CALLEBAUT®
BELGIUM 1911
mi helado de chocolate
POR EL
SABOR.
¡Y BASTA!

En Italia

Nº1

Sabor preferido
de los últimos 7 años de helado

CHOCOLATE

Más de CIEN AÑOS de experiencia HACIENDO CHOCOLATE en tu **HELADO DE CHOCOLATE**

Querido heladero,
Querido chef,

Todo el mundo sabe que el helado italiano es el helado de referencia en todo el mundo. Pero, ¿cómo diferenciarse en un mercado lleno de ofertas de helado? ¿Cómo hacer crecer tu negocio?

Con el chocolate como sabor Nº 1 en los helados, hemos dedicado mucha de nuestra pasión por el chocolate Belga en conceptos únicos de helado. Junto con artesanos italianos y otros locales como Mario Masià y Pablo Galiana, hemos desarrollado una gama única de helados basada exclusivamente en auténtico chocolate Belga. **Ahora, ¿por qué contar con una marca Belga de chocolate para tus helados?**

POR EL SABOR.

Hemos desarrollado y testado la gama Callebaut Chocogelato con un objetivo: para que puedas crear el mejor sabor de helado de chocolate en el mercado.

Callebaut Chocogelato es la única gama profesional de helado en el mercado hecha con auténtico chocolate. Desde negro hasta blanco, siempre podrás decir: hecho con auténtico chocolate.

¿QUÉ DICE EL CONSUMIDOR?

CALLEBAUT CHOCOGELATO = N°1 EN SABOR

ENTRE TODOS LOS PRODUCTOS DE LA COMPETENCIA *

* Testado con 220 consumidores en Italia

POR TU RECETA DE AUTOR

Con Callebaut Chocogelato, puedes fácilmente crear tus propias recetas de helado de chocolate. Desde la más tradicional a base de cacao en polvo hasta auténticas recetas de helado de chocolate: ¡tú estás al mando!

POR TU CONVENIENCIA

Con Callebaut Chocogelato, puedes crear fácilmente todas tus recetas favoritas de helado de chocolate. Con su alta practicidad, puedes conseguir un sabor intenso en todo momento.

POR CONCEPTOS
ÚNICOS

7 DE CADA 10 CONSUMIDORES
están abiertos a nuevas experiencias de **SABOR**

Hacer tu helado de chocolate realmente único, te permite diferenciarte y ser capaz de pedir un precio superior. Los productos Callebaut Chocogelato te abren la puerta a una completa gama de conceptos de valor añadido que responden a las nuevas tendencias de consumo.

Concepto 1

Impulsa tus ventas con

el helado de auténtico CHOCOLATE BELGA

Sorprende a tus fans de helado de chocolate con el sabor del auténtico chocolate negro Belga con un sabor intenso y de gran cuerpo. Puedes personalizar tu helado fácilmente con una selección del más Fino Chocolate Belga, desde 54 a 80% de cacao.

811

VEGANO

Uno de los chocolates más amados del mundo.

- MÍn. 54% de cacao.
- Sabor muy redondo y equilibrado con ricas notas de cacao tostado.
- Combina muy bien con otros sabores: frutas, especias, ...
- Receta de chocolate original de Octaaf Callebaut, creada hace más de 100 años.
- Realizada en Bélgica desde el haba hasta el chocolate.

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoBase.
- 2,4 kg de agua (70-85°C) o 1,1 L leche entera + 1,6 L agua.
- 800 g Cobertura chocolate negro 811 Finest Belgian.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador. (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir.

POWER 80

VEGANO

¡Una genuina bomba de chocolate de alta potencia!

- Mín. 80% cacao.
- El más intenso chocolate Belga con inmenso sabor a cacao tostado.
- Aporta un sabor a chocolate muy intenso al helado de chocolate con menos dulzor.

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoBase.
- 2,4 kg de agua (70-85°C) + 50 g dextrosa ó 1,1L leche entera + 1,6L agua + 50 g dextrosa.
- 800 g Cobertura de chocolate negro Power 80 Finest Belgian.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir.

√ Apoya la agricultura de cacao sostenible
√ Receta fácil de personalizar
√ Variedad de chocolates: desde 54 a 80% de cacao
√ Practicidad inigualable

Concepto 2

PARA LOS QUE PREFIEREN SU HELADO DE CHOCOLATE SUAVE Y DULCE:

HELADO DE CHOCOLATE CON LECHE

Ahora puedes satisfacer los deseos de tus consumidores de sabor de chocolate más suave con nuestra selección de chocolates belgas: desde los Finest Belgian chocolates con leche hasta los chocolates de Origen. Simplemente combina la Chocobase y cualquier chocolate con leche Callebaut de nuestra selección para crear tu sabor de autor.

POWER41

El intenso chocolate con leche con menos azúcar y mucho cacao.
Produce un helado de chocolate con un color muy cálido y un sabor a cacao muy cremoso.

INGREDIENTES
- 1 bolsa de Callebaut Chocobase al latte.
- 800 g Callebaut Finest Belgian Chocolate con leche Power 41.
- 2,4 kg de leche entera (70-85°C).

PREPARACIÓN
- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir.

ARRIBA

Chocolate con leche hecho con habas de cacao Arriba Nacional de Ecuador. Intenso sabor a cacao con notas de tostado, rico gusto cremoso con notas de caramelo y toques frutales.

Combina perfectamente con albaricoque, naranja y cafés suaves.

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoBase al latte.
- 800 g Cobertura chocolate con leche Origen único Arriba Callebaut.
- 2 kg de leche entera ó 2L de leche entera (70-85°C).
- 400 g puré de albaricoque.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Cuando saques el helado de la mantecadora tritura con trozos enteros y troceados de albaricoque confitados y acaba con placas rotas de chocolate con leche Arriba.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir.

JAVA

El intenso chocolate con leche con alto contenido de cacao, con toques de frutos rojos y amarillos.

Combina perfectamente con pimienta rosa, clavos y frutas como la piña, el mango, la banana o la mandarina.

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut Chocobase al latte.
- 800g Cobertura chocolate con leche Origen único Java Callebaut.
- 2L de leche entera) ó 2L leche entera (70-85°C) (70-85°C).
- 400 g de puré de mango.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Cuando saques el helado de la mantecadora mezcla con Callebaut Chococrema Nocciola. Acaba con placas rotas de chocolate con leche Java y algunos granos de pimienta rosa.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir.

√ Para un sabor de chocolate aterciopelado
√ Juega con la intensidad en base al chocolate con leche que elijas: desde muy suave con la receta 823 hasta el más intenso con el Power 41
√ Apetitoso color de helado tono pastel pálido
√ Receta fácilmente personalizable

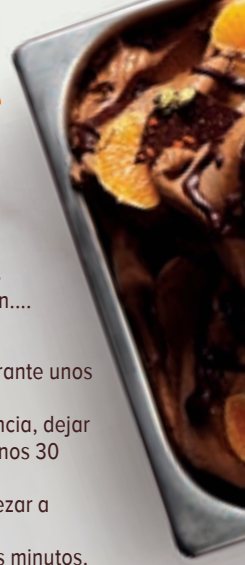
Concepto 3

CREA COMBINACIONES DE SABOR ÚNICAS CON FANTÁSTICOS CHOCOLATES DE AROUND THE WORLD

Cada chocolate de Origen Callebaut combina con una variedad de sorprendentes ingredientes como las frutas, hierbas aromáticas, especias, etc. Así que si quieres mimar a tus clientes con una sensación única de sabor de chocolate en tu helado, explora los sabores de los chocolates de Origen.

MADAGASCAR

VEGANO



La intensidad del sabor del chocolate negro con bayas rojas y frutos amarillos.

Combina perfectamente con: speculoos, nuez moscada, pimienta rosa, cardamomo, mandarina, ruibarbo, grapa, Cointreau, miel, café Etiopia-Brasil, y café Blue Montain....

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoBase.
- 2,4 L de agua (70-85 °C) + 30g dextrosa ó 1,1L leche entera + 1,6L agua + 30g dextrosa.
- 800 g Cobertura chocolate negro Origen único Madagascar Callebaut.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir.

SAO THOMÉ

VEGANO

La intensidad del chocolate negro con abundante cacao y toques de frutos rojos y amarillos.

Combina perfectamente con: almendras, fruta de la pasión, pimienta Sichuan, nuez, ...

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoBase.
- 2,4 kg de agua (70-85 °C) ó 1,6 L de agua + 800 g de puré de fruta de la pasión.
- 800 g Cobertura chocolate con leche Origen único Sao Thomé.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos de 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Acabar con trozos de frambuesa y Crispearls™ de chocolate negro.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir.

VEGANO

BRAZIL

La más frutal de las coberturas de chocolate negro Callebaut.

Combina perfectamente con: speculoos, naranja, naranja confitada, miel, almendras, cacahuete, anacardo, ...

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoBase.
- 2,4 L de agua (70-85 °C) + 30g dextrosa ó 1,1L de leche entera + 1,6L de agua + 30g dextrosa.
- 800 g Cobertura chocolate negro Origen único Brasil Callebaut.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir.

ECUADOR

VEGANO

Típica cobertura de chocolate negro de carácter Latinoamericano, frutal combinado con notas de café y ron.

Combina perfectamente con: paprika, pan de especias, pimienta Sichuan, arándano, fruta de la pasión, naranja, mandarina, ron, whisky, melaza de manzana, nuez de pecan, vinagre de sherry, café Blue Mountain y café Papúa-Etiopia.

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoBase.
- 2,4 L de agua (70-85 °C) +30g dextrosa ó 1,1L de leche entera + 1,6L de agua + 30g dextrosa.
- 800 g Cobertura chocolate negro Origen único Ecuador Callebaut.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Resultado: 4 kg (+4,5L) de helado listo para servir.

√ Receta fácilmente personalizable
√ Varios orígenes a elegir
√ Helado Premium = mayor valor

Concepto 4

SI TUS CLIENTES TIENEN ANTOJO DE CARAMELO, MÍMALOS CON GOLD

Chocolate con caramelo que te ofrece lo mejor de los dos mundos. El Chocogelato Gold Callebaut es la nueva sensación en los helados: El Finest Belgian Chocolate Gold con todo lo bueno del caramelo. Imagínate un chocolate dorado con un profundo sabor a caramelo y un intenso toque de sal. Cuando uses este ChocoGelato, añade texturas caramelizadas para crear todavía más un resultado indulgente de caramelo Premium.

SINGLE GOLD

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoGelato Gold.
- 2,4 L de leche entera (70-85 °C).

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para una mayor cremosidad, dejar reposar en refrigerador (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir.

DOUBLE GOLD

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoGelato Gold.
- 2,4 L de leche entera (70-85 °C).
- ChocoCrema Gold.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Cuando lo saques de la mantecadora, mezcla con ChocoCrema Gold para obtener un efecto marmoleado.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Acabar con trozos rotos de chocolate Gold Callebaut.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir.

TRIPLE GOLD

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoGelato Gold.
- 2,4 L de leche entera (70-85 °C).
- ChocoCrema Gold.
- Crispearls™ Caramelo salado.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mayor cremosidad, dejar reposar en refrigerador (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Cuando saques el helado de la mantecadora, mezcla con ChocoCrema Gold para conseguir un efecto marmoleado y pon unos cuantos Crispearls™ de caramelo salado.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Acabar con trozos rotos de Chocolate Gold Callebaut.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir.

√ Nueva sensación
√ El chocolate caramelizado activa a los consumidores a comprar y consumir más.
√ Helado Premium = Mayor valor
√ Fantástica base para excitantes conceptos Gold

Concepto 5

CIOCCOLATO SCOMPOSTO

TUNEA TU HELADO DE CACAO TRADICIONAL PARA CONVERTIRLO EN UN AUTÉNTICO HELADO DE CHOCOLATE

CHOCOLATE =

MANTECA DE CACAO

+

CACAO EN POLVO

HELADO DE CHOCOLATE TRADICIONAL (con cacao en polvo)

Consigue un sabor redondo e intenso en tu receta tradicional de helado a base de cacao en polvo

En el helado tradicional a base de cacao en polvo, la potencia del sabor a chocolate no está conseguida completamente. Principalmente porque las grasas de la leche camuflan el potente sabor del cacao. Con ChocoGelato Fior di Cao Callebaut, nueva base de helado hecha con manteca de cacao, podrás ahora usar leche desnatada en combinación con el cacao en polvo desgrasado Van Houten. La combinación de la manteca de cacao, el cacao en polvo desgrasado y la leche baja en grasas aportan un sabor rico e intenso.

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoGelato Fior di Cao.
- 2,75 L de leche desnatada (70-85 ºC).
- 350 g Cacao en polvo desgrasado Van Houten Round Dark Brown.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5ºC) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir

HELADO DE CHOCOLATE DESESTRUCTURADO

Ofrece un concepto completamente nuevo: El helado de Chocolate Desestructurado

El helado de chocolate desestructurado es una nueva manera de preparar y presentar tu helado de chocolate, basado en 2 bloques separados de chocolate – manteca de cacao y cacao en polvo desgrasado Van Houten. Dejándolos separados, se crea y se deconstruye un helado de chocolate donde el sabor a chocolate se desarrolla en la misma boca del cliente.

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoGelato Fior di Cao.
- 2,4 L de leche desnatada (70-85 °C).
- 100-150g Cacao en polvo desgrasado Van Houten Round Dark Brown.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Cuando saques el helado de la mantecadora, mézclalo desigualmente con unos 100-150g de cacao en polvo desgrasado Van Houten Round Dark Brown.
- ¡Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir

√ Concepto completamente nuevo y original
√ Sensaciones únicas para los consumidores más exigentes
√ Helado Premium = Mayor valor
√ Truco: Presenta los 2 helados uno al lado del otro en la vitrina para impresionar a tus clientes y ¡déjales que los experimenten juntos!

Concepto 6

UNA ODA AL
PODER BRUTAL DE LA NATURALEZA:
CHOCO EN BRUTO

CHOCOGELATO EN BRUTO

VEGANO

¡En bruto y refinado es una de las tendencias clave! Para el helado significa pureza, sabores intensos a chocolate que impactan en el paladar de cualquiera. Preparar tu helado de chocolate con ChocoBase y ChocoGrattato, significa despertar la fuerza de la naturaleza. ChocoGrattato es 100% auténtico chocolate Belga - mínimamente conchado para preservar su potencia y sabor brutal. Opcionalmente puedes espolvorear el helado con Nibs de cacao Callebaut para crear una textura en bruto y un efecto crujiente.

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoBase.
- 2,4 L de agua (70-85 °C) ó 1,1L de leche entera + 1,6L de agua (70-85°C).
- 1 bolsa de Callebaut ChocoGrattato.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Cuando saques el helado de la mantecadora, espolvorea Callebaut ChocoGrattato y Callebaut Nibs de cacao. Acaba con trozos rotos de chocolate negro.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir.

√ Receta muy llamativa
√ Nuevo concepto muy atractiva para los Millenials
√ Helado Premium = mayor valor
√ Sabor intenso inigualable
√ Fácil de preparar

Concepto 7

EL SABOR COMPLETAMENTE NATURAL DEL CACAO NATURALE

El más original de los cacaos en polvo Van Houten es un cacao en polvo natural: Van Houten Natural Light Brown. En helado, aporta un sabor original y un color naturalmente atractivo de las habas de cacao tostadas. El contenido de manteca de cacao (10-12%) crea una sensación en boca rica y cremosa en el helado.

Cacao Natural

INGREDIENTES

- 1 kg bolsa de Callebaut ChocoBase Bianco.
- 2,4 L de leche entera (70-85 ºC).
- 80-100 g Cacao en polvo Van Houten Natural Light Brown.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5ºC) unos 30 minutos.
- Verter en la mantecadora y empezar a batir.
- Dejar reposar en el abatidor unos minutos.
- Resultado: 4kg (+4,5L) de helado listo para servir.

√ Para un sabor y textura natural
√ Concepto en tendencia: Cada vez más gente busca sabores auténticamente naturales
√ Helado Premium = Mayor valor
√ 100% Chocolate Belga

Concepto 8

SOFT GELATO
CON
AUTÉNTICO HELADO DE CHOCOLATE

SOFT GOLD

INGREDIENTES
- 1 bolsa de Callebaut ChocoGelato Gold.
- 2,9 L de leche entera (70-85 °C).

PREPARACIÓN
- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5ºC) unos 30 minutos.
- Verter en la máquina de soft para mezclar y servir.

SOFT DARK

INGREDIENTES
- 1 bolsa de Callebaut ChocoGelato Fondente.
- 2,9 L de agua (70-85 °C) + 100 g dextrosa.

PREPARACIÓN
- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5ºC) unos 30 minutos.
- Verter en la máquina de soft para mezclar y servir.

El helado de chocolate Soft serve alcanza una nueva dimensión cuando puedes decir a tus clientes que está hecho con auténtico chocolate Belga. Con la gama ChocoGelato, puedes preparar tus recetas favoritas en sólo unos minutos. La máxima practicidad para ti, el máximo disfrute para tus clientes con el auténtico chocolate Belga.

√ Una amplia oferta de sabores de chocolate: desde Nero a Gold
√ Concepto único: el único helado soft del mercado **con auténtico chocolate Belga**
√ Helado Premium = Mayor valor
√ Fácil de usar

SOFT DUO

SOFT BLANCO

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoGelato Bianco.
- 2,9 L de agua (70-85 °C).

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Para obtener una mejor consistencia, dejar reposar en refrigerador (3-5°C) unos 30 minutos.
- Verter en la máquina soft, mezclar y servir.

Concepto 9

PURO PLACER CON LAS CHOCOBEBIDAS HELADAS

Muchos consumidores buscan un nuevo y diferenciado concepto de helado. Un helado refrescante que se sirve como una bebida en una de las propuestas en tendencia que te harán potenciar las ventas - especialmente en verano. Callebaut ChocoGelato se presta perfectamente para servirse en vasos desde una máquina de granizados.

ChocoBebida helada de chocolate negro

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoGelato Fondente.
- 2,4 L de agua (70-85 °C) o 1,1 L leche + 1,6 L agua (70-85°C) para obtener una textura más cálida y cremosa.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Verter la mezcla en la máquina de granizado y mezclar.
- Empezar a servir en cuanto la textura es semi-espesa y gélida.

ChocoBebida helada de chocolate blanco

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Callebaut ChocoGelato Bianco.
- 2,4 l de agua (70-85 °C) o 1,1 L leche + 1,6 L agua. (70-85°C) para obtener una textura más cálida y cremosa.

PREPARACIÓN

- Mezclar todo junto con túrmix durante unos 2 minutos.
- Verter la mezcla en la máquina de granizado y mezclar.
- Empezar a servir en cuanto la textura es semi-espesa y gélida.

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

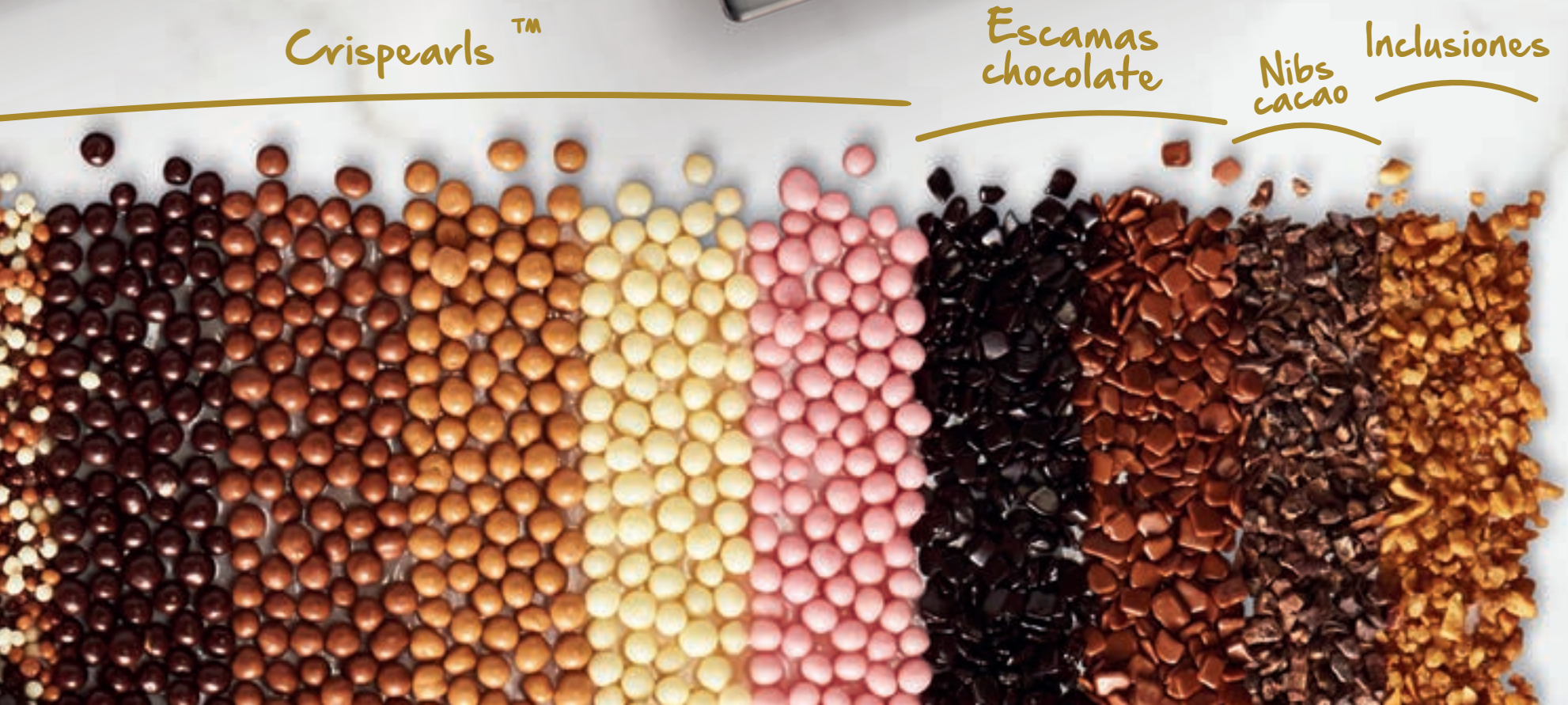
Concepto 12

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