



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Origins

Dal 1919, Puratos produce ingredienti, tecnologie e soluzioni per i professionisti nei settori della panificazione, pasticceria e cioccolato. Il brand Belcolade identifica la gamma di prodotti di Puro Cioccolato Belga, ottenuti nel pieno rispetto della lunga tradizione artigianale. Solo le migliori fave di cacao e ingredienti naturali, lavorati applicando i più elevati standard di controllo qualità.




Puratos
Reliable partners in innovation

Ricette

SNACK PISTACCHIO

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|-------|
| Frolla al Pistacchio | |
| Tegral Patacrout | 900 g |
| Aristo Primeur Croissant | 400 g |
| Uova | 100 g |
| Polvere di Pistacchio | 100 g |
| Summum Pistache | 60 g |

Crema al Pistacchio

| | |
|--------------------------------|-------|
| Cryst-o-fil lait | 300 g |
| Summum Pistache | 60 g |
| Belcolade Lait Selection 3X5/G | |

PROCEDIMENTO

Frolla al pistacchio: Mescolare Patacrout con la margarina Aristo Primeur Croissant e la polvere di pistacchio.

Aggiungere le uova e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendere uno strato di spessore 2,5 mm e infornare a 180°C per 8 min.

Crema al Pistacchio: Ammorbidire Cryst-o-fil portandolo ad una temperatura di 26-28°C, poi aggiungere Summum Pistache e mescolare.

Composizione finale: Stendere uno strato di crema al pistacchio sulla frolla e posizionare in cima pistacchi interi caramellati. Lasciar cristallizzare a 16-18°C poi ricoprire lo snack con Belcolade Lait Selection.

BARRETTE

INGREDIENTI

| | |
|--------------------|-------|
| Gelée al lampone | |
| Purea di lampone | 150 g |
| Zucchero semolato | 150 g |
| Liquore di lamponi | 15 g |
| Pectina | 3 g |

Ganache al limone

| | |
|------------------------------|-------|
| Panna fresca 35% | 200 g |
| Belcolade Origins Grenada 68 | 450 g |
| Latte di Mandorla | 180 g |
| Aristo Crema | 100 g |
| Latte intero | 60 g |
| Sorbitolo in polvere | 30 g |
| Scorze di limone | 2 pz |

Composizione finale

| | |
|---------------------------------|-------|
| Belcolade Lait Selection O3X5/G | 1 kg |
| Belcolade Praliné Almond | 150 g |

PROCEDIMENTO

Gelée al lampone: Mescolare la purea di lampone con 100 g di zucchero semolato e riscaldare il composto. Aggiungere la pectina miscelata con i restanti 50 g di zucchero e far bollire fino a 102°C. Versare in una ciotola e coprire con una pellicola trasparente. Quando il composto raggiunge una temperatura di 35°C, aggiungere il liquore di lamponi e coprire nuovamente con la pellicola. Lasciate raffreddare completamente e lasciar riposare.

Ganache al limone: Mescolare il latte di mandorla, il latte intero, il sorbitolo, le scorze di limone grattugiate finemente e la panna fresca e riscaldare fino a 85°C. Versare il composto ottenuto sul cioccolato Grenada 68 e mescolare con un mixer a immersione. Quando la ganache raggiunge una temperatura di 35-38°C, aggiungere la margarina Aristo Crema e miscelare ulteriormente.

Composizione finale: Mescolare Belcolade Lait Selection con Belcolade Praliné Almond. Temperare a 30°C e fare strisce di 1,5 x 40 cm (non troppo spesse). Dopo la cristallizzazione, posizionare le strisce in posizione a V verticale tra due stecche di metallo. Colare uno strato di cioccolato al latte temperato al centro per assemblare bene le strisce di pralinato. Riempire il fondo con della gelée al lampone ammorbidita, poi versarvi sopra la ganache al limone. Infine, utilizzare un sottile foglio di cioccolato al latte solido della stessa dimensione delle strisce di pralinato per chiudere la sezione triangolare. Lasciate cristallizzare per 12-24 ore. Tagliare con una chitarra barrette di 10 cm e rivestire con Belcolade Lait Selection, con flusso d'aria regolato al massimo.



CRUSTY COFFEE

INGREDIENTI

Pralinato Croccante

| | |
|---------------------------------|-------|
| Belcolade Praliné Hazelnut | 250 g |
| Belcolade Lait Selection O3X5/G | 50 g |
| Belcolade Noir Selection C501/J | 25 g |
| Feuilletine | 20 g |
| Belcolade Puro Burro di Cacao | 15 g |

Ganache Venezuela

| | |
|--------------------------------|-------|
| Panna fresca 35% | 200 g |
| Belcolade Origins Venezuela 43 | 190 g |
| Zucchero invertito | 50 g |
| Aristo Crema | 30 g |
| Sorbitolo | 15 g |
| Belcolade Puro Burro di Cacao | 15 g |

Ingredienti aggiuntivi

| | |
|---------------------------------|--|
| Belcolade Lait Selection O3X5/G | |
| Caffè solubile | |

PECAN NUTTY

INGREDIENTI

Gelée al lampone

| | |
|--------------------------------|-------|
| Purea di lampone | 600 g |
| Zucchero | 500 g |
| Glucosio | 100 g |
| Pectina gialla | 10 g |
| Acido Citrico (diluito al 50%) | 4 g |

Praliné

| | |
|---------------------------------|-------|
| Arachidi | 400 g |
| Belcolade Origins Perù 64 | 120 g |
| Caramello | 100 g |
| Belcolade Puro Burro di Cacao | 80 g |
| Mandorle intere | 50 g |
| Nocciole intere | 50 g |
| Sale | 2 g |
| Belcolade Noir Selection C501/J | q. b. |

Composizione finale

| | |
|---------------------------------|--|
| Belcolade Noir Selection C501/J | |
|---------------------------------|--|

PROCEDIMENTO

Pralinato Croccante: Temperare Belcolade Noir Selection e Belcolade Lait Selection, sciogliere il burro di cacao e mescolare. Utilizzare una spatola per mescolare il composto ottenuto con il feuilletine e Belcolade Praliné Hazelnut. Temperare un piccolo quantitativo di Belcolade Lait Selection e spalmare uno strato sottile su carta da forno. Una volta cristallizzato, disporre su un telaio poi stendere uno strato spesso 3 mm di pralinato croccante e lasciare cristallizzare per un'ora.

Ganache Venezuela: Far bollire la panna, il sorbitolo e lo zucchero invertito. Lasciare raffreddare fino a raggiungere una temperatura di 75°C e versare il composto sul cioccolato Venezuela 43 e il burro di cacao. Mescolare con un mixer fino ad ottenere una ganache omogenea.

Composizione finale: Stendere uno strato 6 mm di ganache sopra ad uno strato di pralinato croccante: in totale avremo 9 mm di spessore. Lasciare cristallizzare per 12 ore a 16-18°C con umidità inferiore al 60%. Prima di tagliare la ganache applicare un sottile strato di Belcolade Lait Selection temperato e cospargere la superficie con del caffè solubile. Tagliare la ganache con la chitarra e rivestire con Belcolade Lait Selection temperato.

PROCEDIMENTO

Gelée al lampone: Far bollire la purea di lampone con 400 g di zucchero, poi aggiungere il glucosio. Mescolare lo zucchero rimasto con la pectina, poi aggiungere la purea di frutta. Quando lo zucchero è completamente disciolto, far bollire fino a 106°C poi aggiungere l'acido citrico diluito. Colare il composto in uno stampo quadrato di 4 mm e lasciar raffreddare.

Praliné: Tostare le mandorle e le nocciole. Aggiungere il caramello e, una volta fatto raffreddare, macinare con il RobotCoupe. Aggiungere le arachidi e il sale, poi macinare ancora finché il pralinato non abbia raggiunto la giusta consistenza. Sciogliere il cioccolato Perù 64 e il burro di cacao, aggiungere il praliné e temperare a 27°C. Versare sulla gelée al lampone uno strato di 2 mm di spessore e lasciar cristallizzare per 12 ore a 18°C con umidità inferiore al 60%.

Composizione finale: Colare uno strato sottile di Belcolade Noir Selection sulla gelée al lampone e cospargere con arachidi spezzettati. Tagliare con la chitarra la forma desiderata e rivestire con Belcolade Noir Selection. Conservare a 16°C.

Origins



Origins di Belcolade è la collezione di cioccolati monorigine ottenuti con fave di cacao selezionate con cura dalle piantagioni di tutto il mondo. Ogni tipo di cioccolato ha un gusto unico e distintivo con uno specifico bouquet di aromi, che rispecchia le differenze delle aree geografiche dove le fave sono cresciute e assicura straordinarie esperienze di consumo. Tutti i prodotti Origins si caratterizzano per l'assenza di lecitina, additivi o aromatizzanti e contengono vaniglia 100% naturale.

Dark Collection - UGANDA 80

L'alto contenuto di cacao conferisce a questo cioccolato fondente profumi di terra e funghi con un sottile retrogusto affumicato.

Dark Collection - ECUADOR 71

Una nuance di fiori e uvetta accompagna l'aroma di questo cioccolato, al quale un lieve sentore di "terra" dà uno speciale tocco finale.

Dark Collection - GRENADA 67

Un cioccolato dal gusto rotondo che combina leggere note di pompelmo, un tocco delicato di liquirizia e il calore del caffè tostato.

Dark Collection - PERU 64

Un indimenticabile gusto di cacao leggermente acido, accompagnato da un aroma di uva passa e fichi secchi.

Dark Collection - COSTA RICA 64

Un cioccolato fondente forte, con un gusto caratterizzato da note di legno e olive unito all'aroma di caffè amaro e persistente retrogusto di cacao affumicato.

Milk Collection - VANUATU 44

Suggestivo cioccolato che sprigiona intensi aromi di nocciola, caffè, latte cotto e caramello.

Milk Collection - VENEZUELA 43

Un cioccolato al latte dal forte sapore di caramello, nocciole e burro, caratterizzato dal profumo intenso delle fave tostate e un chiaro accento di vaniglia.

Milk Collection - COSTA RICA 38

Un aroma leggermente tostato di latte cotto e cacao puro, con il calore del legno ed un tocco di olive che conferiscono una sensazione di vellutata dolcezza.

White Collection - DEM.REP 31

L'unico cioccolato bianco monorigine al mondo, caratterizzato dal delicato gusto di burro e arricchito da un leggero sapore di latte cotto con profumo di fiori e fichi secchi.