



# Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

## Lezioni di cioccolato

Ricette & dolci sfide con i *Master Belcolade*



*Luigi Bruno d'Angelis*  
*Antonio Montalbano*



  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation



# Bacio di dama

*Ricetta di Luigi Bruno d'Angelis Master Belcolade*

## Ingredienti

### Bacio di dama latte e pistacchio

Burro 82% m.g.	138 g
Belcolade Lait Selection CT	121 g
Zucchero a velo	99 g
Polvere di mandorla	65 g
Farina debole	110 g
Granella di pistacchio	66 g

### Cremino cioccolato bianco e pistacchio

PatisFrance Praliné Pistache 52%	73 g
Pasta pistacchio 100%	66 g
Belcolade Blanc Intense	121 g
Burro anidro	31 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	9 g

## Procedimento

**Bacio di dama latte e pistacchio:** Mescolare il burro morbido con il cioccolato fuso sotto i 35°C. Aggiungere le polveri ed impastare con la foglia. Aggiungere infine la granella di pistacchio. Stendere allo spessore di 1 cm, raffreddare e lasciar riposare l'impasto alcune ore. Porzionare della forma desiderata e mettere negli stampi. Infornare a 140°C e cuocere a 130°C V.A.

**Cremino cioccolato bianco e pistacchio:** Fondere la copertura ed il burro anidro separatamente. Mescolare con il resto degli ingredienti. Portare a 45°C e precristallizzare a 24°C. Colare negli stampi. Lasciar cristallizzare a 16°C.





# Cookies cioccolatoso

*Ricetta di Antonio Montalto tecnico pasticceria Puratos*

## Ingredienti

### Cookies

Farina	330 g
Baking	5 g
Fior di sale	3 g
Burro 82% m.g.	150 g
Zucchero	90 g
Muscovado	150 g
Uova	90 g
Belcolade Lait Selection CT	100 g
Belcolade Blanc Selection	100 g
Belcolade Noir Selection CT	100 g
Belcolade Selection Amber CT	q.b.

### Farcitura pralinata

Patisfrance Praliné a l'Ancienne 67%	q.b.
Belcolade Puro Burro di Cacao	q.b.

## Procedimento

**Cookies:** Mescolare il burro con gli zuccheri e il sale. Aggiungere le uova e mescolare fino a che non diventi una crema, aggiungere le polveri ed infine le coperture spezzate. Far delle palline e far riposare in frigo almeno 6 h. Mettere in forma e cuocere a 175°C per 8-10 minuti. Appena usciti dal forno appoggiare dei drops di amber su ogni cookies e far sciogliere.

**Farcitura pralinata:** Quando i cookies risultano ben freddi, farcire.

