas Caramelizadas

Textura
PRN-MX65CBY-T60 2 x 5 kg

AZÚCAR CARAMELIZADO

Sabrosa mezcla de las mejores almendras y avellanas caramelizadas, este praliné 65 % con tostado medio ofrece un perfecto equilibrio de aromas. Este praliné está compuesto de pedazos crujientes de frutos secos caramelizados, con intensos reflejos dorados que aportan textura a todas las creaciones.

Aplicaciones :
/ Dar textura a tus creaciones
/ Chocolatería

Rellenos

32% almendras	**32%** avellanas	**35%** azúcar	DLUO **12 meses**

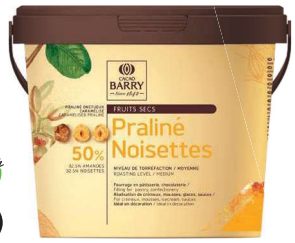
PRALINÉS UNTUOSO CARAMELIZADO

Praliné
50 % Avellanas

PRN-HA50CBY-E0-T60 2 x 5 kg

AZÚCAR CARAMELIZADO

Este suave praliné 50 % está compuesto avellanas caramelizadas de primera calidad. Con un tostado medio revela aromas complejos, un color dorado único y un delicado toque dulce.



Aplicaciones :
/ Para rellenos de pastelería y chocolatería
/ Para cremosos, mousses, helados y salsas

Rellenos Mousse Helados

50% avellanas	**50%** azúcar	DLUO **12 meses**

Praliné
50 % Almendras

PRN-AL50BCBY-T60 2 x 5 kg

AZÚCAR CARAMELIZADO

Compuesto de 50 % de almendras ligeramente tostadas, este praliné seduce por su sabor delicado y su pálido color dorado. Ideal para aportar intensidad caramelizada, hace sublimes las mousses, cremas heladas y las salsas. Puede igualmente ser utilizado para la decoración de creaciones de pastelería.

Aplicaciones :
/ Para rellenos de pastelería y chocolatería
/ Para cremosos, mousses, helados y salsas

Rellenos Mousse Helados

50% almendras	**50%** azúcar	DLUO **12 meses**

Praliné
50 % Almendras / Avellanas

PRN-MX50CBY-T60 2 x 5 kg

AZÚCAR CARAMELIZADO

Compuesto por una combinación aterciopelada de almendras y de avellanas ultra frescas, este praliné 50 %, con torrefacción media presenta un cálido color dorado. Por sus aromas potentes, perfectamente equilibrados y su textura ontuosa, si el Paris-Brest está en tu menú, éste es tu única opción.

Aplicaciones :
/ Para rellenos de pastelería y chocolatería
/ Para cremosos, mousses, helados y salsas
/ Ideal para decorar un Paris-Brest

Rellenos Mousse Helados

25% almendras	**25%** avellanas	**50%** azúcar	DLUO **12 meses**

La colección de Frutos secos

PRALINÉS UNTUOSOS SABOR PURO FRUTO

Praliné
50 % Avellanas Piémont

PRN-PIE502BY-T60 2 x 5 kg

Refinado, rico y de origen italiano, este praliné 50 %, contiene solo las avellanas más excepcionales que Piemonte puede cultivar. Medio tostado para mantener el equilibrio y color caramelo, es tan versátil como único.

Aplicaciones :
/ Para rellenos de pastelería y chocolatería
/ Para cremosos, mousses, helados y salsas

Rellenos · Mousse · Helados · KD · SOJA · VÉGÉTARIEN

50% avellanas Piémont	**50%** azúcar	DLUO **12 meses**

Praliné
50 % Almendras Valencia

PRN-VAL50BBY-T60 2 x 5 kg

Praliné 50 % únicamente compuesto por almendras aromáticas de Valencia tostadas ligeramente. Por sus notas puras, su sutil color dorado y su textura ontuosa, es una base ideal para los chefs pasteleros y chocolateros.

Aplicaciones :
/ Para rellenos de pastelería y chocolatería
/ Para cremosos, mousses, helados y salsas

Rellenos · Mousse · Helados · KD · SOJA · VÉGÉTARIEN

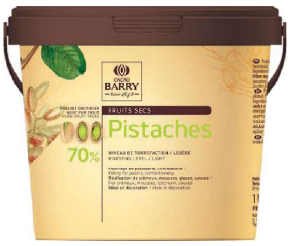
50% almendras Valencia	**50%** azúcar	DLUO **12 meses**

Praliné
Pistachos 70 %

PRO-PI701BY-19A 6 x 1 kg

Compuesto de pistachos cultivados en el Mediterráneo (España e Irán), este delicioso praliné 70 % se distingue por su color verde intenso. Ligeramente tostado para resaltar sus aromas frescos y auténticos. Perfecto para la realización de cremosos, helados y salsas.

Aplicaciones :
/ Para rellenos de pastelería y chocolatería
/ Para cremosos, mousses, helados y salsas



Rellenos · Mousse · Helados · KD · SOJA · VÉGÉTARIEN

70% pistachos	**30%** azúcar	DLUO **12 meses**

GIANDUJA

UNE RECETTE LENÔTRE PARIS PROFESSIONNEL

Gianduja Plaisir Leche

GIM-P1PLAIS-LN-606

Packaging: 8 x 2,5 kg
Una mezcla refinada de chocolate con leche y avellanas sutilmente tostadas..

Rellenos | Mousse | Helados | KD | VÉGÉTARIEN

24% mín. cacao	**20%** avellanas	**19%** mín. leche	**38%** azúcar	**37%** mat. grasa	DLUO **18 meses**

Productos de servicio

VÉGÉTARIEN

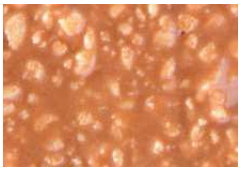
Rellenos e inclusiones ideales para ofrecer texturas a tus creaciones.

RELLENOS

Cara Crakine™

FNF-CARACR-E5-656 4 x 5 kg

Una deliciosa mezcla elaborada con chocolate con leche de caramelo y cereales de galletas tostados. Listo para usar, su textura añade crujido a tus creaciones.



Rellenos

11% cereales de galleta tostados | DLUO **12 meses**

Pralin Feuilletine™

FNN-X23PFBO-656 4 x 5 kg

Deliciosa y crujiente preparación lista para su uso elaborada a partir de Pailleté Feuilletine™, praliné de almendras y avellanas y cobertura de chocolate con leche.

Rellenos

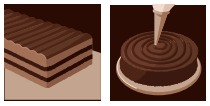
23% Pailleté Feuilletine™ | **12%** avellanas | **12%** almendras | DLUO **12 meses**

INCLUSIONES

Pailleté Feuilletine™
Fragmentos de galletas muy finos

BIG-PF-1BO-401 4 x 2,5 kg

Inclusiones de galletas crujientes para pralinés, bombones y pasteles.



Bizcochos Decoraciones

100% MANTECA PURA

100% manteca pura | DLUO **12 meses**

COBERTURAS ESPECIALES

Pastas para glasear fáciles de usar, sin necesitad de atemperado. Ofrecen una perfecta densidad y brillo para cubrir sus creaciones y para bañar fruta fresca.

Pâte à Glacer
Brune

M-9VSBR-E0-656 4 x 5 kg

Cobertura especial negra que no necesita atemperado, de intenso color oscuro que proporcionará el brillo perfecto para sus creaciones.

Moldeados Decoraciones Baño

18% cacao | Fluidez **–♦♦♦◊◊+** | DLUO **18 meses**

Pâte à Glacer
Blonde

M-9VBL-656 4 x 5 kg

Cobertura especial de color claro que no necesita atemperado y es un atractivo recubrimiento para sus tartas.

Moldeados Decoración Baño

6% cacao | Fluidez **–♦♦♦◊◊+** | DLUO **18 meses**

Pâte à Glacer
Ivoire

M-9DBV-656 4 x 5 kg

Cobertura especial marfil que no necesita atemperado con un brillo perfecto para decorar sus postres.

Moldeados Decoración Baño

20% cacao | Fluidez **–♦♦♦◊◊+** | DLUO **12 meses**

Productos de servicio

DECORACIONES Y ACABADOS

Brillance Noire

FWD-295-613 4 x 2 kg

Glaseado de chocolate negro muy fácil de extender y ofrece a sus postres un color oscuro y brillante. También se puede utilizar fácilmente para decorar sus postres.

Decoración

VÉGÉTARIEN

39% cacao | DLUO **12 meses**

Chocolate en Polvo

CHP-20BQ-760 6 x 1 kg

Un chocolate en polvo ideal para bebidas, desayunos y aperitivos.

Decoración

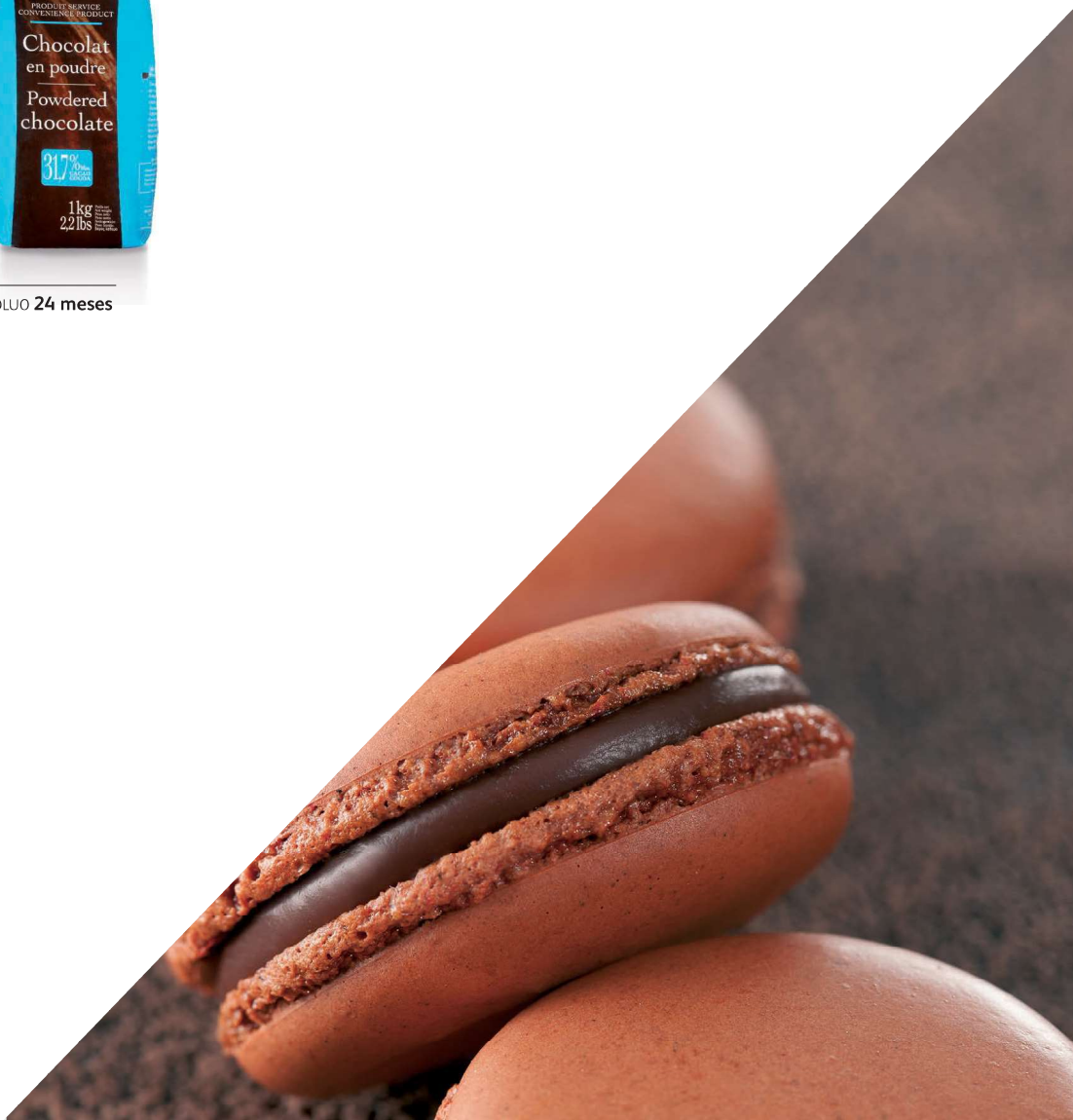
Bebidas

VÉGÉTARIEN

SOJA

PAREVE

32% mín. cacao | **7%** materia grasa | DLUO **24 meses**



CACAO BARRY
Since 1842

Unbox Creativity.

DECORACIONES

La gama de decoración Cacao Barry® ha sido desarrollada para realzar tus creaciones.

www.cacao-barry.com

PÉPITES DE CACAO

VÉGÉTARIEN

Para incluir en tus preparaciones para la decoración.

Pépites Cacao
Extra Bitter Guayaquil

NID-SE-PEXG-04A
Packaging : 4 x 800 g
Crujientes nibs de cacao caramelizados cubiertos de cobertura de chocolate negro Extra Bitter Guayaquil.

Rellenos Decoración

60% chocolate	**40%** nibs cacao caramelizados	DLUO **24 meses**

Pépites Cacao
Zéphyr™ Caramel

NIK-SE-PEZC-04A
Packaging: 4 x 800 g
Crujientes nibs de cacao caramelizados cubiertos de Zéphyr™ Caramel.

Rellenos Decoración

60% chocolate	**40%** nibs cacao caramelizados	DLUO **12 meses**

COPEAUX

Viste tus creaciones con múltiples aplicaciones de la gama copeaux Cacao Barry®. Clásicos para transformar con un simple gesto, tus postres y pasteles en creaciones originales y refinadas.

Micro Copeaux Chocolate negro

CHD-BS-09650-999
Packaging: Caja de 2 kg

CHD-BS-19491-999
Packaging: 4 cajas de 1 kg
Dimensions: 9 mm

Micro Copeaux Chocolate con leche

CHM-BS-19493-999
Packaging:
4 cajas de 1 kg
Dimensions: 9 mm

Micro Copeaux Chocolate blanco

CHW-BS-09651-999
Packaging: Caja de 2 kg

CHW-BS-19492-999
Packaging: 4 cajas de 1 kg
Dimensions: 9 mm

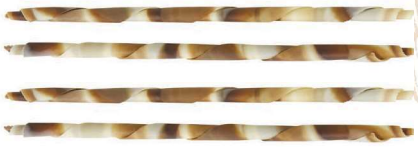
LAS DECORACIONES

Para aportar una dimensión superior a tus elaboraciones.

Rubens 10 cm

CHD-PC-14011-999

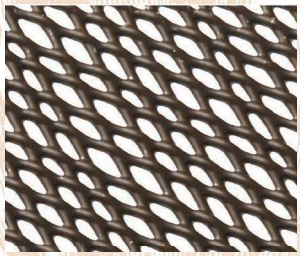
Packaging : 4 x 0,9 kg
225 unidades
Tamaño : 100 mm



Van Gogh

CHX-PC-14010-999

Packaging : 4 x 0,9 kg
110 unidades
Tamaño : 200 mm



Grillage

CHD-DC-09656-999

Packaging : 4 x 11 unidades
Tamaño : 250 x 360 mm

Jura Carré

CHX-DC-09653-999

Packaging : 4 x 360 unidades
Tamaño : 40 x 40 mm

VERMICELLES

Los vermicelles son delicados, atractivos y se funden agradablemente en la boca.

Vermicelles Fins

Chocolate

M-7VCH-E2-U68
Packging:
Caja con 6 paquetes de 1 kg
Tamaño : 5 mm

KD

El + de la Gama

Packaging ideal para los Vermicelles con cierre Zip para una conservación óptima.

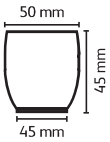
MINI COUPES CHOCOLATE

Para hacer bocados, cafés gourmet, así como postres al plato originales. Los Snobinettes traerán delicadeza a sus postres, helados y postres al plato.

Marie-José

CHD-CP-09662-999

Packaging :
Caja con 132 unidades



KD

Snobinette

CHD-CP-09664-999

Packaging :
Caja con 270 unidades

KD

CACAO BARRY
Since 1842

Unbox Creativity.

ENCUENTRA TODA LA GAMA DE MOLDES CACAO BARRY®

LES BEAUX-ARTS

Bombones
Esferas
Tabletas
Bomboneras
Tableta snack…

Para cualquier información,
contacte a su representante de Cacao Barry®

www.cacao-barry.com

CACAO BARRY
Since 1842

Unbox Creativity.

LA COLECCIÓN CHOCOLATES RARES

HISTORIAS FASCINANTES, SABORES EXTRAORDINARIOS

Como la marca de chocolate líder en sabor del mundo, buscamos proteger y mantener la diversidad genética del sabor a cacao al revelar las historias de sabores más fascinantes.

Mientras buscamos las habas de sabor fino más idóneas, nos aseguramos de proteger y apoyar a las familias y comunidades que cultivan sabores/genética de cacao más fascinante pero al mismo tiempo fomentan la implementación de futuras prácticas agrícolas y sostenibles. Una selección totalmente transparente y de disponibilidad limitada de chocolates sobresalientes, todos con historias convincentes y apasionantes de los seres humanos que cultivan el cacao que da vida a estos chocolates. Chocolates RaRe de edición limitada de regiones remotas que liberan los sabores de cacao más atrevidos.

- **Sabor: perfil de sabor abierto.**
- **RaReness: habas "Millésime" de edición limitada.**
- **Historias humanas: historias convincentes de plantaciones / comunidades.**
- **Trazabilidad: granos 100% trazables.**
- **Creatividad: sabores directos que empujan los límites de la creatividad de los chefs.**

ESMERALDA 74 % Hector José Rizek

Los Bejucos, San Francisco de Macorís Provincia Duarte, ubicado en la región de Cibao en Republica Dominicana.

RUGOSO 71 % Juanito Flores

Bocay, El Cua, La Dalia y **Nueva Guinea** en Nicaragua, ubicada en América Central, Entre el Océano Pacífico y el Mar Caribe.

Descubre la Colección de chocolates RaRes en la web de Cacao Barry®.

www.cacao-barry.com

Postre
Rugoso albaricoque

POR **PHILIPPE BERTRAND**
MOF CHOCOLATERO - CONFITERO

Receta para 4 postres de 18 cm de diámetro

BIZCOCHO ALMENDRAS CACAO

Mezclar con la ayuda de una espátula
85 g Mantequilla
135 g Azúcar
2 g Sal

Añadir
180 g Huevos enteros
170 g Almendras en polvo
20 g **Cacao en polvo Extra Brute**

Montar por separado
90 g Claras de huevo
30 g Azúcar glas

Mezclar las dos preparaciones. Dosificar 170 g de masa por Flexipan, bizcocho de 14 cm de diámetro.
Calentar a 160°C durante 20 minutos.

RELLENO UNUTOSO DE VAINILLA

Hervir
110 g Nata UHT
10 g Jarabe de glucosa
1 g Vaina de vainilla

Añadir
2 g Gelatina en polvo 200 Bloom
10 g Agua

Verter sobre
170 g **Chocolate blanco Zéphyr™ 34%**

Añadir
200 g Nata

Mezclar y verter 100 g de la mezcla cremosa en círculos de 14 cm, seguidamente congelar.

COMPOTA DE ALBARICOQUE FRESCO

Calentar
70 g Puré de albaricoque mixto fresco
40 g Puré de pasión
375 g Albaricoque fresco cortado en trozos

Añadir
90 g Azúcar glas
6 g Pectina NH

Llevar la mezcla a ebullición, cocinar a 102°C.
Verter la compota sobre el relleno de vainilla 120 g en círculo de 14 cm.
Congelar.

MOUSSE CHOCOLATE RARE RUGOSO

Calentar a 80°C
180 g Leche
90 g Glucosa
130 g Azúcar glas

Verter sobre la
600 g **Cobertura de chocolate negro Rugoso 71%**

Añadir a 40°C
1000 g Nata montada

500 g de mousse por postre.

GLASEADO NEGRO

Hervir
580 g Nata líquida 35 % MG
290 g Glucosa
220 g **Cacao en polvo Extra Brute**
90 g Azúcar invertido

Añadir a 120°C
660 g Azúcar glas
320 g Agua

Hervir de nuevo, seguidamente a 60°C
Añadir
30 g Gelatina 200 bloom

Hidratada con
180 g Agua

Mezclar.
Reservar en la nevera 24 horas antes de su utilización.
Utilizar a 28°C.

ACABADO

A 28°C, glasear los postres.

En el molde Flip (Pavoni), calentar la cobertura de chocolate negro desde el centro para hacer una roseta irregular.
Desmoldar, rociar con una salsa de chocolate de color negro y amarillo la decoración de chocolate previamente enfriada en el congelador para obtener el efecto terciopelo.

¿Buscando inspiración ?

Encuentra todas las recetas y conceptos de nuestros chefs Cacao Barry® para obtener inspiración.
Conozca nuestras últimas innovaciones y colaboraciones exclusivas.
Además, si necesitas información técnica sobre los productos y vídeos online sobre técnicas específicas nuestra web te ayudará.

Visite nuestra web en **www.cacao-barry.com**

Siga las noticias de Cacao Barry® registrándose en el sitio web

Unbox Creativity.

www.cacao-barry.com

#cacaocollective

@cacaobarryofficial

BARRY CALLEBAUT Iberica - Rambla Catalunya, 6 ,1º - 08007 Barcelona
Tel : +34 93 470 56 76- Fax : + 34 93 470 56 70