



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

ARTEBIANCA

CIOCCOLATO IN PRIMAVERA

MIGNON PRODUTTIVE E IDEE PER PASQUA



IL NOSTRO CIOCCOLATO PROVIENE DA **CACAO TRACCIABILE** 100% SOSTENIBILE



PER DAR VITA
A UN GRANDE
CIOCCOLATO
SERVONO LE
FAVE MIGLIORI.

INSIEME ALLA COCOA
HORIZONS FOUNDATION,
LAVORIAMO A
STRETTO CONTATTO
CON GLI AGRICOLTORI
E LE LORO
COMUNITÀ PER
MONITORARLI,
ISTRUIRLI E
SUPPORTARLI NEL
MIGLIORARE I LORO
MEZZI DI SUSSISTENZA.

SUPPORTING



LE RICETTE

CHOCOTART

Frolla croccante, un ripieno goloso, con i nostri 5 colori del cioccolato

RICETTA BASE

FROLLA ALLA MANDORLA

Burro	195	g
Zucchero a velo	195	g
Polvere di mandorla	150	g
Farina debole	380	g
Albumi	85	g
Vaniglia in baccelli	1	g
Sale	1	g
TOTALE	1007	g

PREPARAZIONE

Impastare burro vaniglia e zucchero a velo fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere gli albumi in cui è stato precedentemente disciolto il sale. Impastare finché i liquidi saranno completamente assorbiti. Unire in ultimo farina e polvere di mandorla. Stendere a 2mm di spessore, ricavare dei dischi, formare delle tartellette con gli appositi stampi. Cuocere a 200° per 11 minuti. All'uscita dal forno spolverare con **BURRO DI CACAO MYCRYO**.

CREMA PASTICCERA

Latte intero	1355	g
Tuorlo	275	g
Zucchero semolato	405	g
Amido di riso	135	g
Vaniglia in Baccello	1	g
TOTALE	2171	g

PREPARAZIONE

Mescolare il tuorlo con zucchero, amido e semi del baccello di vaniglia.
Portare a bollore il latte.
Stemperare sulla miscela di tuorlo e cuocere a 82°C.



CHOCOTART BIANCA

Frolla croccante, un ripieno goloso, con i nostri 5 colori del cioccolato

ASSAGGIA QUI

INGREDIENTI / PREPARAZIONE PER CIRCA 50 TARTELLETTE

CREMA ALLA MANDORLA

CREMA PASTICCERA	420 g
Pasta di mandorla pura	80 g
TOTALE	500 g

PREPARAZIONE

Mescolare bene frizionando per creare l'emulsione, la pasta di mandorla e la crema pasticcera scaldata a 35°C.

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

CREMA PASTICCERA DI BASE	160 g
CIOCCOLATO BIANCO VELVET	135 g
Panna semimontata	255 g
BURRO DI CACAO	17 g
Gelatina 200 bloom	3 g
Acqua per gelatina	15 g
TOTALE	585 g

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato e il burro di cacao a 45°C, scaldare la crema a 35°C e sciogliere la gelatina idratata. Unire gli ingredienti e mixare per qualche minuto. Aggiungere la panna montata. Per circa 50 semisfere.

COPERTURA BIANCA

ICE CHOCOLATE BIANCO	300 g
Pasta di mandorla	105 g
TOTALE	405 g

PREPARAZIONE

Fondere l'ice chocolate bianco, mescolare la pasta di mandorla pura e glassare le cupole infilzandole con uno stecchino e intingendole nella miscela. Le cupole devono essere congelate. Decorare prima che la miscela cristallizzi attorno alla cupola.

MONTAGGIO

PREPARAZIONE

Riempire la tartelletta con la crema alla mandorla. Poggiare la cupola glassata sopra la tartelletta. Decorare con **CHOCROCKSTM SILVER MEDIUM GRANELLA**.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

ARTEBIANCA

CHOCOTART GOLD

Frolla croccante, un ripieno goloso, con i nostri 5 colori del cioccolato

ASSAGGIA QUI

INGREDIENTI / PREPARAZIONE PER CIRCA 50 TARTELLETTE

CARAMELLO AL LIME

CARAMEL FILL	560	g
Succo di lime	20	g
Acqua	20	g
Scorza di lime	1	g
TOTALE	601	g

PREPARAZIONE

Mescolare il caramell Fill con il succo di lime e le scorze grattate di un lime.

MOUSSE GOLD E LIME

CREMA PASTICCERA	160	g
CIOCCOLATO GOLD	150	g
Gelatina in polvere 200 Bloom	2	g
Acqua per gelatina	10	g
Scorza di lime	1	g
Panna semimontata	270	g
TOTALE	593	g

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 45°C, aromatizzare la crema con la scorza di lime e scaldarla a 35°C. Unire la crema, il cioccolato, e la gelatina idratata e poi sciolta. Emulsionare con il mixer. Aggiungere la panna e colare negli stampi.

COPERTURA GOLD

ICE CHOCOLATE GOLD	350	g
Olio di semi di girasole	50	g
PAILLETÈ FEULLETINE	20	g
TOTALE	420	g

PREPARAZIONE

Fondere l'ICE CHOCOLATE e mescolare l'olio e le pailletè feulletine. Utilizzare a circa 35°C.

MONTAGGIO

Farcire la tartelletta con il caramello al lime. Poggiare la cupola coperta di copertura gold sulla tartelletta farcita e decorare con un **GOLDIE FLOWER**.



CHOCOTART RUBY

Frolla croccante, un ripieno goloso, con i nostri 5 colori del cioccolato

ASSAGGIA QUI

INGREDIENTI / PREPARAZIONE PER CIRCA 50 TARTELLETTE

MOUSSE RUBY E CILIEGIA

Albume	50	g
Zucchero semolato	100	g
Acqua	20	g
Purea di amarena/ciliegia	50	g
Scorza di limone	1	g
Gelatina 180-200 bloom	3	g
Acqua per gelatina	15	g
CIOCCOLATO RUBY	65	g
Panna semimontata	250	g
Amarene sciroppate	50 circa	pz
TOTALE	585	g

PREPARAZIONE

Preparare la meringa italiana: cuocere acqua e zucchero a 121°C e versare a filo sugli albumi mentre montano. Pesarne 75g da utilizzare. Idratare la gelatina. Intanto scaldare la polpa con la scorza di limone e sciogliere al suo interno la gelatina. Emulsionare con il cioccolato RUBY per creare un composto liscio e lucido. Alleggerire il composto ruby con la meringa. Infine alleggerire con la panna e riempire le semisfere per 2/3. Inserire un'amarena sciroppata e lisciare. Abbattere di temperatura. Sono circa 9g di mousse per semisfera, con 4g di amarena.

COPERTURA RUBY E PISTACCHI

ICE CHOC RUBY	350	g
Olio di semi	50	g
Pistacchi in granella	50	g
TOTALE	450	g

PREPARAZIONE

Mescolare l'ICE CHOCOLATE fuso con l'olio di semi. Aggiungere la granella di pistacchi. Utilizzare a 35°C sulle cupole di mousse congelate.

MONTAGGIO

Farcire la tartelletta con la visciolata, circa 13g di prodotto per tartelletta.

Poggiare la cupola glassata con la copertura RUBY E PISTACCHI e decorare con RUBY BISCOTTINO.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

ARTEBIANCA

CHOCOTART LATTE

Frolla croccante, un ripieno goloso, con i nostri 5 colori del cioccolato

ASSAGGIA QUI

INGREDIENTI / PREPARAZIONE PER CIRCA 50 TARTELLETTE

CONFETTURA AL LAMPONE

CONFETTURA AL LAMPONE CARMA CARMELADE RASPBERRY	580	g
Succo di limone	25	g
Polpa di lampone	45	g
TOTALE	650	g

PREPARAZIONE

Portare a bollore la confettura con il succo di limone e la polpa di lampone. Abbattere di temperatura e farcire le tartellette.

GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE

CREMA PASTICCERA DI BASE	335	g
CIOCCOLATO POWER 41	240	g
BURRO DI CACAO	35	g
Maraschino	15	g
TOTALE	625	g

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato. Scaldare la crema a 35°C ed emulsionare tutti gli ingredienti per ottenere un composto liscio. Lasciar riposare finchè non sarà della consistenza desiderata per essere dressata a sacchetto con la bocchetta rigata.

MONTAGGIO

Farcire la tartelletta con la confettura di lamponi, circa 13g
Dressare ad anello la ganache usando una bocchetta rigata. Al centro decorare con un lampone fresco e con qualche **CHOCROCKSTM GOLD MEDIUM GRANELLA CHK-GL-22126E0-999** e Lampone fresco.



CHOCOTART FONDENTE

Frolla croccante, un ripieno goloso, con i nostri 5 colori del cioccolato

ASSAGGIA QUI

INGREDIENTI / PREPARAZIONE PER CIRCA 50 TARTELLETTE

CREMA PASTICCERA ALL'ARANCIA

CREMA PASTICCERA	580	g
Scorza d'arancia	1	g
TOTALE	581	g

PREPARAZIONE

Scaldare la crema a 35°. Mescolare le scorze d'arancia.

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

CREMA PASTICCERA DI BASE	190	g
CIOCCOLATO FONDENTE 70-30-38	125	g
Panna semimontata	290	g
TOTALE	605	g

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 45°C, scaldare la crema a 35°C. Unire i due ingredienti e mixare per qualche minuto. Aggiungere la panna semimontata.

MONTAGGIO

PREPARAZIONE

Riempire la tartelletta con la crema all'arancia. Glassare la cupola con la glassa e poggiarla sulla tartelletta. Decorare con il **BUTTER CURLY DARK**.

GLASSA SPECCHIO AL CACAO

Zucchero semolato	180	g
Latte intero	465	g
Zucchero invertito	95	g
Destrosio	70	g
VAN HOUTEN CACAO FULL BODIED	90	g
Gelatina 200 bloom	14	g
Acqua per gelatina	70	g
TOTALE	984	g

PREPARAZIONE

In una casseruola mescolare tutti gli ingredienti, tranne la gelatina idratata e cuocere finché nappa il cucchiaino. Emulsionare con la gelatina e lasciar riposare una notte.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

ARTEBIANCA

COOKIES³



Croccanti, friabili e cioccolatosi: i biscotti perfetti per la colazione, la merenda, lo spuntino, la mattina, il pomeriggio, la sera e la notte!

COOKIES³

COOKIES

Ingredienti

Burro Glacier	350 g
Zucchero a Velo	90 g
Zucchero Muscovado	250 g
Miele	40 g
Vaniglia	2 g
Sale	5 g
Uova	180 g
Farina Frolla	500 g
Lievito Chimico	6 g
ChocoCubes Milk	Q.B.
Frutta Secca	Q.B.
Totale	1423 g

Preparazione

Setacciare lo zucchero muscovado.
Con la foglia montare il burro con lo zucchero a velo, lo zucchero muscovado, il miele e la vaniglia.
Unire le uova in cui è stato precedentemente disciolto il sale.
Unire le polveri e miscelare bene.
Con una sacca da pasticciere, dosare il composto in stampi da cottura preformati.
Guarnire con i ChocoCubes e frutta secca a piacere.
Cuocere a 170°C.

COOKIES DARK

Ingredienti

Burro Glacier	350 g
Zucchero a Velo	90 g
Zucchero Muscovado	250 g
Miele	40 g
Vaniglia	2 g
Sale	5 g
Uova	180 g
Farina Frolla	500 g
Lievito Chimico	6 g
Cacao in Polvere Red Camerun	60 g
ChocoCubes Dark	Q.B.
Frutta Secca	Q.B.
Totale	1452 g

Preparazione

Setacciare lo zucchero muscovado.
Con la foglia montare il burro con lo zucchero a velo, lo zucchero muscovado, il miele e la vaniglia.
Unire le uova in cui è stato precedentemente disciolto il sale.
Unire le polveri e miscelare bene.
Con una sacca da pasticciere, dosare il composto in stampi da cottura preformati.
Guarnire con i ChocoCubes e frutta secca a piacere.
Cuocere a 170° C.



BROWNIES³



Un piccolo cubo ricchissimo per i veri amanti del cioccolato fondente: un brownie al cioccolato, con un cuore di chococube e una copertura di cioccolato fondente e mandorle.

BROWNIES³



BROWNIES

Ingredienti

Burro	140 g
Zucchero Semolato	140 g
70-30-38	140 g
Uova Intere	200 g
Polvere Mandorle	180 g
Lievito Chimico	2 g
ChocoCube Dark	Q.B.
Totale	802 g

Preparazione

Con la foglia amalgamare il burro morbido con lo zucchero e il cioccolato precedentemente fuso. Unire quindi le uova e le polveri. Dosare il composto in uno stampo a cubo da 3,5 cm inserendo un ChocoCube al cuore del prodotto. Cuocere a 175°C. Abbattere il prodotto prima di sformare i brownies.

GLASSA ROCHER

Ingredienti

Cioccolato 811	100 g
Burro di Cacao	50 g
Granella di Mandorle	50 g
Totale	250 g

Preparazione

Fondere il cioccolato con il burro di cacao e miscelare bene. Unire la granella di mandorle. Precristallizzare la miscela a 30° C. Glassare i cubi di brownies precedentemente raffreddati in frigorifero. Decorare con foglia oro.





ARTEBIANCA



#CALLEBAUT    

Per ispirazioni ed altre ricette scopri di più su www.callebaut.com/it-IT