



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



**TODO LO QUE
NECESITAS ESTA
NAVIDAD**

Josep Maria Ribé & Callebaut®

ESTA NAVIDAD QUE NO FALTE DE NADA

Las fiestas de Navidad son una época del año en que las familias se reúnen alrededor de una mesa. Quizá es por este motivo que en estas fechas son múltiples los dulces tradicionales que año tras año, desde tiempos inmemorables, desfilan en nuestro obrador.

Pues no busques más, Callebaut te trae todo lo que necesitas estas fiestas.

El chef Josep Maria Ribé, todo talento, oficio y creatividad, se ha arremangado para traeros algo más que un simple recetario. Lo que tienes entre manos es un auténtico libro de originales soluciones con el que tu obrador llevará esta Navidad a otro nivel.

Sabrosísimos y originales turronecillos redondos, increíbles troncos navideños de autor y un auténtico surtido de rellenos para roscones. Además, con TIPS alternativos para adaptar las recetas al nivel de complejidad que le quieras dar según tus necesidades de producción o las características de tu obrador.

La Navidad es época de abundancia, pero ya ves que ésta especialmente, no te va a faltar de nada.



01A
TURRÓN DARK
CARAMELO, CACAO
Y AVELLANA

Pág 6



01B
TURRÓN VEGANO
ALMENDRA, VAINILLA,
FRAMBUESA Y CASTAÑA

Pág 14



01C
TURRÓN GOLD
PISTACHO Y
MANDARINA

Pág 22



02A
TRONCO DE
MAZAPÁN, CÍTRICOS,
FLOR DE AZAHAR, TÉ
Y CHOCOLATE GOLD

Pág 34



02B
TRONCO DE
CHOCOLATE, AVELLANA,
CAFÉ, CARDAMOMO,
MANDARINA Y PASIÓN

Pág 44



03A
RELLENO
DE AVELLANA

Pág 56



03B
RELLENO
DE CARAMELO Y
VAINILLA

Pág 57



03C
RELLENO
DE FRUTAS
TROPICALES

Pág 58



03D
RELLENO
DE CHOCOLATE

Pág 59

01

TURRONES

TURRÓN DARK

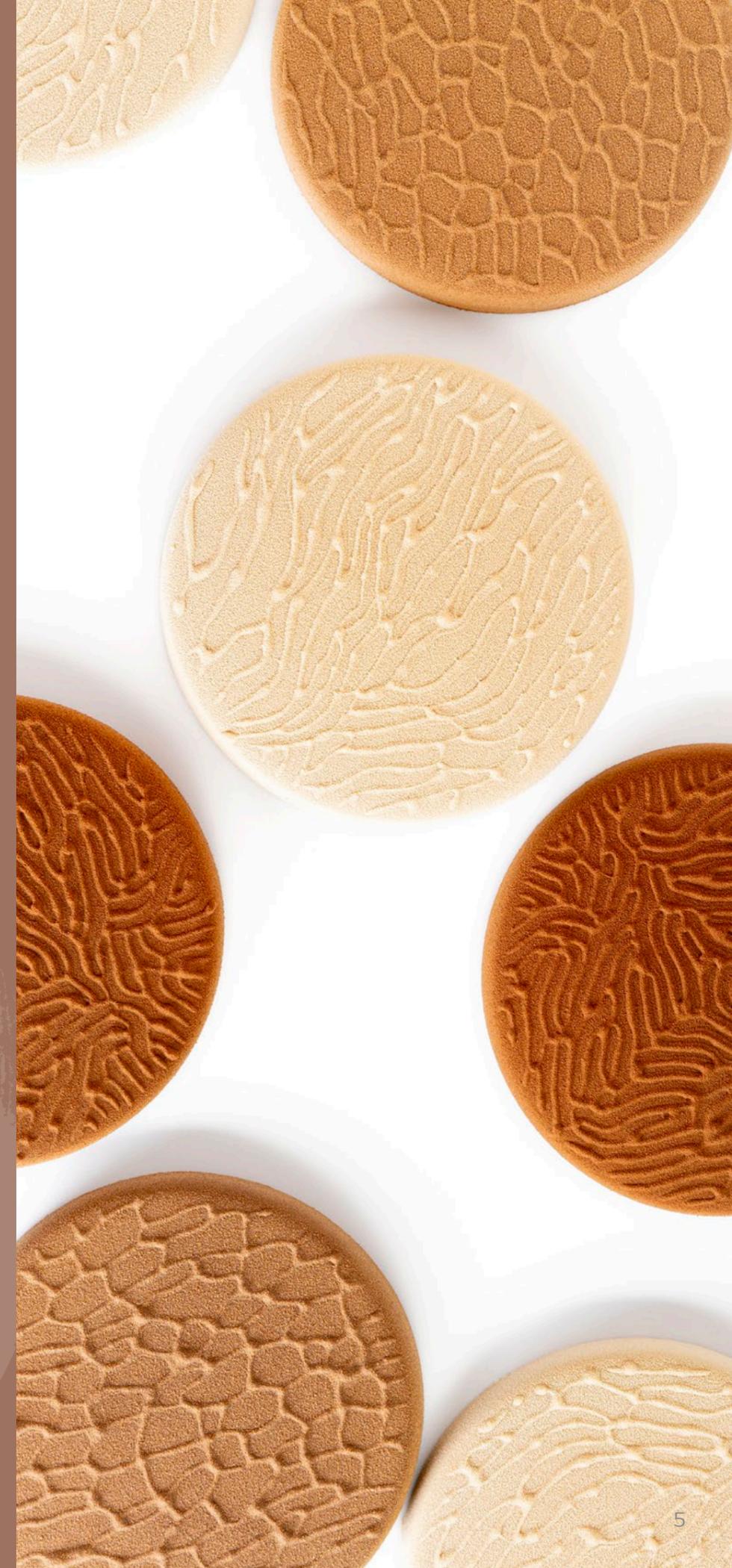
Caramelo, cacao
y avellana

TURRÓN VEGANO

Almendra, vainilla,
frambuesa y castaña

TURRÓN GOLD

Pistacho
y mandarina





01A

TURRÓN DARK DE CAMELO, CACAO Y AVELLANA

8 UNIDADES
DE 11,5CM DE DIÁMETRO, 1,5CM DE ALTURA Y 190/200 GR

Vida útil teórica: 60/70 días

Caramelo cremoso de vainilla

Ingredientes	Cantidad
Nata del 35% M.G.	215 g
Leche entera	145 g
Sal	2 g
Bicarbonato sódico	0,6 g
Vaina de vainilla	1,5 g
Sacarosa	160 g
Jarabe de glucosa DE40	60 g
Mantequilla fresca	75 g
Manteca de cacao 100% cacao Callebaut®	50 g

Elaboración:

1. Calentar los ingredientes del primer grupo a 90/95°C y reservar unos minutos para conseguir una buena infusión de la vainilla, y colar.
2. Caramelizar la sacarosa y jarabe de glucosa, y desglasar con la infusión anterior.
3. Hervir el conjunto hasta los 108°C.
4. Retirar del fuego y mezclar con la mantequilla y la manteca de cacao y emulsionar hasta tener una emulsión perfecta.
5. Enfriar lo antes posible a 20°C.
6. Reservar hasta su utilización.

Praliné de avellanas y cacao

Ingredientes	Cantidad
Nibs de cacao Callebaut®	175 g
Praliné de avellanas Pra-clas Callebaut®	525 g
Sal	3,5 g

Elaboración:

1. Tostar los nibs de cacao a 110/120°C durante 5 minutos.
2. Una vez fríos los nibs, meter en el robot coupe, y triturar hasta conseguir una pasta de cacao poco refinada.
3. Añadir el praliné y la sal, y triturar un par de minutos más.
4. Retirar del robot y precristalizar a 23°C.
5. Reservar para el montaje del turrón.

Crumble de avellanas

Ingredientes	Cantidad
Mantequilla	180 g
Sacarosa	250 g
Harina	250 g
Harina de avellana	250 g
Pasta de avellanas Callebaut®	70 g

Elaboración:

1. Mezclar en la batidora con la ayuda de una pala, la mantequilla pomada, la pasta de avellana y la sacarosa.
2. Añadir la harina previamente triturada en el robot junto a la harina de avellana, y asegurar una perfecta integración de todos los ingredientes.
3. Hacer un cilindro con la masa y congelar.
4. Pasar el cilindro a través de un rejilla para conseguir trozos pequeños y regulares.
5. Colocar el crumble en latas de horno, encima de papel sulfurizado.
6. Cocer en el horno a 170°C durante unos 15/18 minutos a potencia 2 de ventilación.
7. Reservar en congelación hasta su utilización.

Pintura de chocolate negro

Ingredientes	Cantidad
Cobertura de chocolate negro 60-40-38NV Callebaut®	300 g
Pasta de cacao 100% cacao Callebaut®	50 g
Manteca de cacao Callebaut®	150 g

Elaboración:

1. Fundir la cobertura, la pasta de cacao y la manteca de cacao, y mezclar.
2. Aplicar a 40°C con pulverizado con una pistola y el turrón frío de nevera, para crear el efecto terciopelo.
3. Dejar cristalizar unos minutos.

Otros

Ingredientes	Cantidad
Cobertura de chocolate negro 60-40-38NV Callebaut® para el encamisado y cerrado del turrón.	C.S.





1

Encamisar los moldes de turrón con la **Cobertura negra 60-40-38NV Callebaut®** precristalizada.



2

Dosificar 50/55 g del caramelo de vainilla dentro del molde.



3

Encima del caramelo de vainilla, dosificar una fina capa de praliné de 35/40 g previamente precristalizado.



4

Colocar bien repartido encima del praliné unos 14/15 g de crumble.



5

Terminar con otra capa de praliné de unos 40/45 g previamente precristalizado.

6

Dejar cristalizar el turrón a 16/18°C durante una hora.

7

Cerrar el turrón con más **Cobertura negra 60-40-38NV Callebaut®** precristalizada.

8

Dejar cristalizar el turrón a 16/18°C durante unos 30/40 minutos aproximadamente.



9

Desmoldar el turrón y pulir los laterales.



10

Decorar el turrón y colocar en nevera o congelador durante unos 15/20 minutos.



11

Pintar con la pintura de chocolate negro pulverizada con la pistola, para obtener el efecto terciopelo.



12

Conservar a 14/15°C de temperatura con una humedad de aproximadamente 70% HRE.





01B

TURRÓN VEGANO DE ALMENDRA, VAINILLA, FRAMBUESA Y CASTAÑA

8 UNIDADES
DE 11,5CM DE DIÁMETRO, 1,5CM DE ALTURA Y 190/200 GR

Vida útil teórica: 60/70 días

Jarabe concentrado de vainilla

Ingredientes	Cantidad
Agua	125 g
Jarabe de glucosa DE 40	100 g
Glicerol	100 g
Azúcar	100 g
Vainas de vainilla de Madagascar	20 g

Elaboración:

1. Abrir las vainas de vainilla por la mitad y raspar la pulpa.
2. Mezclar el resto de ingredientes en un cazo y añadir la pulpa de vainilla y las vainas.
3. Arrancar el hervor al jarabe y dejar en infusión unos 20 minutos.
4. Colar y reservar en frío hasta su utilización.

Crema de castañas

Ingredientes	Cantidad
Pasta de castañas (72/73 Brix)	345 g
Jarabe concentrado de vainilla	170 g

Elaboración:

1. Mezclar todos los ingredientes en el robot coupe, hasta tener una textura lisa y homogénea.
2. Reservar hasta su utilización.

Gelificado de fresas y frambuesa

Ingredientes	Cantidad
Fresas enteras	145 g
Puré de frambuesa 100%	95 g
Pectina HM amarilla	2,4 g
Sacarosa	35 g
Jarabe de glucosa DE40	50 g
Dextrosa	50 g
Sacarosa	170 g

Elaboración:

1. Calentar los ingredientes del primer grupo en un cazo a 40°C aproximadamente.
2. Mezclar los ingredientes del segundo grupo y añadirlos poco a poco sin dejar de mezclar.
3. Arrancar el hervor, y sin que deje de hervir, añadir poco a poco los ingredientes del tercer grupo.
4. Hervir hasta los 75°Brix y dosificar en un recipiente.
5. Enfriar lo antes posible a 20°C y reservar hasta su utilización.

Praliné de almendras y vainilla

Ingredientes	Cantidad
Praliné de almendra PRAMA 50% Callebaut®	625 g
Manteca de cacao Callebaut®	70 g
Sal	1,5 g
Pulpa de vainas de vainilla	1,5 un

Elaboración:

1. Fundir la manteca de cacao a 45°C y mezclar con el praliné, la vainilla y la sal.
2. Asegurar una temperatura del praliné de 38/39°C y precristalizar a 23°C.
3. Reservar para dosificar en el molde ya encamisado.

Pintura de chocolate con leche NXT

Ingredientes	Cantidad
Chocolate NXT Dairy Free L_che 42% cacao Callebaut®	700 g
Manteca de cacao Callebaut®	300 g

Elaboración:

1. Fundir la cobertura, y la manteca de cacao, y mezclar.
2. Aplicar a 40°C con pulverizado con una pistola y el turrón frío de nevera, para crear el efecto terciopelo.
3. Dejar cristalizar unos minutos.

Otros

Ingredientes	Cantidad
Chocolate NXT Dairy Free L_che 42% cacao Callebaut® para el encamisado del turrón y el cerrado del turrón.	C.S
Castañas confitadas a dados	C.S.

Crumble de almendra vainilla

Ingredientes	Cantidad
Harina floja	235 g
Harina de almendra	250 g
Sal	1g
Margarina de buena calidad	250 g
Azúcar moreno	250 g
Vainas de vainilla	2 un

Elaboración:

1. Mezclar en el robot triturador, la harina con las vainas de vainilla y procesar hasta lograr un polvo bien fino. Pasar por el tamiz e introducir de nuevo en el robot.
2. Añadir la harina de almendra y la sal, y procesar hasta tener una mezcla bien fina sin que suelte el aceite la almendra.
3. Mezclar en la batidora con la ayuda de una pala, la margarina en pomada y la sacarosa.
4. Añadir la harina previamente triturada en el robot y asegurar una perfecta integración de todos los ingredientes.
5. Hacer un cilindro con la masa y congelar.
6. Pasar el cilindro a través de un rejilla para conseguir trozos pequeños y regulares.
7. Colocar el crumble en latas de horno encima de papel sulfurizado.
8. Cocer en el horno a 150°C durante unos 20/25 minutos a potencia 2 de ventilación.
9. Reservar en congelación hasta su utilización.





1

Encamar los moldes de turrón con el **Chocolate NXT Dairy Free L_che Callebaut®** precrystalizado.



2

Dosificar 55/57 g de crema de castañas.



3

Colocar unos 18/20 g de pequeños dados de castaña confitada.



4

Dosificar 18/20 g del gelificado de fresas y frambuesa encima de la crema de castañas en forma de espiral.



5

Dosificar una fina capa de praliné de 30/32 g previamente precrystalizado.



6

Colocar bien repartido encima del praliné unos 12/13 g de crumble.



7

Terminar con otra capa de praliné de unos 30/32 g previamente precrystalizado.

9

Cerrar el turrón con más **Chocolate NXT Dairy Free L_che Callebaut®** precrystalizado.



8

Dejar cristalizar el turrón a 16/18°C durante una hora.



10

Dejar cristalizar el turrón a 16/18°C durante unos 30/40 minutos aproximadamente.

11

Desmoldar el turrón y pulir los laterales.



12

Decorar el turrón y colocar en nevera o congelador durante unos 15/20 minutos.



13

Pintar con la pintura de **Chocolate NXT Dairy Free L_che Callebaut®** pulverizada con la pistola, para obtener el efecto terciopelo.



14

Conservar a 14/15°C de temperatura con una humedad de aproximadamente 70% HRE.





01C

TURRÓN GOLD DE PISTACHO Y MANDARINA

8 UNIDADES

DE 11,5CM DE DIÁMETRO, 1,5CM DE ALTURA Y 190/200 GR

Vida útil teórica: 60/70 días

Gelificado de mandarina

Ingredientes	Cantidad
Puré de mandarina con piel	220 g
Puré de mandarina	70 g
Puré de yuzu	150 g
Pectina HM amarilla	4,4 g
Sacarosa	65 g
Jarabe de glucosa DE40	90 g
Dextrosa	90 g
Sacarosa	310 g

Elaboración:

1. Calentar los ingredientes del primer grupo en un cazo a 40°C aprox.
2. Mezclar los ingredientes del segundo grupo y añadirlos poco a poco sin dejar de mezclar.
3. Arrancar el hervor, y sin que deje de hervir, añadir poco a poco los ingredientes del tercer grupo.
4. Hervir hasta los 75°Brix y dosificar en un recipiente.
5. Enfriar lo antes posible a 20°C y reservar hasta su utilización.

Praliné de pistacho

Ingredientes	Cantidad
Praliné de pistacho 70% Cacao Barry®	630 g
Manteca de cacao 100% cacao Callebaut®	70 g
Sal	1,5 g
Ralladura de mandarina	3 g

Elaboración:

1. Fundir la manteca de cacao a 45°C y mezclar con el praliné y la sal.
2. Precristalizar a 23°C, añadir la ralladura de mandarina y reservar para el montaje del turrón.

Crumble de pistacho

Ingredientes	Cantidad
Praliné de pistacho 70% Cacao Barry®	200 g
Mantequilla	80 g
Azúcar	80 g
Sal	1 g
Harina floja	160 g

Elaboración:

1. Mezclar con la ayuda de una pala en la batidora, todos los ingredientes del primer grupo.
2. Una vez perfectamente integrados, añadir la harina y terminar de amasar.
3. Hacer un cilindro con la masa y congelar.
4. Pasar el cilindro a través de un rejilla para conseguir trozos pequeños y regulares.
5. Colocar el crumble en latas de horno, encima de papel sulfurizado.
6. Cocer en el horno a 120°C durante unos 35/40 minutos a potencia 2 de ventilación.
7. Reservar en congelación hasta su utilización.

Pintura de chocolate Gold

Ingredientes	Cantidad
Chocolate Gold Callebaut®	350 g
Manteca de cacao Callebaut®	150 g

Elaboración:

1. Fundir la cobertura, y la manteca de cacao, y mezclar.
2. Aplicar a 40°C pulverizado con una pistola y el turrón frío de nevera, para crear el efecto terciopelo.
3. Dejar cristalizar unos minutos.

Otros

Ingredientes	Cantidad
Chocolate Gold Callebaut® para el encamisado y cerrado del turrón.	C.S
Pistachos salados cortados a dados	C.S.





1 Encamisar los moldes de turrón con el **Chocolate Gold 30% cacao Callebaut®** precristalizado.



2 Dosificar 55/60 g del gelificado de mandarina dentro del molde.



3 Encima del gelificado, dosificar una fina capa de praliné de 35/40 g previamente precristalizado.



4 Colocar bien repartido unos 8/10 g de crumble, encima el praliné, y unos 10/12 g de dados de pistachos salados.



5 Terminar con otra capa de praliné de unos 40/42 g previamente precristalizado.



9 Desmoldar el turrón y pulir los laterales.

6 Dejar cristalizar el turrón a 16/18°C durante una hora.

7 Cerrar el turrón con más **Chocolate Gold 30% cacao Callebaut®** precristalizado.

8 Dejar cristalizar el turrón a 16/18°C durante unos 30/40 minutos aproximadamente.



10 Decorar el turrón y colocar en nevera o congelador durante unos 15/20 minutos.



11 Pintar con la pintura de chocolate Gold pulverizada con la pistola, para obtener el efecto terciopelo.



12 Conservar a 14/15°C de temperatura con una humedad de aproximadamente 70% HRE.



TIP

TURRÓN DE CORTE



Los turrónes redondos que nos propone **Josep Maria Ribé** son una manera original de jugar con las formas y darle la vuelta a este tradicional dulce.

Dicho esto, si tú no quieres complicarte con el molde, las decoraciones, etc, o simplemente por el volumen de producción que mueves en tu establecimiento necesitas ser más resolutivo, también puedes realizar la misma receta en turrón de corte y decorar como más te guste.



TURRÓN DARK CAMELO, CACAO Y AVELLANA

VERSIÓN CORTE Praliné de avellanas y cacao

Ingredientes	Cantidad
Nibs de cacao Callebaut®	375 g
Praliné de avellanas Pra-clas Callebaut®	1120 g
Sal	5 g

Elaboración:

1. Tostar los nibs de cacao a 110/120°C durante 5 minutos.
2. Una vez fríos los nibs, meter en el robot coupe, y triturar hasta conseguir una pasta de cacao poco refinada.
3. Añadir el praliné y la sal, y triturar un par de minutos más.
4. Retirar del robot y precristalizar a 23°C.
5. Estirar de inmediato en un marco de la medida deseada y dejar cristalizar a 16/18°C.
6. Cortar el praliné con la guitarra en la medida deseada y bañar en con el chocolate deseado.



TURRÓN VEGANO ALMENDRA, VAINILLA, FRAMBUESA Y CASTAÑA

VERSIÓN CORTE Praliné de almendras y vainilla

Ingredientes	Cantidad
Praliné de almendra PRAMA 50% Callebaut®	1280 g
Manteca de cacao Callebaut®	215 g
Sal	3 g
Pulpa de vainas de vainilla	3 un

Elaboración:

1. Fundir la manteca de cacao a 45°C y mezclar con el praliné, la pulpa de vainilla y la sal.
2. Precristalizar a 23°C, estirar de inmediato en un marco de la medida deseada y dejar cristalizar a 16/18°C.
3. Cortar el praliné con la guitarra en la medida deseada y bañar en con el chocolate deseado.



TURRÓN GOLD PISTACHO Y MANDARINA

VERSIÓN CORTE Praliné de pistacho

Ingredientes	Cantidad
Praliné de pistacho 70% Cacao Barry®	1280 g
Manteca de cacao 100% cacao Callebaut®	215 g
Sal	3 g
Ralladura de mandarina (opcional)	6 g

Elaboración:

1. Fundir la manteca de cacao a 45°C y mezclar con el praliné y la sal.
2. Precristalizar a 23°C y añadir la ralladura de mandarina, estirar de inmediato en un marco de la medida deseada y dejar cristalizar a 16/18°C.
3. Cortar el praliné con la guitarra en la medida deseada y bañar en con el chocolate deseado.

02

TRONCOS

TRONCO GOLD

Mazapán, cítricos,
flor de azahar, té y
chocolate Gold

TRONCO DARK

Chocolate, avellana,
café, cardamomo,
mandarina y pasión





02A

TRONCO GOLD DE MAZAPÁN, CÍTRICOS, FLOR DE AZAHAR, TÉ Y CHOCOLATE GOLD

8 TRONCOS
DE 22,5CM DE LARGO, 5,8CM DE ANCHO Y 5CM DE ALTURA

Crumble de almendras

Ingredientes	Cantidad
Mantequilla	118 g
Azúcar moreno	150 g
Harina	200 g
Harina de almendra tostada	100 g
Sal	2 g

Elaboración:

1. Mezclar en la batidora con la ayuda de una pala, la mantequilla fría en dados, con el azúcar, la harina y la harina de almendra y la sal.
2. Retirar de la batidora cuando se formen pequeñas rocas de crumble.
3. Estirar en latas de horno y cocer a 190°C unos 8 minutos.
4. Envasar hasta su utilización y conservar en lugar fresco y seco.

Praliné clásico de almendra y vainilla

Ingredientes	Cantidad
Almendra marcona poco tostada	220 g
Sacarosa	150 g
Vainilla	7 g
Sal	1 g
Manteca de cacao Callebaut®	23 g

Elaboración:

1. Tostar las almendras de forma muy ligera a 110°C.
2. Hacer un caramelo con el azúcar, muy poco tostado, y poco antes de llegar al punto de caramelización deseado añadir las almendras calientes y la vainilla cortada a trozos.
3. Mezclar y retirar del fuego colocando la mezcla encima de un silpat.
4. Una vez frío, romper el praliné y meter en el robot coupe para hacer un praliné a la antigua, es decir, poco refinado.
5. Añadir la sal y la manteca de cacao.
6. Reservar a temperatura ambiente hasta su utilización.

Bizcocho base mazapán

Ingredientes	Cantidad
Mazapán de almendra al 50%	500 g
Azúcar invertido	100 g
Yemas	200 g
Huevos	220 g
Claros	300 g
Azúcar	160 g
Harina	160 g
Impulsor	2 g
Mantequilla	140 g

Elaboración:

1. En el robot coupe, mezclar el mazapán con el azúcar invertido, y añadir los huevos y yemas poco a poco, hasta conseguir una pasta sin grumos.
2. Poner a montar.
3. Paralelamente montar las claras y el azúcar.
4. Mezclar con el batido anterior, la harina y el impulsor previamente tamizados.
5. Finalmente fundir la mantequilla y añadir al batido poco a poco.
6. Estirar en planchas de 40x60cm y 15mm de grosor.
7. Repartir en toda la superficie del bizcocho el crumble de forma abundante.
8. Cocer en el horno a 175°C durante 8/10 minutos.
9. Reservar en congelación hasta su utilización.

Mazapán tierno

Ingredientes	Cantidad
Mazapán de almendra al 50%	350 g
Zumo de naranja	25 g
Zumo de pasión	10 g
Agua de flor de azahar	10 g
Ralladura de piel de naranja	3,5 g

Elaboración:

1. Mezclar todos los ingredientes del segundo grupo.
2. Introducir el mazapán en el robot y añadir poco a poco todos los líquidos, hasta tener una textura lisa, homogénea y dosificable.
3. Reservar en frío hasta su utilización.

Confitura fresca de naranja

Ingredientes	Cantidad
Puré de naranja con piel (receta anterior)	75 g
Zumo de naranja	150 g
Puré de pasión	50 g
Zumo de limón	25 g
Azúcar	100 g
Pectina NH	6 g
Goma garrofín	0,6 g
Ralladura de naranja	2,5 g

Elaboración:

1. Mezclar todos los ingredientes del 1er grupo en un cazo.
2. A 40°C añadir en forma de lluvia sin dejar de mezclar, el azúcar, la pectina y la goma garrofín previamente mezclados.
3. Una vez arranque el hervor, retirar del fuego y añadir la ralladura.
4. Reservar en frío hasta su utilización.

Puré de naranja con piel

Ingredientes	Cantidad
Naranjas enteras	3 un

Elaboración:

1. Para el puré de naranja con piel, lavar las naranjas y escaldar.
2. Hervir las naranjas cubiertas en agua, durante 90/120 minutos, cambiando el agua 2/3 veces.
3. Una vez frías, cortar y sacar las semillas y pedúnculo, y triturar en el robot.
4. Reservar hasta su utilización.

Puré de limón con piel

Ingredientes	Cantidad
Limones enteros	3 un

Elaboración:

1. Para el puré de limón con piel, lavar los limones y escaldar dos veces cambiando el agua.
2. Hervir los limones cubiertos en agua, durante 90/120 minutos, cambiando el agua 2/3 veces.
3. Una vez fríos, cortar y sacar las semillas y pedúnculo, y triturar en el robot.
4. Reservar hasta su utilización.





Confitura fresca de limón

Ingredientes	Cantidad
Puré de limón con piel (receta anterior)	50 g
Zumo de limón	150 g
Zumo de yuzu	60 g
Azúcar	115 g
Pectina NH	6 g
Goma garrofin	0,7 g
Ralladura de limón	2,5 g

Elaboración:

1. Mezclar todos los ingredientes del 1er grupo en un cazo.
2. A 40°C añadir en forma de lluvia sin dejar de mezclar, el azúcar, la pectina y la goma garrofin previamente mezclados.
3. Una vez arranque el hervor, retirar del fuego y añadir la ralladura.
4. Reservar en frío hasta su utilización.

Gel de agua de azahar

Ingredientes	Cantidad
Zumo de naranja	150 g
Azúcar	30 g
Pectina NH	4 g
Agua de flor de azahar	15 g

Elaboración:

1. Poner a calentar en un cazo el zumo de naranja.
2. Mezclar el azúcar con la pectina.
3. Entorno a los 40°C añadir la mezcla de pectina y azúcar en forma de lluvia, sin dejar de mezclar.
4. Llevar a ebullición y retirar del fuego. Añadir el agua de azahar y reservar en frío hasta su utilización.

Mousse ligera de chocolate Gold y té

Ingredientes	Cantidad
Agua	400 g
Té Earl Grey	35 g
Goma xantana	0,7 g
Chocolate Gold Callebaut®	800 g
Gelatina previamente hidratada	12 g
Nata del 35% M.G semimontada	690 g

Elaboración:

1. Hacer una infusión en caliente con el agua a 90°C y añadir el té.
2. Dejar en infusión unos 3,5 minutos y colar.
3. Rectificar la infusión a 290 g.
4. Añadir la xantana y pasar el túrmix para su perfecta hidratación.
5. Verter la infusión encima del chocolate Gold derretido a 40°C y emulsionar.
6. Añadir la gelatina previamente hidratada y emulsionar de nuevo con el túrmix.
7. Enfriar la mezcla obtenida a 30/35°C.
8. Mezclar con la nata semimontada con mucho cuidado.
9. Utilizar de inmediato.

Glaseado de chocolate gold oro

Ingredientes	Cantidad
Agua	450 g
Azúcar (sacarosa)	400 g
Jarabe de glucosa DE38	600 g
Leche condensada	400 g
Gelatina	30 g
Chocolate Gold Callebaut®	500 g
Polvo metalizado dorado Mona Lisa®	4 g

Elaboración:

1. Calentar hasta el punto de ebullición todos los ingredientes menos la gelatina, el chocolate y el oro en polvo.
2. Añadir la gelatina previamente hidratada y asegurar un buen mezclado.
3. Incorporar poco a poco encima del chocolate hasta conseguir una buena emulsión.
4. Pasar el túrmix y añadir el oro en polvo.
5. Dejar reposar 12 horas antes de su utilización.
6. Utilizar a 32/33°C para bañar la tarta bien congelada.

Pintura de chocolate con leche

Ingredientes	Cantidad
Cobertura de chocolate con leche 823 Callebaut®	350 g
Manteca de cacao Callebaut®	150 g

Elaboración:

1. Fundir el chocolate y la manteca de cacao y mezclar.
2. Pasar por el túrmix.
3. Enfriar la pintura sobre 35°C y aplicar con la pistola encima de la decoración.
4. La decoración tiene que estar perfectamente congelada.

Otros

Ingredientes	Cantidad
Chocolate Finest Belgian Chocolate Gold Callebaut® para la decoración	C.S.
Dados de naranja confitada	70 g
Dados de limón confitado	70 g

1

Troquelar el bizcocho con un molde de 21x4 cm.

4

A los lados del mazapán, dosificar 18 g de confitura fresca de limón, y 24 g de confitura fresca de naranja.

7

Desmoldar el interior e insertar en el molde de tronco, de 22,5x5,8 cm relleno con 220 g de mousse de chocolate Gold y té.

10

Decorar al gusto.

2

Dosificar encima del bizcocho 30/35 g de praliné clásico de almendra y vainilla, previamente precristalizado a 23 °C. Congelar unos minutos para endurecer el praliné.

5

Encima del mazapán dosificar entre 10/12 g de gel de azahar.

8

Presionar el interior para asegurar un buen montaje del tronco y congelar.

3

Encima del praliné, de forma centrada dosificar 40 g del mazapán tierno.

6

Finalmente colocar bien repartidos 8 g de dados de limón confitado y 8 g de naranja confitada. Congelar los interiores.

9

Desmoldar el tronco bien congelado y bañarlo con el glaseado de chocolate Gold.







02B

TRONCO DARK DE CHOCOLATE, AVELLANA, CAFÉ, CARDAMOMO, MANDARINA Y PASIÓN

8 TRONCOS
DE 22,5CM DE LARGO, 5,8CM DE ANCHO Y 5CM DE ALTURA

Bizcocho sacher de avellana

Ingredientes	Cantidad
Praliné de avellanas al 50% Pra-Clas Callebaut®	170 g
Pasta de avellanas Callebaut®	130 g
Mantequilla fresca	125 g
Yemas	190 g
Leche	35 g
Claros	290 g
Azúcar	240 g
Harina	185 g
Impulsor	30 g

Elaboración:

1. Derretir la mantequilla 50/60°C y mezclar con todos los ingredientes del primer grupo, asegurar una buena emulsión.
2. Paralelamente montar las claras y el azúcar.
3. Mezclar las claras con la mezcla de ingredientes del 1er grupo, y añadir el impulsor y la harina previamente tamizados.
4. Estirar en planchas de 40x60cm y 8mm de grosor.
5. Cocer en el horno a 190/195°C unos 8/10 minutos.
6. Reservar en congelación hasta su utilización.

Praliné de avellanas y café

Ingredientes	Cantidad
Avellanas tostadas	200 g
Sacarosa	130 g
Café molido	3 g
Sal	1,3 g
Manteca de cacao Callebaut®	20 g

Elaboración:

1. Hacer un caramelo con el azúcar, y poco antes de llegar al punto de caramelización óptimo, añadir las avellanas.
2. Mezclar, retirar del fuego y colocar encima de un silpat.
3. Una vez frío, romper el praliné y meter en el robot coupe para hacer un praliné a la antigua, es decir, poco refinado.
4. Añadir el café, la sal, y la manteca de cacao.
5. Reservar a temperatura ambiente hasta su utilización.

Almíbar de café praliné

Ingredientes	Cantidad
Café expreso	125 g
Praliné de avellanas Pra-Clas 50% Callebaut®	200 g
Brandy ST RÉMY 60% vol	20 g

Elaboración:

1. Mezclar en caliente, el café con el praliné y asegurar la perfecta dispersión del praliné.
2. Añadir el brandy y reservar en frío hasta su utilización.

Mermelada de mandarina pasión

Ingredientes	Cantidad
Mandarinas hervidas enteras y picadas	350 g
Puré de fruta de la pasión	150 g
Dextrosa	25 g
Azúcar	150 g
Pectina NH	8 g
Ralladura de piel de mandarina fresca	2 g

Elaboración:

1. En un cazo, mezclar los ingredientes del primer grupo y calentar.
2. Mezclar la pectina, la dextrosa y el azúcar, y añadir en forma de lluvia, mezclado energicamente.
3. Asegurar que llega al punto de ebullición.
4. Retirar de fuego y añadir la ralladura de mandarina.
5. Verter en un recipiente y enfriar a 4°C lo antes posible.
6. Reservar en frío hasta su utilización.

Mousse de chocolate, café y cardamomo

Ingredientes	Cantidad
Nata del 35% M.G.	300 g
Leche entera	150 g
Café en grano	150 g
Cardamomo verde en polvo	3 g
Gelatina	12 g
Cobertura de chocolate con leche Origen Arriba Callebaut®	450 g
Cobertura de chocolate Finest Selección Satongo Callebaut®	225 g
Nata del 35% M.G. semimontada	825 g

Elaboración:

1. Hacer una infusión con los ingredientes del 1er grupo durante unos 10 minutos.
2. Colar la infusión y añadir la gelatina.
3. Verter la infusión encima de los chocolates y emulsionar.
4. Una vez emulsionada a 33/35°C mezclar con la nata semimontada.
5. Asegurar una perfecta integración de todos los ingredientes y utilizar.

Toffee cremoso de vainilla

Ingredientes	Cantidad
Nata	375 g
Mantequilla	100 g
Jarabe de glucosa DE44	25 g
Sal	5 g
Vaina de vainilla Madagascar	5 g
Gelatina	7 g
Azúcar (sacarosa)	300 g

Elaboración:

1. Hervir todos los ingredientes del 1er grupo y dejar en infusión unos 10 minutos. Colar.
2. Hidratar la gelatina y disolver con los ingredientes del 1er grupo.
3. Caramelizar la sacarosa y desglasar con los ingredientes líquidos bien calientes.
4. Colar y pasar el túrmix para conseguir una perfecta emulsión.
5. Reservar en frío hasta su utilización.





Glaseado de chocolate con café

Ingredientes	Cantidad
Agua	400 g
Azúcar	400 g
Jarabe de glucosa DE40	600 g
Leche condensada	400 g
.....	
Gelatina	47 g
Cobertura negra Origen Sao Thomé Callebaut®	500 g
Café en grano molido (hidratado en agua caliente antes de mezclar con el glaseado)	40 g

Elaboración:

1. Calentar hasta el punto de ebullición todos los ingredientes del 1er grupo.
2. Añadir la gelatina previamente hidratada y asegurar un buen mezclado.
3. Incorporar poco a poco encima de la cobertura hasta conseguir una buena emulsión.
4. Añadir el café hidratado y colado.
5. Pasar el túrmix y dejar reposar 12 horas antes de su utilización.
6. Utilizar a 35/40°C para bañar la tarta bien congelada.

Otros

Ingredientes	Cantidad
Cobertura de chocolate negro Finest Belgian Chocolate 70-30-44 Callebaut®, decoración	400 g
Pintura negra a base de manteca de cacao para la decoración.	400 g

1

Troquelear el bizcocho con un molde de 21x4cm.

2

Bañar el bizcocho con 20/25 g del almíbar de café praliné.

3

Dosificar encima del bizcocho 30/32 g de praliné de avellanas y café, previamente precristalizado a 23°C. Congelar unos minutos para endurecer el praliné.

4

Encima del praliné, de forma centrada, dosificar 55/60 g de la mermelada de mandarina pasión.

5

A los lados de la mermelada, dosificar 60/65 g del toffe cremoso de vainilla previamente montado.

6

Congelar los interiores.

7

Desmoldar el interior e insertar en el molde de tronco, de 22,5x5,8cm relleno con 220 g de mousse de chocolate café cardamomo.

8

Presionar el interior para asegurar un buen montaje del tronco y congelar.

9

Desmoldar el tronco bien congelado y bañar con el glaseado de chocolate con café.

10

Decorar al gusto.



TIP

DECORACIONES DIFERENTES

Las decoraciones que te proponemos se pueden realizar fácilmente extendiendo chocolate, usando una plantilla y cortando la forma deseada. Esta plantilla puede ser la que quieras y en la forma que te parezca, pero si prefieres utilizar decoraciones ya hechas tapando el extremo del tronco para mejorar el tiempo de producción, puedes hacerlo sin ningún problema.

Como te mostramos en la foto, sigue quedando un tronco navideño realmente espectacular que dejará boquiabiertos a tus clientes.



03

RELLENOS PARA ROSCONES

RELLENO

De avellana

RELLENO

De caramelo
y vainilla

RELLENO

De frutas
tropicales

RELLENO

De chocolate





03A

RELLENO DE AVELLANA

Ingredientes	Cantidad
Nata del 35% M.G. ¹	450 g
Sal	4 g
Gelatina	4 g
Pasta de avellana Callebaut®	50 g
Praliné de avellanas Pra-Clas Callebaut®	200 g
Cobertura de chocolate leche Finest Belgian Chocolate 823NV Callebaut®	150 g
Nata del 35% M.G. ²	450 g

Elaboración:

1. Hervir la primera nata y añadir la sal y la gelatina previamente hidratada.
2. Verter encima de la pasta de avellana, el praliné de avellanas y el chocolate, y emulsionar con el túrmix.
3. Añadir la segunda nata fría y pasar el túrmix de nuevo para asegurar una perfecta emulsión.
4. Dejar reposar en nevera 12 horas y montar para utilizar de relleno.



03B

RELLENO DE CARAMELO Y VAINILLA

Ingredientes	Cantidad
Nata del 35% M.G. ¹	250 g
Vaina de vainilla Burbón Origen Madagascar	1 un
Sal	3 g
Gelatina	3 g
Azúcar	250 g
Chocolate Gold de Callebaut®	200 g
Nata del 35% M.G. ²	600 g

Elaboración:

1. Hervir la primera nata y añadir la sal, la gelatina previamente hidratada, y la vaina de vainilla abierta y rascada. Reservar en infusión 10 minutos y colar.
2. Caramelizar el azúcar en seco y desglasar con el conjunto anterior. Colar.
3. Verter encima del chocolate y emulsionar con el túrmix.
4. Añadir la segunda nata fría y pasar el túrmix de nuevo para asegurar una perfecta emulsión.
5. Dejar reposar en nevera 12 horas y montar para utilizar de relleno.





03C

RELLENO DE FRUTAS TROPICALES

Ingredientes	Cantidad
Puré de mango	120 g
Puré de fruta de la pasión	105 g
Puré de coco	120 g
Gelatina	7,5g
Chocolate blanco Finest Belgian Chocolate W2NV Callebaut®	225 g
Nata del 35% M.G.	600 g

Elaboración:

1. Calentar a 60°C aprox. los tres purés de fruta y añadir la gelatina previamente hidratada.
2. Verter encima del chocolate y emulsionar con el túrmix.
3. Añadir la segunda nata fría y pasar el túrmix de nuevo para asegurar una perfecta emulsión.
4. Dejar reposar en nevera 12 horas y montar para utilizar de relleno.



03D

RELLENO DE CHOCOLATE

Ingredientes	Cantidad
Nata del 35% M.G. ¹	450 g
Sal	1 g
Gelatina	2 g
Cobertura de chocolate negro Finest Belgian Chocolate 60-40-38NV Callebaut®	180 g
Cobertura negra Origen Madagascar Callebaut®	100 g
Nata del 35% M.G. ²	450 g

Elaboración:

1. Hervir la primera nata y añadir la sal y la gelatina previamente hidratada.
2. Verter encima de las dos coberturas de chocolate negro y emulsionar con el túrmix.
3. Añadir la segunda nata fría y pasar el túrmix de nuevo para asegurar una perfecta emulsión.
4. Dejar reposar en nevera 12 horas y montar para utilizar de relleno.



JOSEP MARIA RIBÉ

Nacido en Centelles, Osona en el 1982, Josep Maria Ribé estudia cocina y pastelería en la escuela Joviat de Manresa.

En el año 2001 entra a formar parte del equipo de la Chocolate Academy™ BCN, donde en los primeros años se forma en profundidad en este complejo pero apasionante mundo, hasta empezar en el 2003 a impartir los primeros cursos, seminarios y demostraciones a nivel nacional e internacional, logrando obtener de este modo, una amplia visión de la pastelería actual.

Sus ganas de superación y la inquietud por hacer las cosas bien, le llevan a participar en el CANJOP 2004 (Campeonato Nacional de Jóvenes Pasteleros) del cual se proclama campeón.

Un año más tarde gana también el MMACE 2005 (Mejor Maestro Artesano Chocolatero Español) TROFEO LLUIS SANTAPAU, máximo galardón de la chocolatería española, confirmando de esta forma su gran nivel de profesionalidad.

Presentador del programa de televisión De Chocolate en Canal Cocina, Miembro del colectivo 21 Brix, y Coautor del libro Four In One del editorial Vilbo; actualmente es el Chef Director de Chocolate Academy™ desde el 2015.



PRODUCTOS UTILIZADOS



**Cobertura NXT M_Lk
Callebaut®**
CHM-Q42-DFR-E0-U70
CHM-Q42-DFR-01B



**Cobertura de chocolate
negro Finest Belgian
Chocolate 70-30-44
Callebaut®**
70-30-44NV-01B



**Cobertura de chocolate
negro Finest Belgian
Chocolate 60-40-38NC
Callebaut®**
60-40-38NV-01B



**Nibs de Cacao
Callebaut®**
NIBS-S502-X47



**Masa de cacao
Callebaut®**
CM-CAL-E5-U70



**Cobertura negra Origen
Sao Thomé Callebaut®**
SAOTHOME-E5-U70



**Cobertura negra Origen
Madagascar Callebaut®**
CHD-Q67MAD-E5-U70



**Cobertura de chocolate
con leche Origen Arriba
Callebaut®**
CHM-Q415AR-2B-U75



**Cobertura de chocolate
Finest Selection
Satongo Callebaut®**
CHD-L7243STGE5-U70



**Praliné de avellanas
Pra-clas Callebaut®**
PRA-CLAS-T14



**Pasta de avellanas
Callebaut®**
PNP-T14



**Praliné de almendra
Prama Callebaut®**
PRAMA-T14



**Manteca de cacao
Callebaut®**
NCB-HDO3-654



**Chocolate Finest
Belgian Chocolate Gold
Callebaut®**
CHK-R30GOLD-E5-U70



**Chocolate blanco
Finest Belgian
Chocolate W2NV
Callebaut®**
W2-E5-U71



**Cobertura de chocolate
leche Finest Belgian
Chocolate 823NV
Callebaut®**
823-E5-U71



**Placa copo de nieve
negra Mona Lisa®**
CHD-25-22393E0-999



**Placa copo de nieve
blanca Mona Lisa®**
CHW-25-22394E0-999



**Polvo metalizado
dorado Mona Lisa®**
CLR-19165-999



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



Barry Callebaut Ibérica S.L.

Rambla Catalunya 6, 1ª planta
08007 Barcelona (España)

Contacto:

 +34 93 343 52 38

 @Callebaut.es

 @CallebautChocolate

 @callebaut.es