CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

LOS 5 COLORES DEL CHOCOLATE EN TUS BEBIDAS FRÍAS

FRAPPÉS DE AUTÉNTICO CHOCOLATE BELGA

Refrescantes, deliciosos y elaborados con el mejor chocolate belga

¡IRRESISTIBLES!

Cada día más negocios amplian su oferta de producto y buscan rentabilizar al máximo el tiempo. Ahora puedes crear tu propia gama de Frappés de Chocolate belga, una solución para cubrir la franja de horario de media tarde o las horas valle de tu negocio de manera fácil y sencilla.

Crea una completa gama de frappés de chocolate con los que sorprender a tus clientes

Además solo necesitas una batidora de vaso y los ingredientes básicos para poder preparar en pocos minutos tu Frappé de chocolate:

- √ **Leche**
- √ **Fondente, Extra Fondente, Nero, Bianco o Gold**
- √ **Hielo**

¡No podrán dejar de pedirlos!

- √ Fácil de hacer
- √ No estratifica
- √ Perfecto para cualquier temporada
- √ Puedes decir que “están hechos con auténtico chocolate belga”
- √ La base blanca se puede combinar con muchos sabores: pistacho, pralinés, galletas, cítricos, café...

AVERIGÜE MÁS EN
WWW.CALLEBAUT.COM

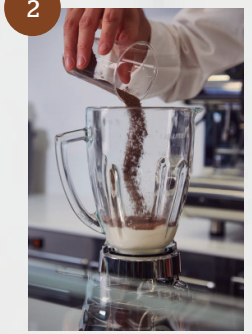
HACER TU FRAPPÉ DE CHOCOLATE ES MUY FÁCIL

1

Añadir 1/2 vaso de leche al blender.

CONSEJO:
Usar como medida el vaso en el que se va a servir el Frappé tanto para este paso como para los siguientes.

2



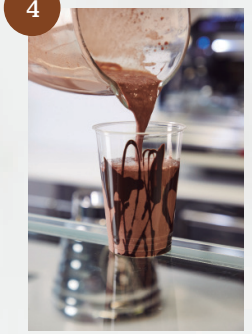
Añadir ¼ de vaso de ChocoGelato del gusto deseado y mezclar.

3

Añadir 1 vaso de cubitos de hielo a la mezcla anterior y volver a mezclar hasta que el hielo esté triturado.

CONSEJO:
Se recomienda usar cubitos de hielo de tamaño pequeño para un triturado más rápido.

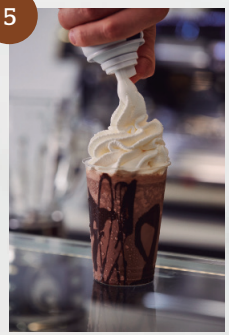
4



Retirar de la máquina y servir directamente en el vaso.

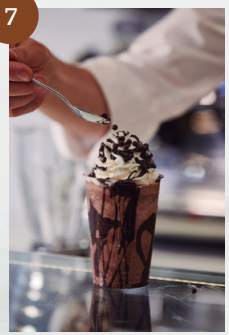
CONSEJO:
Añadir previamente ChocoCrema al vaso para crear más texturas y sabor en nuestro Frappé.

5



6

7



8

Terminar el Frappé añadiendo una generosa capa de nata, un veteado con ChocoCrema al gusto y una textura crujiente final con Crispearls™.

CONSEJO:
Utiliza una pajita de diámetro ancho para una mejor succión.

Los 5 colores del chocolate también en tu Frappé

FRAPPÉ NEGRO

INGREDIENTES:

- ¼ vaso de ChocoGelato Nero Callebaut®
- ½ vaso de leche entera
- 1 vaso de hielo
- c/s nata en spray
- c/s ChocoCrema Blanca Callebaut®
- c/s ChocoCrema Nero Callebaut®

PREPARACIÓN:

- Mezclar en la batidora de vaso el ChocoGelato Nero Callebaut® y la leche.
- Añadir hielo y volver a mezclar.
- Verter en el vaso previamente veteado con ChocoCrema Blanca Callebaut®.
- Terminar con nata en spray, veteado de ChocoCrema Nero Callebaut®. Callebaut®

FRAPPÉ LECHE

INGREDIENTES:

- ¼ vaso de ChocoGelato Extra Fondente Callebaut®
- ½ vaso de leche entera
- 1 vaso de hielo
- c/s nata en spray
- c/s ChocoCrema Nero Callebaut®
- c/s Crispearls™ Negros Callebaut®

PREPARACIÓN:

- Mezclar en la batidora de vaso el ChocoGelato Extra Fondente Callebaut® y la leche.
- Añadir hielo y volver a mezclar.
- Verter en el vaso previamente veteado con ChocoCrema Nero Callebaut®.
- Terminar con nata en spray, veteado de ChocoCrema Nero Callebaut® y Crispearls™ Negros Callebaut®.

- **CONSEJO:** con la base de ChocoGelato Fondente y ChocoGelato Extra Fondente se puede utilizar leche de almendra para elaborar Frappés veganos.

VEGAN

FRAPPÉ BLANCO

INGREDIENTES:

- ¼ vaso de ChocoGelato Bianco Callebaut®
- ½ vaso de leche entera
- 1 vaso de hielo
- c/s nata en spray
- c/s ChocoCrema Doppia Nocciola Callebaut®
- c/s Crispearls™ Leche Callebaut®

PREPARACIÓN:

- Mezclar en la batidora de vaso el ChocoGelato Bianco Callebaut® y la leche.
- Añadir hielo y volver a mezclar.
- Verter en el vaso previamente veteado con ChocoCrema Doppia Nocciola Callebaut®.
- Terminar con nata en spray, veteado de ChcocoCrema Doppia Nocciola Callebaut® y Crispearls™ Leche Callebaut®.

FRAPPÉ GOLD

INGREDIENTES:

- ¼ vaso de ChocoGelato Gold Callebaut®
- ½ vaso de leche entera
- 1 vaso de hielo
- c/s nata en spray
- c/s ChocoCrema Gold Callebaut®
- c/s Crispearls™ Caramelo Salado Callebaut®

PREPARACIÓN:

- Mezclar en la batidora de vaso el ChocoGelato Gold Callebaut® y la leche.
- Añadir hielo y volver a mezclar.
- Verter en el vaso previamente veteado con ChocoCrema Gold Callebaut®.
- Terminar con nata en spray, veteado de ChocoCrema Nero Callebaut® y Crispearls™ Caramelo Salado Callebaut®.

FRAPPÉ RUBY

INGREDIENTES:

- ¼ vaso de ChocoGelato Bianco Callebaut®
- ½ vaso de leche entera
- 1 vaso de hielo
- c/s nata en spray
- c/s ChocoCrema Ruby Callebaut®
- c/s Crispearls™ Ruby Callebaut®

PREPARACIÓN:

- Mezclar en la batidora de vaso el ChocoGelato Bianco Callebaut® y la leche.
- Añadir hielo y volver a mezclar.
- Verter en el vaso previamente veteado con ChocoCrema Ruby Callebaut®.
- Terminar con nata en spray, veteado de ChocoCrema Ruby Callebaut® y Crispearls™ Ruby Callebaut®.

EL VERDADERO SABOR DEL CHOCOLATE Y LA MÁXIMA PRACTICIDAD

Auténtico chocolate belga

CHOCO GELATO *Extra Fondente*

- Con 60% de chocolate belga extrafondente
- Color muy oscuro, cálido.
- Sabor a chocolate negro muy intenso con un fuerte aroma de cacao tostado

MXD-ICE60-V99
Caja 12.8 kg (8 ud x 1.6 kg)

SOLO AGREGAR 2,4 KG DE AGUA

CHOCO GELATO *Fondente*

- Con 61.5% de chocolate negro belga
- Color marrón cálido
- Sabor a chocolate negro intenso con notas de cacao tostado

MXD-ICE61-V99
Caja 12.8 kg (8 ud x 1.6 kg)

1 BOLSA DE CHOCOGELATO = 1 CUBETA DE 4 KG/4,5 L

CHOCO GELATO *Bianco*

- Con 70% de chocolate Blanco belga
- Color blanco y cremoso
- Agradable sabor cremoso a chocolate blanco

MXW-ICE70-V99
Caja 12.8 kg(8 ud x 1.6 kg)

CHOCO GELATO *Gold*

- Con 60% de chocolate al caramelo
- Color caramelo dorado y cálido.
- Intenso sabor a chocolate de caramelo con notas de galleta y
- caramelo y una pizca de sal marina para un sabor aún más intenso

MXK-ICE60-V99
Caja 12.8 kg (8 ud x 1.6 kg)

SOLO AGREGAR 2,4 KG DE LECHE

CRISPEARLS™ NEGROS

Cereales recubiertos de chocolate negro.

CED-CC-D1CRIE0-W97
Bolsa de 800g

CRISPEARLS™ LECHE

Cereales recubiertos de chocolate con leche.

CEM-CC-M1CRIE0-W97
Bolsa de 800g

CRISPEARLS™ RUBY

Cereales recubiertos de chocolate Ruby.

CER-CC-R1CRIE0-W97
Bolsa de 800g

CRISPEARLS™ CARAMELO SALADO

Cereales recubiertos de chocolate Gold.

CEF-CC-CARAME0-W97
Bolsa de 800g

CRISPEARLS™ BLANCOS

Cereales recubiertos de chocolate blanco.

CEW-CC-W1CRIE0-W97
Bolsa de 800g

UN ABANICO DE COLORES

Cremas para aromatizar y decorar tus bebidas frías

CHOCO CREMA *Nero*

- 16% chocolate negro
- Color marrón oscuro
- Consistencia cremosa y gusto intenso de chocolate fondente con notas de cacao tostado

FND-M0938-E0-U50
Cubo 3 kg

CHOCO CREMA *Doppia Nocciola*

- 18% chocolate con avellanas
- Color marrón oscuro avellana
- Gusto intenso a chocolate con avellana

FNN-O1845-E0-U50
Cubo 3 kg

CHOCO CREMA *Nocciola*

- Con avellana
- Color marrón oscuro avellana
- Gusto intenso a chocolate con avellana y chocolate con leche

FNN-O1239-E0-U50
Cubo 3 kg

CHOCO CREMA *Blanco*

- Con chocolate blanco
- Color blanco cremoso
- Agradable gusto cremoso a chocolate blanco

FNW-M4015-E0-U50
Cubo 3 kg

CHOCO CREMA *Gold*

- Con chocolate Gold
- Cálido, color caramelo dorado
- Gusto intenso a caramelo con notas de galleta y caramelo y una pizca de sal marina para un sabor aún más intenso

FNF-M42GOLD-E0-U50
Cubo 3 kg

CHOCO CREMA *Ruby*

- 12% Chocolate Ruby
- Color natural de la haba Ruby
- Sabor intenso y afrutado

FNR-RUBY12-E0-U50
Cubo 3 kg

CALLEBAUT
BELGIUM 1911
CALLEBAUT
CALLEBAUT
CHOCO
GELATO
Extra Fondente
EXTRA DARK
EXTRA DUNKEL
SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE
VEGAN
Para recetas e inspiraciones visite
www.callebaut.com
#CALLEBAUT
#CHOCOGELATO