



EXPRESS YOUR  
TRUE NATURE™

# WHITE COCOA CHRISTMAS

CON LE RICETTE DI  
MARTA GIORGETTI

# ISTINTO VISIONARIO



# SUBLIMAZIONE DEI SENSI



Scopri le diverse tipologie di cacao.

Il gusto scaturisce dalle rispettive origini, territori e piantagioni.

**America latina**

Gusto aromatico fruttato e/o speziato.

**Africa**

Gusto intenso di cioccolato.

**Oceania**

Gusto aromatico acidulo.

# UNIVERSELLE



La linea **Universelle** di Cacao Barry® è l'insuperabile linea completa di polveri di cacao nata dalla storica esperienza francese, poi perfezionata per renderla uno strumento affidabile per un utilizzo universale. Con la sua selezione di polveri di cacao a elevato contenuto di grassi e cacao olandese, offre **colori e bouquet aromatici intensi** e la **migliore consistenza vellutata**.

## EXTRA BRUTE



**22-24%**  
FAT

100% Cacao  
Alkalisied Powder

pH  
7.7 - 8.1

**SKU 1KG**  
**SKU 5KG**

DCP-22EXBRU-89B  
DCP-22EXBRU-91B

**SCADENZA** 24 Mesi

Storicamente la polvere di cacao più amata dai grandi Chef. Extra Brute è l'ingrediente immancabile per tutte le ricette.

- / **Gusto di cioccolato fondente bilanciato**
- / **Note speziate e legnose**
- / **Sfumature rossastre - marroni accese**

## PLEIN ARÔME



**22-24%**  
FAT

100% Cacao  
Alkalisied Powder

pH  
6.8 - 7.2

**SKU 1KG**

DCP-22PLARO-89B

**SCADENZA** 24 Mesi

L'emblematica polvere di cacao Cacao Barry Plein Arôme si contraddistingue per il suo profilo di gusto appagante e familiare.

- / **Gusto di cioccolato sorprendentemente rotondo.**
- / **Sentori di caramello, latte intero e mandorla**
- / **Marrone autunnale brillante e caldo**

## ROUGE ULTIME



**20-22%**  
FAT

100% Cacao  
Alkalisied Powder

pH  
7.8 - 8.4

**SKU 1KG**

DCP-20RULTI-89B

**SCADENZA** 24 Mesi

Indubbiamente il nuovo numero 1. Rouge Ultime è la nuova proposta di Cacao Barry: una polvere di cacao monorigine camerunese.

- / **Gusto di cacao intenso e complesso**
- / **Note affumicate con sfumature di frutta disidratata**
- / **Rosso mogano intenso brillante**

### INGREDIENTI IN ABBINAMENTO



**ABBINAMENTI CON IL CIOCCOLATO**

### INGREDIENTI IN ABBINAMENTO



**ABBINAMENTI CON IL CIOCCOLATO**

### INGREDIENTI IN ABBINAMENTO



**ABBINAMENTI CON IL CIOCCOLATO**



VIENNOISERIES



SPONGE CAKES



GLAZING



ICE CREAMS



DESSERTS



SPREADS



DAIRY & DRINKS



DOUGHS

# NATURELLE



PAREVE GLUTEN FREE

La gamma **Naturelle** di Cacao Barry® rappresenta una gustosa linea innovativa di polveri di cacao **100% naturali** dagli aromatici bouquet pregiati, una palette incredibile di colori (da marrone scuro a chiaro) e alternative bio e monorigine. Questa gamma rappresenta l'alleato perfetto per realizzare ricette vegane, naturali ma senza rinunciare al gusto.

## NATURE FRUITÉE

SANTO DOMINGO ORIGIN



10-12% FAT



100% Cacao Natural Powder Non-Alkalised Powder

pH Max. 6.0



**SKUTKG** NCP-10NATFR-89B  
**SCADENZA** 24 Mesi

Realizzata con fave di cacao bio di elevata qualità accuratamente selezionate, questa polvere di cacao offre un gusto di cioccolato acidulo e fruttato arricchito da sentori agrumati e di spezie dolci tipiche delle piantagioni dominicane.

- / Gusto di cioccolato particolarmente intenso e fruttato
- / Sentori di agrumi e spezie dolci
- / Bel colore beige naturale e chiaro

### INGREDIENTI IN ABBINAMENTO



### ABBINAMENTI CON IL CIOCCOLATO



SPONGE CAKES



DOUGHS



BISCUITS



ICE CREAMS



DAIRY & DRINKS



DESSERTS



GLAZING



SPREADS

# PERFORMANTE



PAREVE

GLUTEN FREE

La linea **Performante** di Cacao Barry® rappresenta un'**esclusiva selezione di polveri di cacao dalle caratteristiche eccezionali per risultati insuperabili** in applicazioni specifiche. Una linea diversificata in termini di contenuti di grassi, livelli di pH e caratteristiche tecniche, come la polvere di cacao non solubile, per superare i confini noti del cacao.

## DÉCOR CACAO



**20-22%**  
FAT

100% Cacao  
Alkalisied Powder

pH  
Max. 8.4



## LÉGÈRE 1%



**Max. 1%**  
FAT

100% Cacao  
Alkalisied Powder

pH  
7.6 - 8.2

## NOIR INTENSE



**10-12%**  
FAT

100% Cacao  
Alkalisied Powder

pH  
6.7 - 7.1

**SKU 1KG** DCP-20DECOR-89B  
**SCADENZA** 24 Mesi

Questa polvere di cacao mantiene il proprio colore, gusto e il suo aspetto asciutto opaco molto più a lungo di una polvere tradizionale, per finiture al cacao impeccabili e durature.

- / Gusto biscottato di cioccolato
- / Note di cereali e caramello
- / Vellutato colore rossiccio, marrone persistente

**SKU 0.75KG** DCP-01LEGER-93B  
**SCADENZA** 24 Mesi

Questo cacao in polvere sgrassato contiene meno dell'1% di burro di cacao, assicurando un miglior volume (~20%) e minore densità in ricetta rispetto a un cacao in polvere tradizionale.

- / Gusto di cioccolato intenso
- / Boquet di frutti rossi e nocciole e sentori floreali
- / Rosa chiaro (asciutto)
- / Rosso-marrone (bagnato)

**SKU 1KG** DCP-10BLACK-89B  
**SCADENZA** 24 Mesi

Noir Intense per essere sempre di tendenza! L'eleganza e raffinatezza del nero lucido non ha eguali e nella mente del consumatore si traduce in una percezione di lusso e gusto.

- / Gusto di cacao intenso e amaro
- / Sentori biscottati con un tocchi floreali e di sesamo
- / Colore nero carbone intenso

### INGREDIENTI IN ABBINAMENTO



ABBINAMENTI CON IL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI IN ABBINAMENTO



ABBINAMENTI CON IL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI IN ABBINAMENTO



ABBINAMENTI CON IL CIOCCOLATO



TIRAMISU CONFECTIONERY FROZEN DESSERTS GLAZING ICE CREAMS



MACARONS MERINGUES CREAMS & MOUSSES CROISSANTS SPREADS



DOUGHS BISCUITS DONUTS GLAZING CONFECTIONERY COCOA SPRAY

# GAMMA PURITY

La **Gamma Purity** è focalizzata sul rispetto e la valorizzazione del frutto del cacao. Tutti gli agricoltori sono selezionati e formati nelle migliori pratiche agricole e fanno parte del programma **Cocoa Horizons**. Grazie al **Processo Q-Fermentation™**, gli agricoltori scelgono fermenti naturali che, uniti alla polpa delle fave di cacao, creano una fermentazione forte e omogenea.

## I CIOCCOLATI DI COPERTURA FONDENTI PUREZZA DALLA NATURA

### COCA™

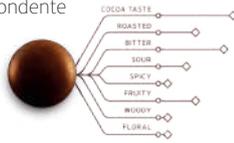
70% Min. Cacao

CHD-N700COA-E5-U72 4 x 5 kg

Un cioccolato di copertura fondente di carattere che si contraddistingue per il suo buon gusto di cacao e una punta di acidità.



Stampo Ricopertura



70% min. cacao | 39% totale grassi | Fluidità -◆◆◆◆◆+ | Dluo 24 mesi

### INAYA™

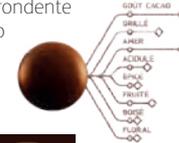
65% Min. Cacao

CHD-S65INAY-E5-U72 4 x 5 kg

Un cioccolato di copertura fondente che presenta un buon gusto di cacao intenso e un bel equilibrio tra note acidule e amare.



Mousse Ganache Tortini



65% min. cacao | 31% totale grassi | Fluidità -◆◆◆◆◆+ | Dluo 24 mesi

### EXTRA-BITTER GUAYAQUIL 64% Min. Cacao

CHD-P64EBPU-E5-U72 4 x 5 kg

CHD-P64EBPU-126 10 x 2,5 kg (Blocco)

Questo cioccolato da ricopertura fondente amaro scuro con note tostate ha un intenso sapore di cacao delicatamente smussato con un pizzico di caffè e castagne.



Stampo Ripieni Ricopertura



64% min. cacao | 41% totale grassi | Fluidità -◆◆◆◆◆+ | Dluo 24 mesi

### EXCELLENCE

55% Min. Cacao

CHD-R55EXEL-E5-U72 4 x 5 kg

CHD-R55EXEL-126 10 x 2,5 kg (Blocco)

Un cioccolato di copertura fondente dal gusto di cacao intenso, un gusto equilibrato e una dolcezza bilanciata.



Multi-Applicazione



55% min. cacao | 36% totale grassi | Fluidità -◆◆◆◆◆+ | Dluo 24 mesi

## I CIOCCOLATI DI COPERTURA AL LATTE PUREZZA DALLA NATURA

### LACTÉE SUPÉRIEURE

38% Min. Cacao

CHM-O38LSUP-E5-U72 4 x 5 kg

CHM-O38LSUP-126 10 x 2,5kg (Blocco)

Sapore di cacao puro  
Gusto intenso di latte  
Bouquet aromatico.



Stampo Mousse Ricopertura



38% min. cacao | 23% min. latte | 38% totale grassi | Fluidità -◆◆◆◆◆+ | DLUO 18 mesi

### ALUNGA™

41% Min. Cacao

CHM-Q41ALUN-E5-U72 4 x 5 kg

Un cioccolato di copertura al latte poco  
zuccherato e dal gusto intenso di  
cacao e latte.



Stampo Mousse Ganache



41% min. cacao | 24% min. latte | 35% totale grassi | Fluidità -◆◆◆◆◆+ | DLUO 18 mesi



### ZERO SPRECHI

**Negli anni a venire, i nostri modelli tradizionali di spreco alimentare ed energetico non saranno più sostenibili dall'ambiente.**

Con il rafforzarsi di tale consapevolezza, emergeranno sempre di più soluzioni per risolvere questo problema.

**Il consumatore comprende che occorre limitare l'impatto negativo sull'ecosistema del pianeta: evitare gli sprechi è una soluzione immediata per non esaurire le risorse naturali.**



### ESPLOSIONE DI GUSTO PURITY

**Purity è focalizzato sul rispetto e la valorizzazione del frutto del cacao.**

La gamma Purity è stata creata per la prima volta quando **Cacao Barry® ha scoperto che esistono enzimi specifici presenti naturalmente nelle piantagioni**, che rivelano il più puro e il più intenso dei sapori in ogni fava di cacao.

Grazie al **Processo Q-Fermentation™**, gli agricoltori scelgono fermenti naturali che, uniti alla polpa delle fave di cacao, creano una fermentazione forte e omogenea.

**AGRICOLTORI E CHEF,  
INSIEME PER TUTELARE L'AMBIENTE**

**Il 100% dei nostri cioccolati è realizzato con fave di cacao di origine sostenibile.**

Il tema della tutela dei lavoratori che si occupano della filiera produttiva e dell'impatto sull'ambiente sta acquisendo sempre maggiore importanza. Il consumatore richiede prodotti con materie prime che rispettano l'ambiente.



# GLI CHEF PIÙ ISPIRATI



## MARTA GIORGETTI

Chef Chocolate Academy™ Milano

**Durante gli studi universitari si iscrive ad Alma, dove resta folgorata dal fascino degli ingredienti, dal rigore delle preparazioni, dalla tecnica e da tutto quello che si nasconde dietro un dessert.**

Inizia il suo percorso e dopo l'incontro con Davide Comaschi e l'urgenza di voler approfondire le sue conoscenze di cioccolateria, la portano in Chocolate Academy™ Milano, dove svolge uno stage. Nel 2017 inizia a lavorare per Barry Callebaut collaborando in progetti internazionali di ricerca e sviluppo. È dal 2019 che si occupa delle attività didattiche ricoprendo il ruolo di Junior Chef, mentre dal 2022 ricopre il ruolo di Chocolate Academy™ Chef.

📍 [instagram.com/martamascarpone](https://www.instagram.com/martamascarpone)

*Marta Giorgetti*

# LE RICETTE PIÙ INNOVATIVE







# LE RICETTE

di **Marta Giorgetti**  
Chef **Chocolate Academy™** Milano



A collage of macarons in various colors (white, brown, pink) arranged on a white surface. The background is a soft-focus image of more macarons. The text is overlaid on the top left, and a large close-up of a chocolate macaron is on the right side.

# MACARON

- ／ Un classico della pasticceria francese in cui il cacao in polvere Légère e il cioccolato Ocoa esprimono tutta la loro intensità.



# MACARON

Dosi per circa 100 Macaron

## MACARON LÉGÈRE



Polvere mandorla	220	g
<b>Cacao Barry® Cacao in Polvere Légère</b>	30	g
Zucchero a velo	240	g
Albumi freschi (I)	100	g
Zucchero semolato	256	g
Acqua	77	g
Albumi freschi (II)	77	g
Tot	1000	g

## Preparazione

Nel cutter frullare la polvere di mandorla con lo zucchero a velo e il cacao, quindi unire l'albume (I) per ottenere un pastello. In un pentolino cuocere acqua e zucchero semolato a 116°C, quindi versare sugli albumi (II) in planetaria e ottenere una meringa italiana. Inserire un terzo della meringa nel cutter ed amalgamare al composto al cacao, quindi unire i due composti in planetaria utilizzando la foglia. Dosare su un tappetino in silicone e lasciare i macaron esposti a temperatura ambiente per formare una sottile crosta in superficie (almeno 15 min). Cuocere a 160°C per 12 minuti con la valvola aperta.

## GANACHE OCOA

Panna	448	g
Tremoline	77	g
Sale	4	g
<b>Cacao Barry® Cioccolato Ocoa</b>	270	g
Tot	800	g

## Preparazione

Portare a bollore la panna con la tremoline e il sale, quindi versare sul cioccolato. Emulsionare e far cristallizzare in frigorifero a 4°C. Accoppiare i macaron con uno spuntone di ganache. Conservare in freezer o frigorifero.







# MADELEINE

／ Un boccone di dolcezza al cacao  
in polvere Plein Arome per  
accompagnare ogni momento  
della giornata.





# MADELEINE

Dosi per circa 50 Madeleine

## MADELEINE PLEIN AROME

Uova	200	g
Latte	90	g
Zucchero grezzo	164	g
Zucchero invertito	40	g
Sale	4	g
Farina debole	190	g
<b>Cacao Barry® Cacao in Polvere Plein Arome</b>	50	g
Baking	9	g
Burro	253	g
Tot	1000	g

## Preparazione

Unire uova, latte, zuccheri, sale e miscelare senza montare.  
Unire le polveri precedentemente miscelate.  
Unire il burro fuso a 50°C.  
Lasciar riposare per una notte in frigorifero.  
Dosare negli stampi in metallo leggermente unti.  
Preriscaldare il forno a 200°C, quindi infornare abbassando subito la temperatura a 170°C.  
Cuocere per 12 minuti con valvola chiusa.







# MERINGATA

Il più tradizionale dei semifreddi si veste di cioccolato.





# MERINGATA

Dosi per 4 torte (diametro 18 cm)

## MERINGA LÉGÈRE

Albumi	181	g
Saccarosio	145	g
<b>Cacao Barry® Cacao in Polvere Légère</b>	29	g
Zucchero a velo	145	g
Tot	500	g

## Preparazione

Montare gli albumi con lo zucchero e il cacao in polvere; a montata stabile unire lo zucchero a velo e montare ancora per un paio di minuti. Utilizzare metà della meringa per realizzare dei dischi da 14 cm di diametro e 8 mm di spessore e cuocere in forno a 100°C. Lasciar raffreddare completamente la meringa, quindi spennellare con una miscela di cioccolato fondente e burro di cacao (70% cioccolato + 30% burro di cacao). Stendere la restante parte della meringa su una placca mantenendo lo spessore di almeno 1 cm; cuocere a 100°C. Rompere e setacciare la meringa fino a ottenere una granella regolare.



## MERINGA ITALIANA

Saccarosio	246	g
Destrosio	262	g
Sciroppo Glucosio 44 DE	98	g
Albumi	394	g
Tot	1000	g

## Preparazione

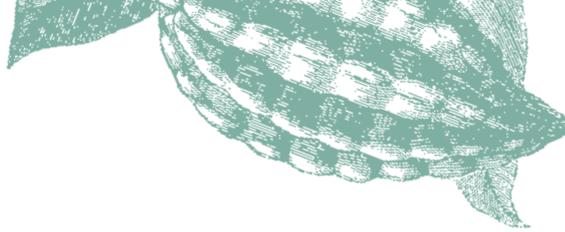
Unire in una boule gli albumi e gli zuccheri e miscelare bene. Portare il composto a 65°C a bagnomaria o in microonde, miscelando con una frusta. Trasferire il composto in planetaria e montare con la frusta fino a ottenere una meringa ben strutturata.

## SEMIFREDDO ALLA STRACCIATELLA

Panna semimontata	360	g
Meringa italiana	197	g
Vaniglia	1	g
<b>Monalisa® Flakes Dark</b>	42	g
Tot	600	g

## Preparazione

Unire alla meringa a temperatura ambiente la polpa di un baccello di vaniglia e miscelare bene; incorporare la panna semimontata e infine i flakes.



### SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

Meringa italiana	310	g
<b>Cacao Barry® Cioccolato Ocoa</b>	150	g
<b>Cacao Barry® Cacao in Polvere Rouge Ultime</b>	30	g
Panna	210	g
Panna semimontata	300	g
Tot	1000	g

### Preparazione

Fondere il cioccolato e unirvi il cacao in polvere, quindi stemperare il composto con la panna portata a bollore, ottenendo una ganache liscia. Unire alla ganache la meringa italiana e miscelare bene. Incorporare infine la panna semimontata.

### CHANTILLY AL CACAO

Panna	400	g
Zucchero	75	g
<b>Cacao Barry® Cacao in Polvere Rouge Ultime</b>	25	g
Tot	500	g

### Preparazione

Montare la panna con lo zucchero e il cacao in polvere fino a ottenere una chantilly soda.

### MONTAGGIO

In un anello da 16 cm inserire un disco di meringa, quindi dosare 130 g di semifreddo alla stracciatella e chiudere l'inserito con un secondo disco di meringa; abbattere. Smodellare l'inserito, quindi dosare in una tortiera da 18 cm il semifreddo al cioccolato e chiudere con l'inserito di meringa e stracciatella; abbattere. Smodellare la torta e mascherare con la chantilly al cacao, quindi far aderire la granella di meringa.





# FINGER

／ La rotondità del cioccolato, in tutte le sue strutture.





# FINGER

Dosi per 4 stampi (32 monoporzioni)

## BISCOTTO SENZA FARINA

Burro	55	g
<b>Cacao Barry® Cioccolato Inaya</b>	180	g
Polvere di Nocciola	80	g
Zucchero a velo	42	g
Sale	2	g
Uova	210	g
Albumi	220	g
Zucchero	210	g
Tot	1000	g

## Preparazione

Fondere burro e cioccolato. In un cutter unire la polvere di nocciola, lo zucchero a velo e il sale; unire quindi la massa grassa. Unire infine le uova. Nel frattempo montare gli albumi con lo zucchero fino a ottenere una meringa. Incorporare la meringa al composto emulsionato. Stendere a 1 cm e cuocere 190°C. Tagliare con il cutter piccolo del kit Fingers 75.

## PASTA FROLLA AL CACAO

Burro	195	g
Zucchero a velo	180	g
Sale	3	g
Uova	105	g
Polvere di Nocciola	50	g
Fecola di patate	104	g
<b>Cacao Barry® Cacao in Polvere Extra Brut</b>	33	g
Farina di riso	330	g
Tot	1000	g

## Preparazione

In planetaria miscelare con la foglia il burro morbido con lo zucchero e il sale, quindi unire le uova. Unire le polveri e impastare brevemente. Stendere a 3 mm e tagliare con il cutter grande del kit Fingers 75. Cuocere a 160°C tra due forosil.

## GANACHE EXCELLENCE

Panna	1120	g
Sciroppo glucosio 40 DE	80	g
<b>Cacao Barry® Cioccolato Excellence</b>	680	g
Burro fresco	120	g
Tot	2000	g

## Preparazione

Portare a bollore la panna con lo sciroppo di glucosio. Versare sul cioccolato ed emulsionare con un minipimer. Unire il burro freddo a cubetti ed emulsionare nuovamente.



### COMPOSTA ARANCIA

Arance bollite e affettate	247	g
Succo di arancia	160	g
Succo Passion Fruit Concentrato	147	g
Zucchero invertito	67	g
Zucchero	87	g
Pectina NH	13	g
Gelatina 170 Bloom	4	g
Acqua	20	g
Acqua di fiori d'arancio	7	g
Tot	750	g

### Preparazione

Sbollentare le arance 5 volte cambiando l'acqua ogni volta. Tagliare le arance e privarle dei semi, quindi frullare. In una pentola unire le arance frullate, i succhi e lo zucchero invertito. Separatamente miscelare zucchero e pectina. Portare a bollire il composto di arance, quindi unire a pioggia la miscela con pectina. Portare a bollire e cuocere per 1 minuto. Unire l'acqua di fiori d'arancio e la gelatina ed emulsionare bene. Lasciare gelificare quindi dosare.

### GLASSA NOIR INTENSE

Latte	265	g
Saccarosio	170	g
Zucchero invertito	105	g
Destrosio	144	g
Sciroppo glucosio 60 DE	144	g
<b>Cacao Barry® Cacao Extra Brute</b>	63	g
<b>Cacao Barry® Cacao Noir Intense</b>	19	g
Gelatina 200 bloom	15	g
Acqua	75	g
Tot	1000	g

### Preparazione

In una pentola unire il latte, gli zuccheri e i cacao in polvere e cuocere fino a 106°C. Filtrare lo sciroppo ottenuto e versare in una caraffa. Quando lo sciroppo raggiunge i 70°C unire la gelatina precedentemente idratata ed emulsionare bene. Far cristallizzare per almeno una notte in frigorifero prima dell'uso. Temperatura di utilizzo: 26°C.

### MONTAGGIO

Dosare sul biscuit degli spuntoni di composta di arance e abbattere.

Dosare nello stampo 30 g di ganache, quindi inserire il biscuit abbattuto con la composta di arance e dosare altri 15-20 g di ganache.

Abbatte.

Smodellare e glassare, quindi posizionare la monoporzione sulla base di pasta frolla.





# TARTUFO

Il più rotondo dei cubi.





# TARTUFO

Dosi per circa 250 pezzi

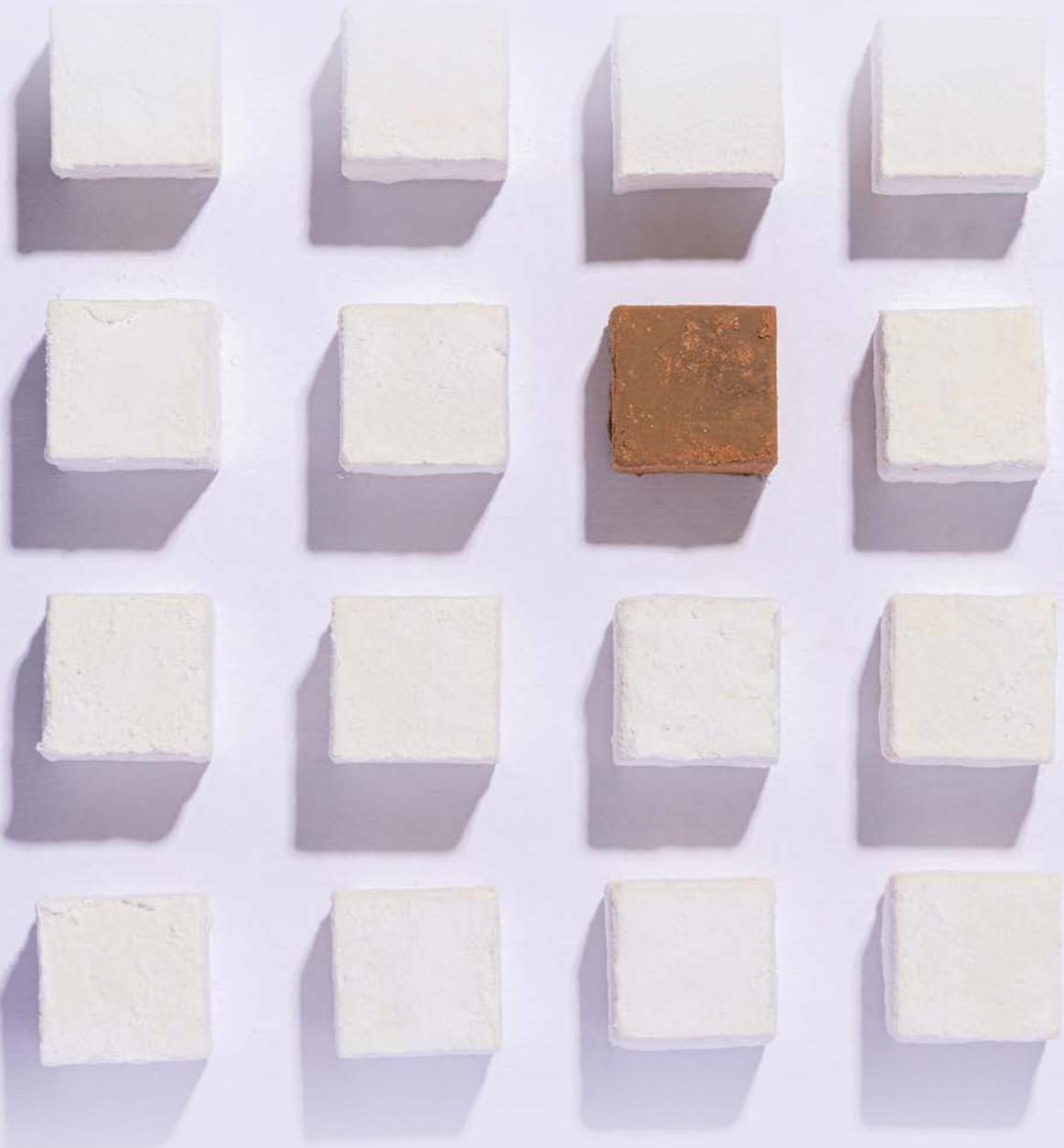
## TARTUFO

Panna	1040	g
Sciroppo glucosio 40 DE	220	g
Trimoline	210	g
Sale	9	g
<b>Cacao Barry® Cioccolato Alunga</b>	1320	g
<b>Cacao Barry® Cioccolato Santo Domingo</b>	700	g
<b>Cacao Barry® Cacao Nature Fruitee</b>	Q.B.	
Tot	3500	g

## Preparazione

Portare a bollore la panna con gli zuccheri e il sale.  
In una caraffa unire i cioccolati e versare la panna calda in più riprese, emulsionando bene con un minipimer.  
Dosare 3500 g di prodotto in un quadro 36 x 36 cm alto 2 cm.  
Lasciar cristallizzare la ganache a 16°C per una notte.  
Tagliare con la chitarra utilizzando il telaio da 2 cm, ottenendo dei cubi da 2 cm di lato.  
Ricoprire con una miscela 50/50 di cacao in polvere Nature Fruitee e destrosio.









# MARITOZZO

／ Un sofficissimo impasto al cacao Noir Intense che stravolge la più gustosa delle colazioni.



# MARITOZZO

Dosi per circa 30 Maritozzi da 60 g

## MARITOZZO\*

Farina brioche	840	g
<b>Cacao Barry® Cacao Noir Intense</b>	100	g
<b>Cacao Barry® Cacao Extra Brut</b>	50	g
Zucchero	100	g
Miele millefiori	15	g
Burro	100	g
Lievito di birra	20	g
Uova intere	148	g
Sale	20	g
Acqua	445	g
Panetton plus	15	g
Sweet enzime	7	g
Vaniglia	1	g
Tot	1860	g

## Preparazione

Impastare la farina con il cacao, gli enzimi, il lievito, l'acqua e le uova intere e formare la maglia glutinica. Unire lo zucchero, poi il sale. Unire infine il burro morbido con la vaniglia in due riprese. Formare un panetto e far lievitare a 28°C fino al raddoppio del volume (circa 2 ore). Altirmenti far riposare in frigorifero a 3°C per 12 ore. Formare dei maritozzi da 60 g. Far lievitare a 28°C per circa 90 minuti, quindi infornare a 170°C per circa 10 minuti, o in forno statico a 200°C per 14 minuti circa.

## MARITOZZO CON LIEVITO MADRE\*\*

Farina brioche	745	g
<b>Cacao Barry® Cacao Noir Intense</b>	75	g
<b>Cacao Barry® Cacao Extra Brut</b>	35	g
Uova	260	g
Latte	90	g
Acqua	170	g
Zucchero semolato	150	g
Burro	170	g
Sale	14	g
Lievito compresso	20	g
Lievito madre (secondo rinfresco)	110	g
Panetton plus	15	g
Sweet enzime	7	g
Baccello di vaniglia	1	g
Tot	1860	g

## Preparazione

Impastare a velocità media la farina con i cacao, le uova, il latte l'acqua, il lievito compresso e il lievito madre e gli enzimi. Unire lo zucchero, poi il sale. Unire infine il burro con la vaniglia. Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume. Lasciar fermentare a 3°C per 12 ore. Formare delle palline da 60g e far lievitare a 28°C. Cuocere a 180°C per 10-12 minuti.



### CREMOSO ALTO EL SOL

Latte	440	g
Panna	110	g
Tuorlo	120	g
Zucchero	60	g
<b>Cacao Barry® Cioccolato Alto El Sol</b>	270	g
Tot	1000	g

### Preparazione

Unire i primi quattro ingredienti e realizzare una crema inglese, portando il composto a 82°C.

Unire il cioccolato ed emulsionare bene.

Coprire con pellicola a contatto e stabilizzare in frigorifero per almeno 8 ore.

### CHANTILLY CLASSICA

Panna	700	g
Mascarpone	200	g
Vaniglia	2	g
Zucchero	98	g
Tot	1000	g

### Preparazione

In planetaria miscelare il mascarpone con la vaniglia e lo zucchero, quindi unire la panna e montare.

### CHANTILLY STABILE AL CONGELAMENTO

Panna	760	g
Zucchero semolato	90	g
Vaniglia	2	g
Gelatina 170 Bloom	84	g
Acqua	11	g
Mascarpone	55	g
Tot	1000	g

### Preparazione

Portare a 60°C una parte di panna con lo zucchero e la polpa dei baccelli di vaniglia.

Lasciare in infusione per 5 minuti, quindi unire la gelatina idratata, il mascarpone e la restante parte di panna ed emulsionare con un minipimer.

Lasciare cristallizzare in frigorifero prima dell'uso.

Montare in planetaria prima dell'uso.

### MONTAGGIO

Incidere il maritozzo, farcire con il cremoso al cioccolato e la chantilly.

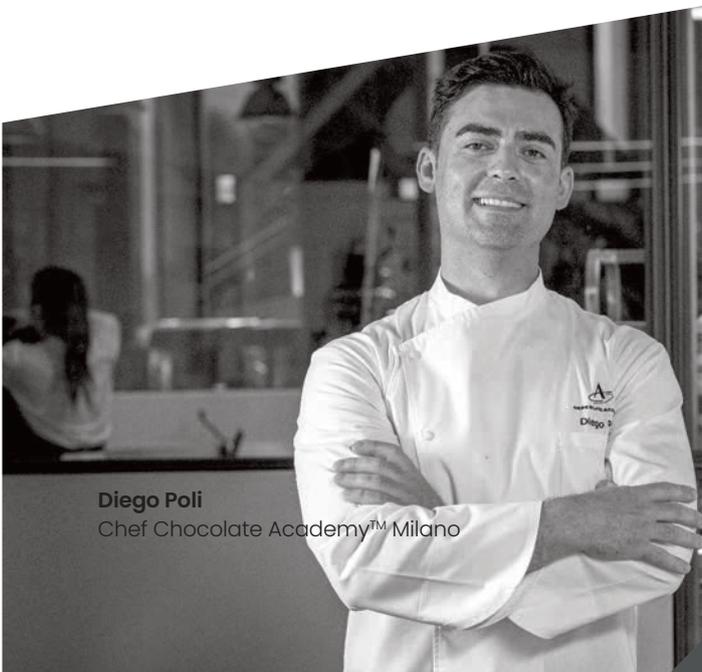
Se si desidera abbattere e conservare in freezer il maritozzo già farcito utilizzare la chantilly stabile al congelamento.

\* Una ricetta di **Andrea Fiori**

\*\* Una ricetta di **Diego Poli**



**Andrea Fiori**  
Chocolate Academy™ Expert



**Diego Poli**  
Chef Chocolate Academy™ Milano



# CIOCCOLATA CALDA

／ Cacao in polvere e cioccolato si combinano nella più ricca, intensa e avvolgente delle cioccolate in tazza.



# CIOCCOLATA CALDA

Dosi per circa 5 tazze

## CIOCCOLATA CALDA

Latte	600	g
Panna	120	g
Zucchero	35	g
Amido di mais	25	g
<b>Cacao Barry® Cacao in Polvere Plein Arome</b>	30	g
<b>Cacao Barry® Cioccolato Excellence</b>	190	g
Tot	1000	g

## Preparazione

Unire latte, panna, zucchero, amido e cacao in polvere e cuocere a 82°C.  
Unire il cioccolato ed emulsionare.

## CHANTILLY ALLA VANIGLIA

Panna	300	g
Mascarpone	70	g
Zucchero	30	g
Vaniglia	1	g
Tot	400	g

## Preparazione

Montare in planetaria la panna con il mascarpone, lo zucchero e la polpa di un baccello di vaniglia.

## ALTRO

<b>Cacao Barry® Cacao in Polvere Décor</b>	Q.B.
--	------

## MONTAGGIO

Dosare la cioccolata calda in tazza, quindi dosare la chantilly e spolverare con il **Cacao Décor Cacao Barry®**.





# FIOCCO DI NEVE

／ Un guscio sottile nasconde un sorprendente interno croccante.



# FIOCCO DI NEVE

Dosi per 2 stampi

## DECORAZIONE STAMPO

<b>Cacao Barry® Burro di Cacao</b>	100	g
<b>Cacao Barry® Cacao Noir Intense</b>	10	g
Tot	110	g

## Preparazione

Fondere il burro di cacao a 45°C. Unire il cacao in polvere emulsionando bene con un minipimer e filtrare il composto. Precristallizzare la miscela a 30°C e nebulizzare all'interno dello stampo, realizzando una copertura sottile e uniforme.

## RIPIENO CROCCANTE

<b>Cacao Barry® Cioccolato Excellence</b>	200	g
<b>Cacao Barry® Pasta di Nocciola</b>	100	g
<b>Cacao Barry® Pralinato Nocciola Piemonte 50%</b>	100	g
Corn flakes	100	g
Sale	4	g
Burro anidro	40	g
Tot	444	g

## Preparazione

Fondere il cioccolato. Unire al cioccolato la pasta nocciola, il pralinato di nocciola e il burro anidro e miscelare bene. Portare la miscela a 45°C, quindi precristallizzarla a 25°C. Unire infine il sale e i corn flakes sbriciolati.

## MONTAGGIO

Lasciar cristallizzare brevemente la decorazione dello stampo, quindi realizzare una camicia sottile con il cioccolato Extra Bitter Guayaquil precristallizzato. Dosare il ripieno e lasciar cristallizzare per qualche ora a 16°C. Chiudere lo stampo con cioccolato precristallizzato.





EXPRESS YOUR  
TRUE NATURE™



## IL **100%** DEI NOSTRI CIOCCOLATI È REALIZZATO CON FAVE DI CACAO DI ORIGINE SOSTENIBILE

Gli Chef e i coltivatori sono uniti in prima linea in una missione volta a garantire la sostenibilità del cacao, coltivato nel rispetto dell'ambiente e delle persone. Per questo, abbiamo deciso che d'ora in avanti tutte le nostre 1.088 referenze di cioccolato sosterranno la Fondazione Cocoa Horizons. Un impegno collettivo che porta un cambiamento reale nella vita dei coltivatori, contrastando il lavoro minorile e avvicinandoci sempre di più al nostro obiettivo di avere un bilancio positivo in termini di deforestazione e impronta di carbonio entro il 2025.



**AGRICOLTORI E CHEF, INSIEME PER TUTELARE L'AMBIENTE**

Scopri tutti i risultati e le iniziative su [cacao-barry.com](https://cacao-barry.com)



# WHITE COCOA CHRISTMAS

CON LE RICETTE DI  
**MARTA GIORGETTI**



## In cerca di ispirazione?

Sul sito troverai tutte le ricette dei nostri Chef Cacao Barry® e tante altre idee al servizio della tua ispirazione. Scopri tutte le novità e le nostre esclusive collaborazioni. Consulta le informazioni complete sui nostri prodotti e segui i tutorial dedicati all'apprendimento delle specifiche tecniche.

Visita il nostro sito internet : [www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)

**Unbox Creativity.**

[www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)

#cacaocollective

    @cacaobarryofficial

BARRY CALLEBAUT ITALIA S.p.A. - Via Morimondo, 23  
20143 Milano  
Tel: +39 02 82 46 46 00