

UNA NUOVA GAMMA DI CIOCCOLATI, UNA VERA E PROPRIA RIVOLUZIONE



BELCOLADE EXPRESSION So'Choc CT

Belcolade Expression è una nuova gamma di coperture di cioccolato differenzianti, frutto della nostra esperienza nella **fermentazione**. Belcolade Expression vi promette un'esperienza unica e originale!

Il primo nato della gamma Belcolade Expression è So'Choc. È stato creato in collaborazione con **Stéphane Leroux**, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur. So'Choc è fortemente ispirato all'universo di Stéphane e vi accompagna in un **viaggio gustativo unico**, che parte dalla Bretagna, il luogo di origine del maestro, fino ad arrivare ai palati più raffinati.

Belcolade Expression So'Choc è un cioccolato estroso ma al contempo sostenibile; infatti è certificato Cacao-Trace per garantire futuro migliore agli agricoltori e una storia da raccontare ai tuoi clienti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- **Esperienza umami:**
Note di testa: cereali e malto;
Note di cuore: frutta fresca, acida e dolce;
Nota base: cacao acido.
- **Composizione:** 66% di cacao della Costa d'Avorio e grano saraceno fermentato, retaggio della nostra esperienza nella fermentazione.
- **Versatile nell'uso:** alta fluidità che permette numerose applicazioni (mousse, creme, ganache).
- **Ricetta Brevettata**
- **Autentico:** si può chiamare *Vero Cioccolato Belga*, perché il grano saraceno non viene utilizzato come aroma aggiuntivo ma inglobato nella produzione fin dall'inizio, con la funzione di un vero e proprio starter (da qui il nome **Sourdough Choc**).

BELCOLADE

ONDE DE CHOC



Ricetta realizzata da: Stéphane Leroux

Stephane Leroux ha sempre avuto un debole per i dolci. Fin dall'età di sei anni sapeva di voler diventare un pâtissier, seguendo le orme dello zio e della nonna. Oggi, dopo 37 anni di attività nel settore della pasticceria e del cioccolato, la sua passione si è trasformata in una devozione verso l'insegnamento. Per conto di Belcolade, diffonde le sue conoscenze in tutto il mondo. Stéphane ha dedicato molto del suo tempo a partecipare a diversi concorsi di alto livello, ottenendo il prestigioso titolo di *Un des Meilleur Ouvrier de France*.



L'acqua, uno dei temi preferiti di Stéphane, qui rappresentata in una delle sue forme più sfuggenti: l'onda. Una forma che risuona con l'intenzione gustativa. L'associazione tra cioccolato fondente e limone, solitamente controintuitiva per le preferenze di Stéphane Leroux, trova qui il suo equilibrio grazie all'acidità fruttata del cioccolato So'Choc, per un'onda d'urto gustativa.

Ingredienti

1. Ganache

Zucchero semolato	140 g
Panna fresca 35% MG	420 g
Miele di grano saraceno	90 g
Glucosio DE60	90 g
Sorbitolo cristallizzato	20 g
Scorza grattugiata di un limone	q.b.
Belcolade Expression So'Choc CT	360 g
Belcolade Lait Selection CT	170 g
Burro	20 g

2. Copertura

Belcolade Expression So'Choc CT q.b.

Procedimento

Ganache

Caramellare lo zucchero e decuocere con la panna fresca preferibilmente riscaldata. Rettificare la quantità di liquido con latte intero a 560 g. Scaldare il liquido a 85°C con il glucosio, il miele di grano saraceno, il sorbitolo e la scorza di limone. Lasciare il composto per qualche minuto in infusione, coperto da una pellicola. Versare direttamente sui cioccolati e mescolare con una marisa. Una volta che il composto raggiunge i 35/38°C aggiungere il burro e con un frullatore a immersione ottenere una bella emulsione. Versare la ganache a 35°C in una cornice di 12 mm di spessore. Cristallizzare per almeno 24 ore a 17°C. Dopo la cristallizzazione *chablonare* la ganache e tagliare direttamente con una chitarra.

Copertura

Ricoprire con cioccolato So'Choc e guarnire con scaglie di grano saraceno tostato. Nella foto la ganache è stata cristallizzata e posizionata con una sac a poche su piccoli dischi di cioccolato So'Choc che rappresentano un'onda.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Puratos Italia S.r.l. - socio unico

Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia

T: +39 0521 16021 | F: +39 0521 387950 | W: www.puratos.it | E: info@puratos.it