Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Le basi delle ricette al cioccolato

Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade, il vero cioccolato belga

Il cioccolato belga gode di una reputazione straordinaria in tutto il mondo, al punto che per moltissime persone Belgio è sinonimo di cioccolato. In Belcolade lavoriamo con grande impegno per salvaguardare e migliorare questo prezioso patrimonio, attraverso la massima attenzione a qualità, innovazione, servizi al cliente e, soprattutto, al gusto. Il cioccolato Belcolade è prodotto esclusivamente in Belgio, nella nostra fabbrica di Erembodegem. Per offrire l'esperienza più pura del vero cioccolato belga.

Passione per il gusto

Prodotto nel rispetto della lunga tradizione artigianale belga, il cioccolato Belcolade garantisce un'esperienza di gusto impareggiabile che nasce dalla rigorosa selezione e dall'esperta miscelazione delle migliori materie prime al mondo. Nei nostri cioccolati usiamo il 100% di burro di cacao e vaniglia naturale, lavorati nel rispetto degli elevati standard di qualità che nel tempo hanno costruito la nostra reputazione.

Una gamma completa e innovativa

Belcolade offre una gamma di prodotti ampia e variegata, attenta a rispondere anche alle attese più esigenti. La linea Selection offre una sofisticata palette di gusto con cioccolati fondenti, al latte e bianchi dalle diverse caratteristiche in termini di fluidità, contenuto di cacao e percezioni aromatiche. Per coloro che cercano profili aromatici più particolari, la linea Origins racchiude in finissimi cru bouquet fortemente caratteristici ed identificativi delle regioni di provenienza del cacao. A completamento della gamma, poi, anche cioccolati senza zucchero, ingredienti e inclusioni stabili in cottura.

Sommario

BELCOLADE

La gamma Belcolade 04
Fluidità 05
Belcolade Noir Selection 06
Belcolade Lait Selection 07
Belcolade Blanc Selection 08
Belcolade Selection senza zucchero 09
Belcolade Origins 10
Inclusioni 12
Ingredienti 12
Cacao-Trace 13

GANACHES

1.1 Ganache per ricopertura 14
1.2 Ganache al lampone per ricopertura 16
1.3 Ganache pralinata per ricopertura 18
1.4 Ganache al caramello per ricopertura 20
1.5 Ganache per stampi 22
1.6 Ganache alla frutta per stampi 24
1.7 Ganache pralinata per stampi 26
1.8 Ganache al caramello per stampi 28
1.9 Ganache da dressaggio 30
1.10 Ganache per macarons 32
1.11 Ganache cotta 34

BISCUITS

2.1 Biscuit dacquoise 36
2.2 Biscuit mœlleux mandorla e cioccolato 38
2.3 Biscuit joconde al cioccolato 40
3.4 Biscuit senza farina 42
2.5 Torta ala cioccolato 44
2.6 Brownie 46
2.7 Cuore caldo 48

MOUSSE

3.1 Bavarese al cioccolato 50
3.2 Mousse base crema inglese 52
3.3 Mousse base ganache 54
3.4 Mousse base pâte à bombe 56
3.5 Mousse con uova fresche 58

CREME

4.1 Cremoso 60
4.2 Cremoso alla frutta 62
4.3 Crema pasticcera 64
4.4 Crema al burro al cioccolato 66
4.5 Chantilly al cioccolato 68

GLASSE

5.1 Glassa al cioccolato 70
5.2 Glassa al latte e nocciole 72
5.3 Glassa Ganache satinata 74
5.4 Burro spray al cioccolato 76

La gamma Belcolade

Selection

I grandi classici per tutte le ricette

Fondenti, al latte o bianchi, anche senza zucchero

Origins

I cioccolati il cui gusto riflette le caratteristiche dei terreni d'origine del cacao

Uganda, Vietnam, Ecuador, Perù, Costa Rica, Venezuela

Inclusioni

Poco burro di cacao per garantire una perfetta tenuta in cottura

Fondenti, al latte o bianche, in diversi formati

Ingredienti

Le basi del cioccolato

Burro di cacao, polvere di cacao, cioccolato in polvere

Fluidità

Scegliere il cioccolato giusto per la propria ricetta significa scegliere il cioccolato della giusta fluidità.

	Ricoperture sottili Immersione	Tavolette	Stampi	Aromatizzazione	Inclusioni
Selection fondenti	G	G/J	J	G/J/M	
Selection al latte	G	G/J	J	G/J/M	
Selection bianchi	G	G/J	J	G/J/M	
ORIGINS		ORIGINS		ORIGINS	

ALTA FLUIDITÀ 💧💧💧💧💧 ⟷ BASSA FLUIDITÀ 💧

Alto tasso di materia grassa / più liquido ⟷ Basso tasso di materia grassa / meno liquido

La fluidità di ogni cioccolato è indicata da:
1) Gocce: più ce ne sono, più il cioccolato è fluido.
2) Lettere: più la lettera è elevata nell'alfabeto, più il cioccolato è viscoso.

Equivalenze: 💧💧💧💧💧 = G; 💧💧💧💧 = J; 💧💧💧 = M; 💧💧 = R; 💧 = U

Noir Selection

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Selection

Il gusto unico e l'aroma del cioccolato belga nella sua forma più pura. Belcolade Noir Selection offre una gamma completa di finissimi cioccolati fondenti, da note delicate ad un profilo più deciso, tutti realizzati con il 100% di vaniglia naturale e burro di cacao.

> 70% di cacao

Fluidità — Note aromatiche

Noir Supreme E740/J

70.5% - Un deciso aroma di cacao amaro unito ad una piacevole nota agrumata.
Burro di cacao 41/43%.

J – 💧💧💧💧

Agrumi

> 60% di cacao

Fluidità — Note aromatiche

Noir Superieur D600/J

60% - Un intenso gusto di cacao arricchito da note di terra.
Burro di cacao 34/36%.

J – 💧💧💧💧

Terra

> 50% di cacao

Fluidità — Note aromatiche

Noir Extra B504/G

57,5% - Un deciso aroma di cacao con profumi di caffè.
Burro di cacao 36/38%.

G – 💧💧💧💧💧

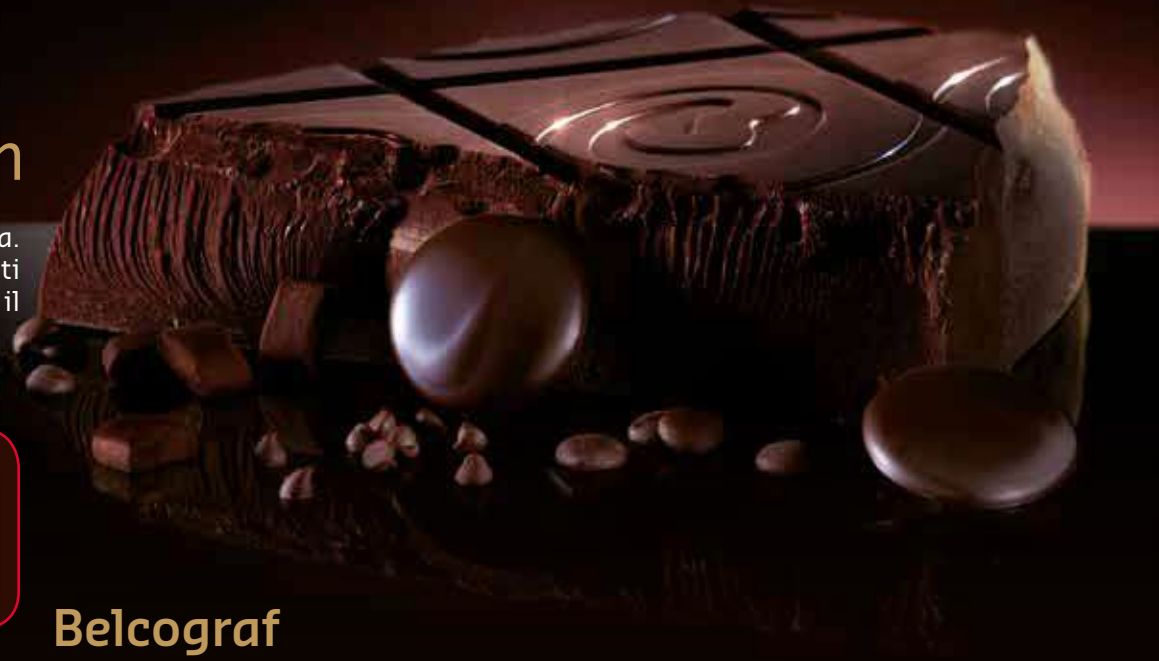
Cacao

Noir Selection C501/J

55% - Un delicato gusto di cacao amaro unito a fresche note fruttate.
Burro di cacao 34/36%.

J – 💧💧💧💧

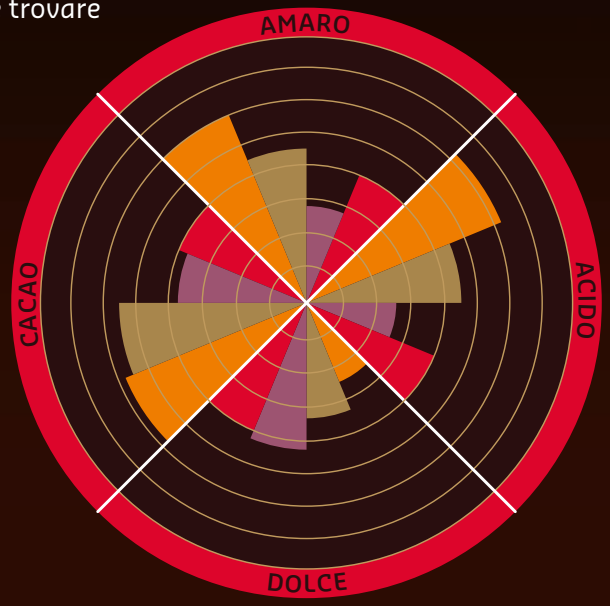
Frutta



Belcograf

Scopri le singole proprietà aromatiche di ogni referenza con Belcograf, un potente strumento che rappresenta visivamente il gusto unico di ciascuno dei nostri cioccolati, per rendere ancora più facile trovare quello perfetto per te.

- Noir Supreme
- Noir Superieur
- Noir Extra
- Noir Selection



Lait Selection

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Selection

Il sapore pieno e ricco del cacao miscelato alla cremosità del latte. La gamma Belcolade Lait Selection offre diversi profili aromatici, tutti realizzati con il 100% di vaniglia naturale e burro di cacao.

> 40% di cacao

Fluidità — Note aromatiche

Lait Supreme ZA306/G

41% - Grande personalità dal colore caldo ed intenso, unisce il tocco amaro del cacao alla dolcezza del latte. Grassi totali 36/38%.

G – 💧💧💧💧💧

Cacao

> 35% di cacao

Fluidità — Note aromatiche

Lait Selection 03X5/G

35,5% - Il perfetto equilibrio tra latte e cacao con una nota di miele.
Grassi totali 36/38%.

G – 💧💧💧💧💧

Cacao

> 30% di cacao

Fluidità — Note aromatiche

Lait Caramel CAR/J

34,5% - Un originale cioccolato al latte con un gusto intenso di caramello.
Grassi totali 34/36%.

J – 💧💧💧💧

Caramello

Lait Clair H411/J

32% - Colore molto chiaro, gusto ricco e intenso di latte con note di nocciola.
Grassi totali 34/36%.

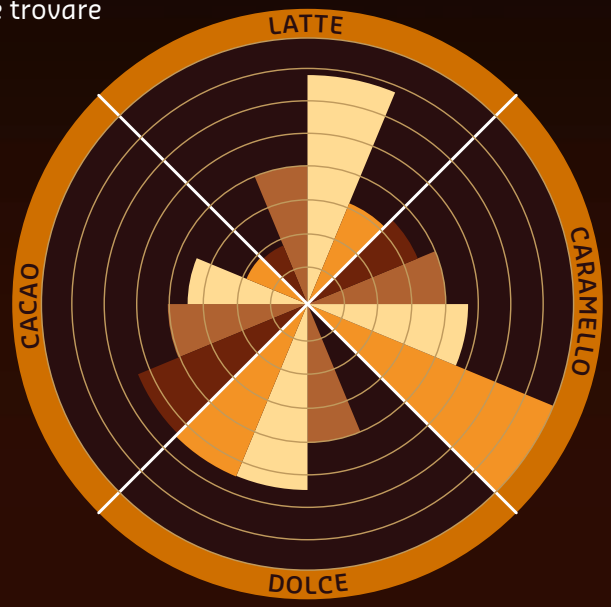
J – 💧💧💧💧

Latte

Belcograf

Scopri le singole proprietà aromatiche di ogni referenza con Belcograf, un potente strumento che rappresenta visivamente il gusto unico di ciascuno dei nostri cioccolati, per rendere ancora più facile trovare quello perfetto per te.

- Lait Supreme
- Lait Selection
- Lait Caramel
- Lait Clair



Blanc Selection

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Selection

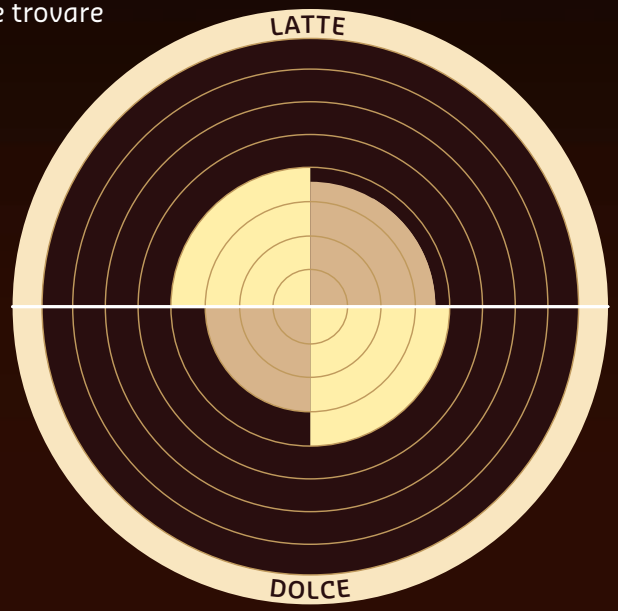
Scopri l'impareggiabile cremosità del puro cioccolato bianco: Belcolade Blanc Selection, dal gusto di cacao più delicato, con il 100% di vaniglia naturale e burro di cacao.

< 30% di cacao

	Fluidità	Note aromatiche
Blanc Intense X516/G *28,5% - Una ricetta meno zuccherata per un gusto ancora più intenso e cremoso, con una delicata nota di burro. Grassi totali 36/38%.*	G – ●●●●●	Burro
Blanc Selection X605/G *29,5% - Un trionfo di latte e vaniglia per un cioccolato bianco perfettamente bilanciato. Grassi totali 36/38%.*	G – ●●●●●	Vaniglia

Belcograf

Scopri le singole proprietà aromatiche di ogni referenza con Belcograf, un potente strumento che rappresenta visivamente il gusto unico di ciascuno dei nostri cioccolati, per rendere ancora più facile trovare quello perfetto per te.



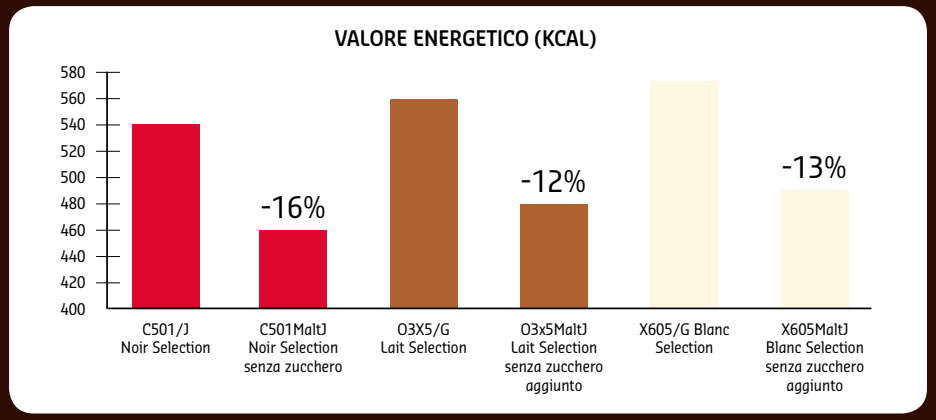
Blanc Intense

Blanc Selection

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Selection

Senza zucchero

Una selezione di cioccolati in cui lo zucchero è sostituito dal maltitolo, per ridurre l'apporto energetico in misura variabile dal 12 al 16% a seconda della tipologia. Questi cioccolati si temperano e si utilizzano come gli altri cioccolati Selection.



Noir Selection Sugar Free - C501Malt/J
Cioccolato fondente senza zucchero dolcificato con maltitolo.

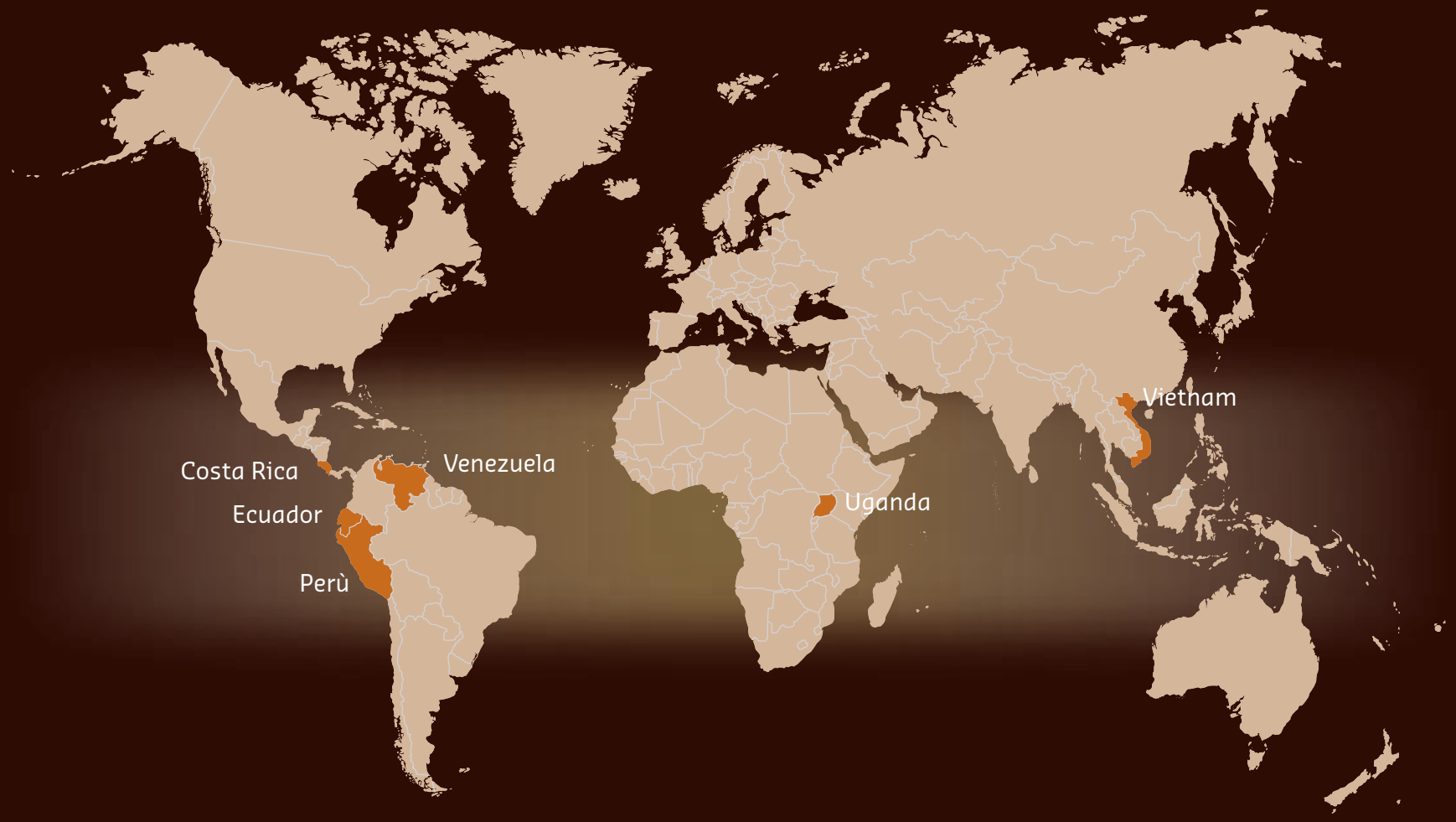
Lait Selection No Sugar Added - O3X5Malt/J
Cioccolato al latte senza zuccheri aggiunti dolcificato con maltitolo.

Blanc Selection No Sugar Added - X605Malt/J
Cioccolato bianco senza zuccheri aggiunti dolcificato con maltitolo.

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Origins

La gamma Belcolade Origins racchiude una esclusiva selezione di cioccolati monorigine prodotti con i cacao provenienti dalle piantagioni di tutto il mondo. Dal gusto unico e distintivo, ogni cioccolato Origins è caratterizzato da uno specifico bouquet di aromi che rispecchia unicamente le peculiarità dei terreni d'origine del cacao. Senza lecitina, senza additivi nè aromatizzanti, per un gusto unico e una qualità eccellente.

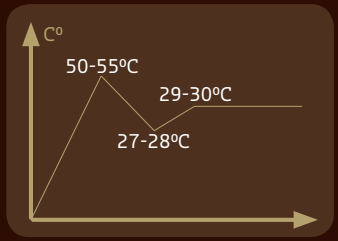


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Origins

ORIGINS fondenti
senza lecitina

		Varietà di cacao	Regione di provenienza del cacao	Profilo aromatico
UGANDA 80	💧💧💧💧	Forastero	Bundibugyo, Hoima e Mukono, Uganda	Intense note di cacao acido e cacao affumicato accompagnate da profumi di terra.
VIETNAM 73	💧💧💧💧	Trinitario	Delta del Mekong, Vietnam	Un pronunciato aroma di cacao acido arricchito con note di agrumi, legno e tabacco.
ECUADOR 71	💧💧💧💧	Nacional	Manabi, Ecuador	Morbide note di fiori, uvetta, cacao acido e cacao affumicato con una nuance finale di terra.
COSTA RICA 64	💧💧💧💧	Trinitario	Caraibe, Costa Rica	Profumi di legno, olive e caffè su un un delicato sfondo di cacao acido e affumicato.
PERU 64	💧💧💧💧	Criollo e Trinitario	San Martin e Huanuco, Perù	Cacao leggermente acido con un bouquet di uvetta e fichi secchi.

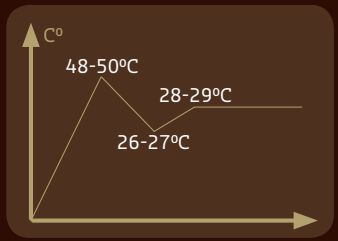
Temperaggio
Belcolade ORIGINS fondenti



ORIGINS al latte
senza lecitina

		Varietà di cacao	Regione di provenienza del cacao	Profilo aromatico
VIETNAM 45	💧💧💧💧	Trinitario	Delta del Mekong, Vietnam	Delicata combinazione di note di caramello, caffè e latte cotto su uno sfondo di cacao acido
VENEZUELA 43	💧💧💧💧	Criollo e Trinitario	Tutte le regioni del Venezuela	Intenso gusto di caramello, nocciola e burro con aromi di cacao tostato ed un chiaro profumo di vaniglia.
COSTA RICA 38	💧💧💧💧	Trinitario	Caraibe, Costa Rica	Latte cotto e cacao puro, note di legno e di olive per una sensazione di vellutata dolcezza.

Temperaggio
Belcolade ORIGINS al latte



Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Inclusioni

Le inclusioni Belcolade sono prodotti di servizio ad alto valore aggiunto. Sono infatti particolarmente stabili in cottura, grazie al bassissimo contenuto di burro di cacao. Sono disponibili in versione fondente, al latte o cioccolato bianco e in diversi formati. Ideali per la produzione di biscotti, muffin e lievitati dolci o come decorazione.

GRAINS NOIR SELECTION	**GRAINS LAIT SELECTION**	**STICKS 300**	**CHUNKS**
Cioccolato fondente in goccine	Cioccolato al latte in goccine	Cioccolato fondente in barrette, per pain au chocolat e altre specialità	Cioccolato fondente, al latte o bianco a quadrotti
Pezzatura 10.000/kg - 20.000 / kg	Pezzatura 20.000/kg		Pezzatura 4.000/kg

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Ingredienti

Ingredienti di altissima qualità per una vasta gamma di applicazioni.

POLVERE DI CACAO OLANDESE	Polvere di cacao olandese della migliore qualità, dal colore caldo e piacevole. Contenuto di burro: 22-24 %.
PURO BURRO DI CACAO	Burro di cacao di primissima spremitura in goccine, per una maggiore facilità d'uso.
CIOCCOLATO FONDENTE IN POLVERE	Cioccolato puro fondente in polvere. Ottimo in gelateria, per semifreddi e bevande, ideale per aggiungere sapore e colore.

CACAO-TRACE®

Con **Cacao-Trace**, Belcolade offre deliziosi cioccolati prodotti con cacao sostenibile.
I cioccolati Cacao-Trace devono la loro eccezionale qualità agli **esperti della fermentazione** che monitorano e migliorano costantemente questo delicato processo all'interno dei centri di raccolta del cacao.
I cioccolati Cacao-Trace includono il **Bonus Cioccolato**, così anche tu puoi contribuire alla sostenibilità della filiera e a migliorare le condizioni di vita dei contadini.

Belcolade Noir Selection CT: delicato gusto di cacao tostato unito a fresche note fruttate. Cacao min. 55%

Belcolade Lait Selection CT: perfetto equilibrio tra gusto di latte e profumi di cacao tostato con una nota fruttata. Cacao min. 35%

Belcolade Origins Vietnam 73: deciso gusto di cacao acido con note di agrumi, legno e tabacco. Cacao min. 73%

Belcolade Origins Vietnam 45: delicato aroma di caramello, caffè e latte cotto su uno sfondo di cacao acido. Cacao min. 45%

Entra a far parte di un mondo eccezionale con un cioccolato d'eccezione

Per saperne di più visita www.cacaotrace.com/it

1.1 Ganache per ricopertura

Procedimento:

Scaldare a 80ºC (ganache fondente), 75ºC (ganache al latte) o 70ºC (ganache bianca) la panna, la tremolina, il glucosio e il sorbitolo, poi versare sul cioccolato. Creare un'emulsione con il frullatore ad immersione, evitando di incorporare bolle d'aria. A 38ºC, aggiungere il burro e mescolare bene. Quando la ganache raggiunge i 30ºC, colarne uno strato sottile in un quadro chablonato. Lasciar cristallizzare per almeno 12 ore a una temperatura di 16-18ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Una volta cristallizzato, versare uno strato sottile di cioccolato e tagliare con la chitarra della forma desiderata. Ricoprire con cioccolato Belcolade Noir, Lait o Blanc Selection temperato. Far cristallizzare per 12 ore a 18ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16ºC.

Questa creazione ha una durata massima di:

60 GIORNI

se conservata ad una temperatura di 14-18ºC e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	GANACHE FONDENTE				GANACHE AL LATTE				GANACHE BIANCA	
	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% O3X5/G	Lait Caramel 34,2% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J	Blanc Selection 29,5% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Panna fresca	270	290	280	292	285	290	280	285	300	287
Belcolade Selection	468	547	538	468	588	585	603	583	566	545
Zucchero invertito	90	43	20	88	24	20	24	20	14	35
Sciroppo di glucosio 60 DE	78	40	45	68	38	40	43	47	56	63
Sorbitolo	52	40	49	54	33	29	11	26	40	40
Burro	42	40	68	30	32	36	39	39	24	30
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64	Vietnam 45 LCVIET45	Vanuatu 44 LCVANU44	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Panna fresca	260	266	265	278	265	278	280	280	284
Belcolade Origins	420	456	452	516	488	580	605	585	592
Zucchero invertito	120	90	90	64	78	49	30	40	17
Sciroppo di glucosio 60 DE	100	82	90	50	40	13	23	22	22
Sorbitolo	60	58	49	44	51	39	27	34	43
Burro	40	48	54	48	78	41	35	39	42
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

1.2 Ganache al lampone per ricopertura

Procedimento:

Portare a 85ºC la polpa di frutta, la tremolina, il sorbitolo e il glucosio. Aggiungere il burro ed amalgamare bene. Versare sul cioccolato unito al burro di cacao ed emulsionare senza incorporare aria. Quando la ganache raggiunge i 30ºC, colarne uno strato sottile in un quadro chablonato. Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Una volta cristallizzato, versare uno strato sottile di cioccolato e tagliare con la chitarra della forma desiderata. Ricoprire con cioccolato Belcolade Noir, Lait o Blanc Selection temperato. Far cristallizzare per 12 ore a 18ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16ºC.

Questa creazione ha una durata massima di:

60 GIORNI

se conservata ad una temperatura di 14-18ºC e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	GANACHE FONDENTE							GANACHE AL LATTE			
	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J				Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% 03X5/G	Lait Caramel 34,5% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J
Purea di lampone	220	230	230	230				220	225	220	220
Belcolade Selection	477	560	545	475				520	545	525	540
Glucosio 60 DE	74	40	42	60				40	25	34	30
Burro	60	64	74	77				52	60	58	56
Belcolade Puro Burro di Cacao								80	70	90	80
Tremolina	87	54	52	76				38	25	33	24
Sorbitolo	82	52	57	82				50	50	40	50
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000				1000	1000	1000	1000

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64			Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Purea di lampone	220	220	225	225	225			220	220	220
Belcolade Origins	423	475	460	518	490			500	500	490
Glucosio 60 DE	88	80	86	60	70			51	42	42
Burro	50	57	58	66	70			54	53	53
Belcolade Puro Burro di Cacao								65	80	80
Tremolina	122	90	86	67	72			50	50	55
Sorbitolo	97	78	85	64	73			60	55	60
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000			1000	1000	1000

1.3 Ganache pralinata per ricopertura

Procedimento:

Scaldare la panna e il glucosio a 80ºC, poi aggiungere il burro. Versare sul cioccolato unito al praliné e al burro di cacao e miscelare bene. Versare uno strato sottile di cioccolato su un foglio di carta forno. Posizionarvi sopra la cornice e – quando cristallizzato – distribuirvi sopra in modo uniforme la ganache pralinata a 30ºC. Far cristallizzare per 24 ore a 16-18ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Una volta cristallizzato, versare un altro strato sottile di cioccolato temperato sull'altro lato della ganache e tagliare a quadrati con la chitarra. Ricoprire con cioccolato temperato. Lasciar cristallizzare per 12 ore a 18ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16ºC.

Questa creazione ha una durata massima di:

60 GIORNI

se conservata ad una temperatura di 14-18ºC e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

Ingredienti	PatisFrance Praliné Pistache 52%	PaticeFrance Praliné Noisette 50%	PaticeFrance Praliné Amande 50%
Panna fresca	243	240	240
Glucosio 60 DE	30	29	29
Praliné	204	202	202
Belcolade Blanc Selection X605/G	380	380	380
Belcolade Puro Burro di Cacao	75	82	82
Burro	68	67	67
PESO TOTALE	1000	1000	1000

Praliné PatisFrance

È dalla magica unione della migliore frutta secca con lo zucchero che nascono i Praliné PatisFrance, i pralinati di alta qualità. Dai gusti golosi e dalle texture sorprendenti, i Praliné PatisFrance sono in grado di stupire e ispirare i professionisti di tutto il mondo. Base mandorla o nocciola, note tostate o caramellate, profumi delicati o aromi intensi, ogni Praliné PatisFrance ha un gusto del tutto unico. La grande varietà di texture, dalle paste cremose e vellutate a quelle granulose o croccanti, fa sì che i Praliné PatisFrance abbiano infinite possibilità di utilizzo. Usati puri o in combinazione con altri ingredienti, sono ideali sia per aromatizzare sia per farcire e trovano applicazione in tutti i prodotti di pasticceria e cioccolateria.

1.4 Ganache al caramello per ricopertura

Procedimento:

Scaldare la panna, la tremolina, il glucosio e il sorbitolo a 60ºC. Caramellare a secco lo zucchero (190ºC) e decuocere lentamente con la panna calda, poi aggiungere il burro. A 75ºC versare sul cioccolato unito al burro di cacao e miscelare bene. Versare uno strato sottile di cioccolato su un foglio di carta forno. Posizionarvi sopra la cornice e – quando cristallizzato – distribuirvi sopra in modo uniforme la ganache pralinata a 30ºC. Far cristallizzare per 24 ore a 16-18ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Una volta cristallizzato, versare un altro strato sottile di cioccolato temperato sull'altro lato della ganache e tagliare a quadrati con la chitarra. Ricoprire con cioccolato temperato. Lasciar cristallizzare per 12 ore a 18ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16ºC.

Questa creazione ha una durata massima di:

60 GIORNI

se conservata ad una temperatura di 14-18ºC e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	GANACHE FONDENTE				GANACHE AL LATTE				GANACHE BIANCA	
	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% O3X5/G	Lait Caramel 34,5% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J	Blanc Selection 29,5% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Panna	270	270	265	280	300	305	300	303	295	290
Zucchero	63	45	45	45	69	60	66	62	23	35
Glucosio 60 DE	63	52	70	52	10	10	10	11	65	15
Burro	68	65	75	65	45	48	46	49	48	40
Belcolade Selection	453	542	525	537	530	500	517	510	530	550
Sorbitolo	38	10	5	5	16	27	16	21	20	40
Belcolade Puro Burro di Cacao					30	50	45	44	19	30
Tremolina	45	16	15	16						
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64	Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Panna	277	279	277	285	291	295	305	300
Zucchero	108	108	108	95	95	67	69	69
Glucosio 60 DE	45	40	40	50	42	15	10	10
Burro	71	72	71	55	63	55	44	45
Belcolade Origins	406	53	456	500	480	520	530	535
Sorbitolo	43	18	18	5	19	34	26	25
Belcolade Puro Burro di Cacao						14	16	16
Tremolina	50	30	30	10	10			
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

1.5 Ganache per stampi

Procedimento:

Scaldare a 80ºC (ganache fondente), 75ºC (ganache al latte) o 70ºC (ganache bianca) la panna, il burro, il glucosio, il destrosio e il sorbitolo, poi versare sul cioccolato. Creare un'emulsione con il frullatore ad immersione, evitando di incorporare bolle d'aria. Dressare la ganache a una temperatura inferiore ai 30ºC. Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Una volta cristallizzato, ricoprire con cioccolato Belcolade Noir, Lait o Blanc Selection temperato. Far cristallizzare per 12 ore a 18ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16ºC.

Questa creazione ha una durata massima di:

40 GIORNI

se conservata ad una temperatura di 14-18ºC e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	GANACHE FONDENTE				GANACHE AL LATTE				GANACHE BIANCA	
	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% O3X5/G	Lait Caramel 34,2% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J	Blanc Selection 29,5% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Panna fresca	364	378	378	379	353	360	350	353	344	338
Belcolade Selection	372	466	353	364	463	465	493	484	520	518
Sorbitolo	98	30	94	92	52	49	30	38	21	31
Destrosio	92	75	99	97	64	62	60	59	73	70
Burro anidro	32	15	15	15	36	34	37	36	19	21
Glucosio 60 DE	42	36	61	53	32	30	30	30	23	22
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64	Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Panna fresca	380	360	365	365	363	364	358	358
Belcolade Origins	340	374	365	411	386	410	432	435
Sorbitolo	101	100	101	84	87	83	68	60
Destrosio	93	88	100	82	92	72	68	76
Burro anidro	45	32	22	28	27	32	35	35
Glucosio 60 DE	41	46	47	30	45	39	39	36
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

1.6 Ganache al passion fruit per stampi

Procedimento:

Portare a 80ºC la polpa di frutta, il glucosio, il destrosio e il sorbitolo. A 35-38ºC, aggiungere il burro ed amalgamare bene. Dressare la ganache a una temperatura inferiore ai 30ºC. Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Una volta cristallizzato, ricoprire con cioccolato Belcolade Noir, Lait o Blanc Selection temperato. Far cristallizzare per 12 ore a 18ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16ºC.

Questa creazione ha una durata massima di:

40 GIORNI

se conservata ad una temperatura di 14-18ºC e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	GANACHE AL LATTE				GANACHE BIANCA	
	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% O3X5/G	Lait Caramel 34,5% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J	Blanc Selection 30% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Purea di passion fruit	290	290	290	290	305	295
Belcolade Selection	540	540	560	560	485	475
Glucosio 60 DE	35	37	33	35	41	52
Burro anidro	60	65	60	60	73	73
Destrosio	40	43	37	40	41	42
Sorbitolo	35	25	20	15	55	63
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Purea di passion fruit	290	290	290
Belcolade Origins	480	500	505
Glucosio 60 DE	55	50	42
Burro anidro	65	65	70
Destrosio	65	55	45
Sorbitolo	45	40	48
PESO TOTALE	1000	1000	1000

1.7 Ganache pralinata per stampi

Procedimento:

Scaldare la panna e il glucosio a 80ºC. Versare sul cioccolato unito al praliné e al burro di cacao e miscelare bene. A 35-38ºC, aggiungere il burro e mixare con il frullatore ad immersione, facendo attenzione a non incorporare bolle d'aria. Colare la ganache nei gusci di cioccolato cristallizzati all'interno degli stampi. Una volta cristallizzata, ricoprire con cioccolato Belcolade Noir, Lait o Blanc Selection temperato. Far cristallizzare per 12 ore a 18ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16ºC.

Questa creazione ha una durata massima di:

40 GIORNI

se conservata ad una temperatura di 14-18ºC e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

Ingredienti	PatisFrance Praliné Pistache 52%	PaticeFrance Praliné Noisette 50%	PaticeFrance Praliné Amande 50%
Panna fresca	243	240	240
Glucosio 60 DE	30	29	29
Praliné	204	202	202
Belcolade Blanc Selection X605/G	380	380	380
Belcolade Puro Burro di Cacao	75	82	82
Burro	68	67	67
PESO TOTALE	1000	1000	1000

Praliné PatisFrance

È dalla magica unione della migliore frutta secca con lo zucchero che nascono i Praliné PatisFrance, i pralinati di alta qualità. Dai gusti golosi e dalle texture sorprendenti, i Praliné PatisFrance sono in grado di stupire e ispirare i professionisti di tutto il mondo. Base mandorla o nocciola, note tostate o caramellate, profumi delicati o aromi intensi, ogni Praliné PatisFrance ha un gusto del tutto unico. La grande varietà di texture, dalle paste cremose e vellutate a quelle granulose o croccanti, fa sì che i Praliné PatisFrance abbiano infinite possibilità di utilizzo. Usati puri o in combinazione con altri ingredienti, sono ideali sia per aromatizzare sia per farcire e trovano applicazione in tutti i prodotti di pasticceria e cioccolateria.

1.8 Ganache al caramello per stampi

Procedimento:

Scaldare la panna, il glucosio, il sorbitolo e il destrosio a 60ºC. Caramellare a secco lo zucchero (190ºC) e decuocere lentamente con la panna calda, poi aggiungere il burro. A 75ºC versare sul cioccolato e miscelare bene. A 26-28ºC, colare nei gusci di cioccolato cristallizzati all'interno degli stampi. Lasciar cristallizzare 24 ore a 16ºC, poi ricoprire con cioccolato Belcolade Noir, Lait o Blanc Selection temperato. Far cristallizzare per 12 ore a 18ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Conservare a 16ºC.

Questa creazione ha una durata massima di:

40 GIORNI

se conservata ad una temperatura di 14-18ºC e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	GANACHE FONDENTE				GANACHE AL LATTE				GANACHE BIANCA	
	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% O3X5/G	Lait Caramel 34,2% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J	Blanc Selection 29,5% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Panna fresca	330	330	330	330	353	355	343	340	350	340
Zucchero	70	55	60	55	59	60	57	60	44	40
Glucosio 60 DE	50	44	50	44	28	29	28	30	18	15
Burro	420	495	470	495	475	480	505	500	26	30
Belcolade Selection	55	50	50	50	35	36	38	40	536	550
Destrosio	45	22	30	22	30	25	24	25	26	25
Sorbitolo	30	4	10	4	20	15	5	5		
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64	Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Panna fresca	330	330	330	330	330	350	355	347
Zucchero	78	70	75	65	65	65	65	61
Glucosio 60 DE	62	50	55	50	55	40	35	26
Burro	370	420	410	460	435	430	445	470
Belcolade Origins	57	50	55	50	55	40	35	41
Destrosio	57	45	40	30	35	50	35	35
Sorbitolo	46	35	35	15	25	25	30	20
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

1.9 Ganache da dressaggio

Procedimento:

Scaldare la panna con lo zucchero invertito e il sorbitolo a 80ºC. Versare sul cioccolato e mixare con il frullatore ad immersione. A 36ºC, aggiungere il burro e amalgamare bene. Versare il composto su una placca da forno e ricoprire con la pellicola. Lasciar cristallizzare fino a che la ganache raggiunge i 18-20ºC. Dressare la ganache della forma desiderata con l'aiuto del sac a poche. Lasciar cristallizzare per 24 ore a 16º prima di ricoprire.

Questa creazione ha una durata massima di:

40 GIORNI

se conservata ad una temperatura di 14-18ºC e se prodotta nel rispetto della ricetta e delle condizioni igieniche necessarie.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	GANACHE FONDENTE				GANACHE AL LATTE				GANACHE BIANCA	
	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% O3X5/G	Lait Caramel 34,2% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J	Blanc Selection 29,5% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Panna fresca	270	270	270	275	285	290	290	290	280	280
Zucchero invertito	125	95	100	85	70	65	60	60	60	60
Belcolade Selection	460	530	510	525	500	490	490	490	480	480
Burro	100	100	110	110	100	100	100	100	95	95
Sorbitolo	45	5	10	5	35	40	35	35	35	35
Belcolade Puro Burro di Cacao					10	15	25	25	50	50
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64	Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Panna fresca	260	270	265	270	270	290	290	280
Zucchero invertito	135	110	120	100	110	85	70	85
Belcolade Origins	410	440	450	500	470	470	490	480
Burro	120	110	115	105	110	100	100	100
Sorbitolo	75	70	50	25	40	55	50	45
Belcolade Puro Burro di Cacao						/	/	10
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

1.10 Ganache per macarons

Procedimento:

Portare a ebollizione la panna con il burro, poi aggiungere la tremolina. A seconda della ricetta, versare sul cioccolato, la pasta di nocciole o il burro di cacao. Mixare la ganache, colarla su una placca da forno e ricoprire con la pellicola. Lasciar cristallizzare per 24 ore a 16º prima di utilizzare.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	GANACHE FONDENTE				GANACHE AL LATTE				GANACHE BIANCA	
	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% O3X5/G	Lait Caramel 34,2% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J	Blanc Selection 29,5% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Panna fresca	480	450	460	450	435	410	420	410	435	425
Tremolina	95	90	90	90	85	80	85	80	35	35
Pasta di nocciola	50	45	45	45						
Belcolade Selection	325	370	360	370	435	470	455	470	485	500
Burro	50	45	45	45	45	40	40	40	45	40
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64	Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Panna fresca	500	485	485	460	475	455	455	435
Tremolina	100	95	95	95	95	90	90	85
Pasta di nocciola	50	50	50	45	50			
Belcolade Origins	300	320	320	355	330	410	410	435
Burro	50	50	50	45	50	45	45	45
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

1.11 Ganache cotta

Procedimento:

Scaldare la panna e il glucosio a 80ºC. Versare sul cioccolato e mescolare bene fino ad ottenere una texture liscia ed omogenea. Aggiungere le uova e i tuorli. Versare il composto in un guscio di frolla già cotto. Cuocere in forno ventilato a 110ºC per 10 minuti.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	GANACHE FONDENTE					GANACHE AL LATTE				GANACHE BIANCA	
	Noir Absolu Ebony 96%	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% 03X5/G	Lait Caramel 34,5% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J	Blanc Selection 29,5% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Belcolade Selection	105	213	244	236	244	267	270	264	277	274	286
Panna fresca	526	463	444	449	444	431	429	433	426	427	420
Sciroppo di glucosio 60 DE	105	93	89	90	89	86	86	87	85	85	84
Uova intere	211	185	178	180	178	172	172	173	170	171	168
Tuorli	53	46	44	45	44	43	43	43	43	43	42
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64	Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Belcolade Origins	189	207	206	231	220	238	241	262
Panna fresca	477	466	467	452	459	448	446	434
Sciroppo di glucosio 60 DE	95	93	93	90	92	90	89	87
Uova intere	191	186	187	181	183	179	179	174
Tuorli	48	47	47	45	46	45	45	43
PESO TOTALE	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

2.1 Biscuit dacquoise

Procedimento:

In planetaria, amalgamare la polvere di mandorla con lo zucchero a velo, la farina, la fecola e il cioccolato. Passare il tutto al setaccio. Montare gli albumi con gli albumi in polvere e lo zucchero, poi incorporarvi le polveri. Dressare a spirale su un Silpat e spolverare due strati di zucchero a velo. Cuocere in forno ventilato a 180ºC per 20 minuti. Ricoprire con pellicola e conservare a 4ºC o in congelatore.

FONDENTE

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	Noir Absolu Ebony	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J
Albumi	180	180	180	180	180
Albumi in polvere	5	5	5	5	5
Zucchero	120	120	120	120	120
Polvere di mandorle	160	160	160	160	160
Zucchero a velo	125	125	125	125	125
Farina	20	20	20	20	20
Fecola di patate	20	20	20	20	20
Belcolade Selection	85	115	130	130	130
PESO TOTALE	715	745	760	760	760

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCOR64	Peru 64 NCPERU64
Albumi	180	180	180	180	180
Albumi in polvere	5	5	5	5	5
Zucchero	120	120	120	120	120
Polvere di mandorle	160	160	160	160	160
Zucchero a velo	125	125	125	125	125
Farina	20	20	20	20	20
Fecola di patate	20	20	20	20	20
Belcolade Origins	100	110	110	120	120
PESO TOTALE	730	740	740	750	750

2.2 Biscuit moelleux mandorla e cioccolato

Procedimento:

Nella planetaria attrezzata con la foglia miscelare il burro, lo zucchero a velo e la polvere di mandorla. Aggiungere le uova poco a poco, poi il cioccolato. Versare su un Flexipan 40x60cm. Cuocere in forno ventilato a 170ºC per 18 minuti. Ricoprire con pellicola e conservare a 4ºC o in congelatore.

Dosi calcolate per una placca

FONDENTE

BELCOLADE **SELECTION**

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 7,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J
Burro	400	400	400	400
Polvere di mandorle	500	500	500	500
Zucchero a velo	375	375	375	375
Uova	700	700	700	700
Belcolade Selection	280	300	300	300
PESO TOTALE	2.255	2.275	2.275	2.275

BELCOLADE **ORIGINS**

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECUT1	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64
Burro	400	400	400	400	400
Polvere di mandorle	500	500	500	500	500
Zucchero a velo	375	375	375	375	375
Uova	700	700	700	700	700
Belcolade Origins	280	270	300	310	310
PESO TOTALE	2.255	2.245	2.275	2.285	2.285

2.3 Biscuit joconde al cioccolato

Procedimento:

Montare le uova con la polvere di mandorla e lo zucchero a velo. Aggiungere il burro fuso unito al cioccolato, poi la farina. Infine, incorporare gli albumi montati con lo zucchero. Distribuire 600-700g di composto per placca e cuocere a 230ºC in forno ventilato per 10 minuti (valvola chiusa). Ricoprire con pellicola e conservare a 4ºC o in congelatore.

Dosi calcolate per una placca

FONDENTE

BELCOLADE **SELECTION**

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J
Uova	167	165	164	163
Polvere di mandorle	127	125	125	124
Zucchero a velo	127	125	125	124
Farina	33	33	33	33
Burro	13	13	13	13
Albumi	110	109	108	108
Zucchero	20	20	20	20
Belcolade Selection	53	59	62	65
PESO TOTALE	650	650	650	650

BELCOLADE **ORIGINS**

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCOR64	Peru 64 NCPERU64
Uova	168	168	167	166	166
Polvere di mandorle	128	127	127	126	126
Zucchero a velo	128	127	127	126	126
Farina	34	34	33	33	33
Burro	13	13	13	13	13
Albumi	111	111	110	109	109
Zucchero	20	20	20	20	20
Belcolade Origins	47	50	53	56	56
PESO TOTALE	650	650	650	650	650

2.4 Biscuit senza farina

Procedimento:

Montare i tuorli con lo zucchero. Incorporare il cioccolato fuso. Montare gli albumi con i 110g di zucchero. Amalgamare le due masse, poi versarne 700g per placca. Cuocere a 210ºC in forno ventilato per 7 minuti. Ricoprire con pellicola e conservare a 4ºC o in congelatore.

FONDENTE

BELCOLADE **SELECTION**

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J
Tuorli	155	155	155	155
Zucchero	90	90	90	90
Belcolade Selection	110	110	110	110
Albumi	240	240	240	240
Zucchero	110	110	110	110
PESO TOTALE	705	705	705	705

2.5 Cake al cioccolato

Procedimento:

Realizzare una ganache con il latte e il cioccolato. A 30ºC aggiungere il burro e montare. Nella planetaria miscelare la pasta di mandorla con lo zucchero, la tremolina e le uova aggiunte poco a poco. Quando l'impasto è omogeneo, montarlo a mano. Unire le due masse ed amalgamarle bene. Incorporare la farina setacciata con la polvere di cacao e il lievito. Aggiungere le inclusioni di cioccolato, versare negli stampi e cuocere in forno ventilato (valvola chiusa) a 180ºC per 40 minuti. Ricoprire con pellicola e conservare a 4ºC o in congelatore.

FONDENTE

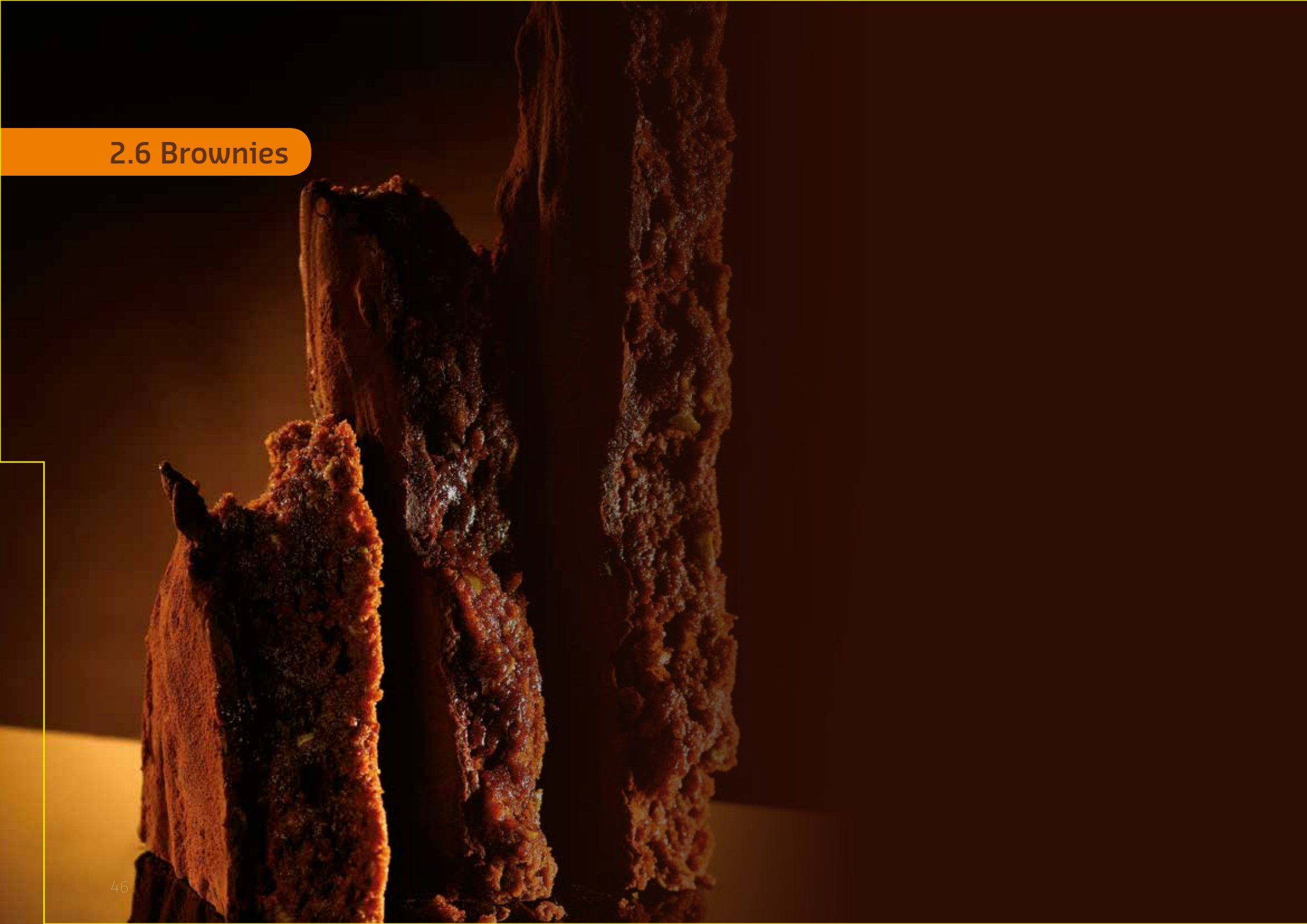
BELCOLADE **SELECTION**

Ingredienti	Noir Absolu Ebony	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J
Burro	400	400	400	400	400
Latte intero	150	150	150	150	150
Belcolade Selection	115	155	180	190	200
Pasta di mandorle	300	300	300	300	300
Zucchero	300	300	300	300	300
Tremolina	130	130	130	130	130
Uova	500	500	500	500	500
Farina	450	450	450	450	450
Lievito	15	15	15	15	15
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	100	100	100	100	100
Belcolade Chunks	150	150	150	150	150
PESO TOTALE	2.610	2.650	2.675	2.685	2.695

BELCOLADE **ORIGINS**

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCOR64	Peru 64 NCPERU64
Burro	400	400	400	400	400
Latte intero	150	150	150	150	150
Belcolade Origins	135	150	155	170	170
Pasta di mandorle	300	300	300	300	300
Zucchero	300	300	300	300	300
Tremolina	130	130	130	130	130
Uova	500	500	500	500	500
Farina	450	450	450	450	450
Lievito	15	15	15	15	15
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	100	100	100	100	100
Belcolade Chunks	150	150	150	150	150
PESO TOTALE	2.630	2.645	2.650	2.665	2.665

2.6 Brownies



Procedimento:

Sbianchire leggermente le uova con gli zuccheri. Fondere il cioccolato con il burro, farli raffreddare poi aggiungerli al composto di uova. Incorporare la farina, il sale e le inclusioni. Colare il tutto in uno stampo imburrato e infarinato. Cuocere in forno ventilato (valvola chiusa) a 180ºC per 25 minuti. Ricoprire con pellicola e conservare a 4ºC o in congelatore.

BELCOLADE **SELECTION**

	FONDENTE		LATTE
Ingredienti	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Selection 35% O3X5/G
Burro	220	220	220
Uova	220	220	220
Zucchero	140	140	110
Tremolina	35	35	35
Farina	70	70	70
Sale	4	4	4
Zest d'arancia (facoltativo)	5	5	
Zest di limone (facoltativo)			5
Noci Pecan	100	100	100
Belcolade Selection	220	220	220
PESO TOTALE	1.014	1.014	984

2.7 Cuore caldo

Procedimento:

Far sciogliere il cioccolato con il burro a 45ºC. Sbianchire le uova con lo zucchero, poi aggiungere la farina. Unire i due composti. Versare in stampi a cerchio aventi diametro 5 cm e altezza 4 cm. Cuocere in forno ventilato a 160ºC per 8 minuti. Consumare appena cotto.

FONDENTE

BELCOLADE **SELECTION**

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 7,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J
Belcolade Selection	130	140	140	140
Burro	125	125	125	125
Zucchero	100	100	100	100
Farina	80	80	80	80
Uova	125	125	125	125
PESO TOTALE	560	570	570	570

BELCOLADE **ORIGINS**

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64
Belcolade Origins	115	125	130	140	140
Burro	125	125	125	125	125
Zucchero	100	100	100	100	100
Farina	80	80	80	80	80
Uova	125	125	125	125	125
PESO TOTALE	545	555	560	570	570

3.1 Bavarese al cioccolato

Procedimento:

Crema inglese

Ingredienti

Latte	800 g
Zucchero	120 g
Tuorli	235 g
Gelatina	20 g
Peso totale	**1175 g**

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Nel frattempo mescolare i tuorli con lo zucchero. Bollire il latte e aggiungere i tuorli. Scaldare a 85ºC continuando a mescolare. Aggiungere la gelatina e filtrare.

Mousse bavarese

Versare la crema inglese sul cioccolato e mescolare fino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. Montare la panna fino ad ottenere una texture areata. Quando la preparazione raggiunge i 30ºC, incorporarvi la panna montata.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	BAVARESE FONDENTE				BAVARESE AL LATTE				BAVARESE BIANCA	
	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% 03X5/G	Lait Caramel 34,5% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J	Blanc Selection 29,5% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Crema inglese	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	350	455	430	455	470	440	460	490	470	500
Panna fresca montata	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
PESO TOTALE	2850	2955	2930	2955	2970	2940	2960	2990	2970	3000

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64	Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Crema inglese	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Belcolade Origins	325	360	365	420	400	370	405	450
Panna fresca montata	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
PESO TOTALE	2825	2860	2865	2920	2900	2870	2905	2950

3.2 Mousse base crema inglese

Procedimento:

Crema inglese

Ingredienti

Latte	160 g
Panna	160 g
Tuorli	60 g
Peso totale	**380 g**

Unire i tuorli con il latte e la panna e mescolare bene. Scaldare a 85ºC continuando a mescolare. Filtrare. Versare la crema inglese sul cioccolato unito al burro di cacao. Mescolare fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea. Montare la panna fino a che non sarà areata. Quando il cioccolato raggiunge i 35ºC, incorporarvi la panna montata.

Mousse crema inglese

Versare la crema inglese sul cioccolato (e sul burro di cacao se necessario) e mescolare fino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. Quando la preparazione raggiunge i 30ºC, incorporarvi la panna montata.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	MOUSSE FONDENTE					MOUSSE AL LATTE				MOUSSE BIANCA	
	Noir Absolu Ebony 96%	Noir Supreme 70,5% E740	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% 03X5/G	Lait Caramel 34,5% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J	Blanc Selection 29,5% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Crema inglese	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	490	637	763	726	763	1611	1640	1584	1684	1758	1758
Belcolade Puro Burro di Cacao						76	70	74	79	79	79
Panna fresca montata	1087	1087	1087	1087	1087	1211	1211	1211	1211	1211	1211
Peso totale	2576	2724	2850	2813	2850	3898	3921	3869	3974	4048	4048

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64	Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Crema inglese	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Belcolade Origins	553	620	611	711	671	625	1405	1574
Belcolade Puro Burro di Cacao							74	39
Panna fresca montata	1087	1087	1087	1087	1087	1087	1211	1211
Peso totale	2639	2707	2697	2797	2758	2712	3690	3824

3.3 Mousse base ganache

Procedimento:

Bollire la panna e versarla sul cioccolato (unito al burro di cacao se necessario). Miscelare fino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. Montare la panna e renderla areata. Quando il cioccolato raggiunge i 35ºC, incorporare la panna montata.

BELCOLADE SELECTION

	MOUSSE FONDENTE								MOUSSE AL LATTE								MOUSSE BIANCA	
Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J					Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% 03X5/G	Lait Caramel 34,5% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J					Blanc Selection 29,5% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Panna calda	1000	1000	1000	1000					1000	1000	1000	1000					1000	1000
Belcolade Selection	860	1040	1000	1040					1540	1680	1660	1780					1640	1740
Belcolade Puro Burro di Cacao											40	40					80	80
Panna fresca montata	1000	1000	1000	1000					1400	1400	1400	1400					1400	1400
Peso totale	2860	3040	3000	3040					3940	4080	4100	4220					4120	4220

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64				Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Panna calda	1000	1000	1000	1000	1000				1000	1000	1000
Belcolade Origins	740	830	820	960	920				1350	1400	1560
Belcolade Puro Burro di Cacao											
Panna fresca montata	1000	1000	1000	1000	1000				1400	1400	1400
Peso totale	2740	2830	2820	2960	2920				3750	3800	3960

3.4 Mousse base pâte à bombe

Procedimento:

Ingredienti

Tuorli	250 g
Latte	47 g
Panna	85 g
Zucchero	117 g
Peso totale	**500 g**

Unire tuorli, latte, panna e zucchero in una casseruola e scaldare il tutto a 83ºC.

Mousse pâte à bombe

Filtrare la pate a bombe, versarla in una ciotola e lasciarla riposare fino al raffreddamento (30ºC). Sciogliere il cioccolato: fondente fino a 45ºC, latte e bianco fino a 40ºC. Montare la panna fino a che non sarà areata. Versare 1/3 della panna montata nel cioccolato fuso, poi incorporare la pate a bombe e infine la rimanente panna montata.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	MOUSSE FONDENTE				MOUSSE AL LATTE				MOUSSE BIANCA	
	Noir Supreme 70,5% E740	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% 03X5/G	Lait Caramel 34,5% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J	Blanc Selection 29,5% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Pâte à Bombe	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
Belcolade Selection	420	450	490	510	850	860	600	880	600	760
Panna fresca montata	760	760	760	760	760	760	760	760	760	760
Belcolade Puro Burro di Cacao									160	16
Peso totale	1680	1710	1750	1770	2110	2120	1980	2180	1860	2020

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64	Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Pâte à Bombe	500	500	500	500	500	500	500	500
Belcolade Origins	370	415	410	470	450	720	740	830
Panna fresca montata	760	760	760	760	760	760	760	760
Peso totale	1630	1675	1670	1730	1710	1980	2000	2090

3.5 Mousse con uova fresche

Procedimento:

Montare i tuorli con una parte dello zucchero. Montare gli albumi con lo zucchero fino a creare una meringa. Fondere il cioccolato a 40ºC ed unirlo ai tuorli montati e alla panna montata. Aggiungere delicatamente la meringa. Ricoprire con pellicola e conservare a 4ºC. Questa mousse non può essere congelata, pertanto ha una durata relativamente limitata.

BELCOLADE **SELECTION**

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J
Albumi pastorizzati	550	550	550	550
Zucchero	150	150	150	150
Panna montata	500	500	500	500
Tuorli pastorizzati	350	350	350	350
Belcolade Selection	590	700	675	700
PESO TOTALE	2140	2250	2225	2250

BELCOLADE **ORIGINS**

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECUT1	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64
Albumi pastorizzati	550	550	550	550	550
Zucchero	150	150	150	150	150
Panna montata	500	500	500	500	500
Tuorli pastorizzati	350	350	350	350	350
Belcolade Origins	500	575	560	650	610
PESO TOTALE	2050	2125	2110	2200	2160

4.1 Cremoso

Procedimento:

Crema inglese

Ingredienti

Latte	500 g
Panna	500 g
Zucchero	100 g
Tuorli	200 g
Peso totale	**1300 g**

Mixare i tuorli con il latte, la panna e lo zucchero. Scaldare la preparazione a 85ºC continuando a mixare.

Cremoso al cioccolato

Dopo aver realizzato la crema inglese di base, versarla sul cioccolato (unito al burro di cacao se necessario). Mixare con un frullatore a immersione fino ad ottenere una texture liscia e omogenea. Versare nello stampo e riporre in frigorifero a 4ºC per almeno 30 minuti, poi riporre in freezer.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	CREMOSO FONDENTE				CREMOSO AL LATTE				CREMOSO BIANCO	
	Noir Supreme 70,5% E740	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% 03X5/G	Lait Caramel 34,5% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J	Blanc Selection 29,5% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Crema inglese	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
Belcolade Selection	520	630	600	630	850	860	840	890	900	965
Belcolade Puro Burro di Cacao					90	90	90	90	130	130
Peso totale	1720	1830	1800	1830	2140	2150	2130	2180	2230	2295

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64	Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Crema inglese	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
Belcolade Origins	455	510	500	580	555	815	825	925
Belcolade Puro Burro di Cacao						60	60	60
Peso totale	1655	1710	1700	1780	1755	2075	2085	2185

4.2 Cremoso alla frutta

Procedimento:

Crema inglese alla frutta

Ingredienti

Purea di frutta	1000 g
Zucchero	200 g
Tuorli	300 g
Peso totale	**1500 g**

Mixare la purea di frutta con i tuorli e lo zucchero. Scaldare a 85ºC continuando a mixare.

Dopo aver realizzato la crema inglese alla frutta, versarla sul cioccolato (unito al burro di cacao se necessario). Mixare con un frullatore a immersione fino ad ottenere una texture liscia e omogenea. Versare nello stampo e riporre in frigorifero a 4ºC per almeno 30 minuti, poi riporre in freezer.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	CREMOSO FONDENTE				CREMOSO AL LATTE				CREMOSO BIANCO	
	Noir Supreme 70,5% E740	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% 03X5/G	Lait Caramel 34,5% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J	Blanc Selection 29,5% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Crema inglese	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
Belcolade Selection	425	510	485	510	850	860	840	890	900	965
Belcolade Puro Burro di Cacao					110	110	110	110	150	150
Peso totale	1625	1710	1685	1710	2160	2164	2150	2200	2250	2315

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64	Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Crema inglese	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
Belcolade Origins	370	415	410	475	450	815	825	925
Belcolade Puro Burro di Cacao						80	80	80
Peso totale	1570	1615	1610	1675	1650	2095	2105	2205

4.3 Crema pasticcera

Procedimento:

Crema pasticcera

Ingredienti

Latte	1000 g
Zucchero	250 g
Uova	100 g
Tuorli	40 g
Amido di riso	40 g
Amido di mais	40 g
Peso totale	**1330 g**

Sbianchire le uova con i tuorli e lo zucchero. Aggiungere gli amidi. Far bollire il latte, poi unirvi il composto e portare il tutto a ebollizione.

Crema pasticcera al cioccolato

Non appena la crema pasticcera è pronta, aggiungervi il cioccolato fuso ed amalgamare bene. Raffreddare rapidamente a 4ºC.

CREMA PASTICCERA FONDENTE

BELCOLADE **SELECTION**

Ingredienti	Noir Absolu Ebony 96%	Noir Selection 55% C501/J
Crema pasticcera	1230	1230
Belcolade Selection	125	185
PESO TOTALE	1355	1415

BELCOLADE **ORIGINS**

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64
Crema pasticcera	1230	1230	1230	1230
Belcolade Origins	133	146	170	160
PESO TOTALE	1363	1376	1400	1390

4.4 Crema al burro al cioccolato

Procedimento:

Crema al burro

Ingredienti

Acqua	80 g
Zucchero	280 g
Albumi	160 g
Burro	480 g
Peso totale	**1000 g**

Mixare l'acqua e lo zucchero e cuocere a 118ºC. Quando la temperatura raggiunge i 115ºC, iniziare a montare gli albumi. A 118ºC, togliere dal fuoco e attendere qualche istante, poi versare sugli albumi montati. Montare fino ad ottenere una meringa areata. A 40ºC, aggiungere il burro a pezzetti.

Crema al burro al cioccolato

Incorporare il cioccolato sciolto nella crema al burro a temperatura ambiente ed amalgamare bene.

BELCOLADE **SELECTION**

Ingredienti	Noir Absolu Ebony 96%	Noir Selection 55% C501/J
Crema al burro	1000	1000
Belcolade Selection	100	150
PESO TOTALE	1100	1150

4.5 Chantilly al cioccolato

Procedimento:

Scaldare la panna e la tremolina a 60ºC. Versare sul cioccolato ed amalgamare bene. Lasciar raffreddare a 4ºC, poi montare.

Spuma

Una volta che la panna è fredda, versarla in un sifone, inserire la cartuccia di gas e utilizzare immediatamente.

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	CHANTILLY FONDENTE				CHANTILLY AL LATTE				CHANTILLY BIANCA	
	Noir Supreme 70,5% E740	Noir Supérieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% 03X5/G	Lait Caramel 34,5% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J	Blanc Selection 29,5% X605/G	Blanc Intense 28,5% X516/G
Panna fresca	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	200	255	245	255	345	430	415	445	340	360
Tremolina	100	50	50	50						
PESO TOTALE	1300	1305	1295	1305	1345	1430	1415	1445	1340	1360

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64	Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCORI38
Panna fresca	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Belcolade Origins	150	205	205	235	225	365	370	415
Tremolina	100	100	100	100	100			
PESO TOTALE	1250	1305	1305	1335	1325	1365	1370	1415

5.1 Glassa al cioccolato

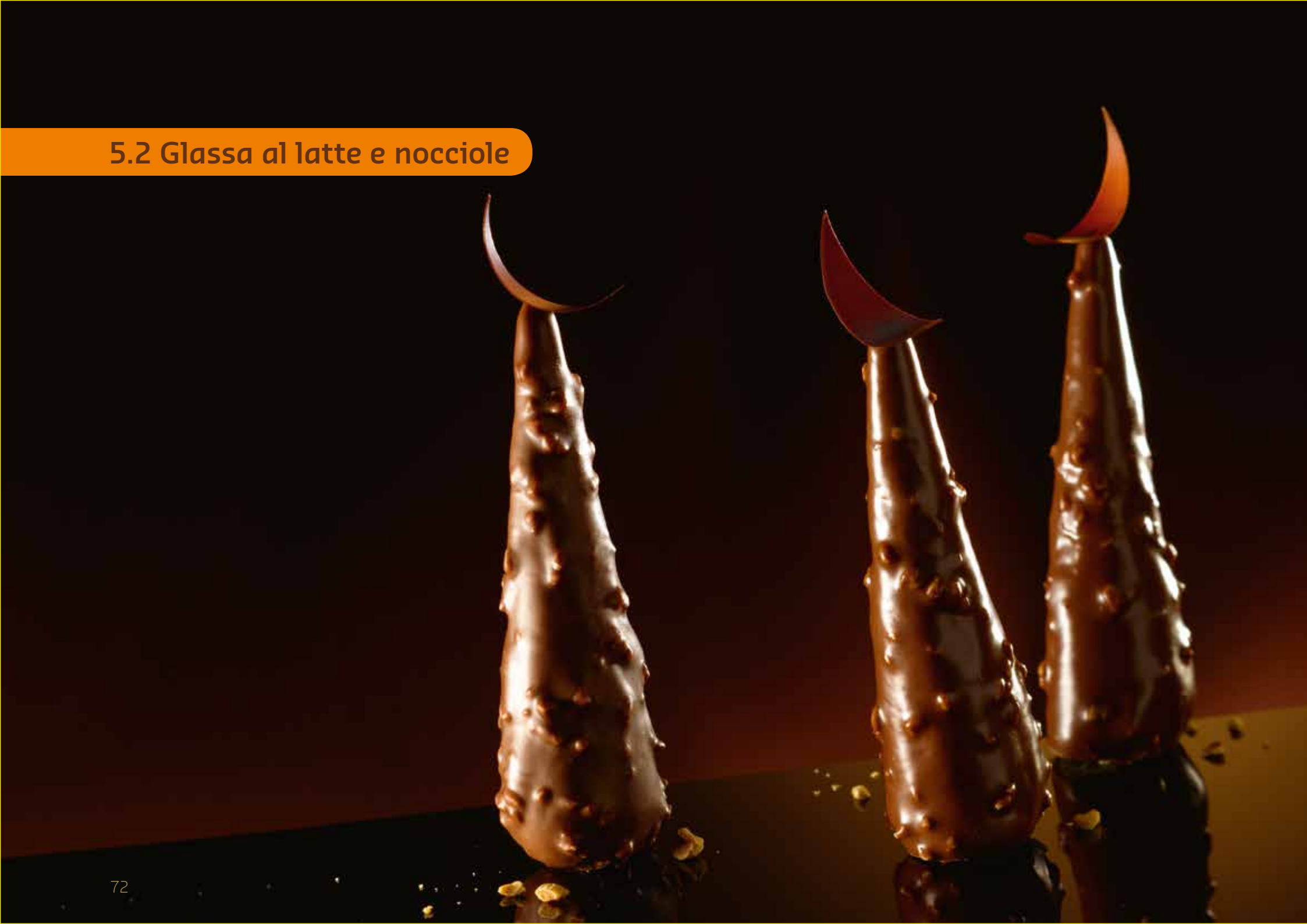
Procedimento:

Scaldare il latte con il glucosio. Versare sul cioccolato. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e con un frullatore a immersione miscelare fino ad ottenere una texture liscia ed omogenea. Lasciar riposare 24 ore prima di utilizzare. Glassare a 35ºC su prodotti congelati.

BELCOLADE **SELECTION**

Ingredienti	FONDENTE Noir Selection 55% C501/J	AL LATTE Lait Selection 35% 03X5/G	BIANCA Blanc Selection 29,5% X605/G
Latte	300	300	300
Glucosio	500	500	500
Belcolade Selection	425	1000	1000
Mirroir Glassage	1000	1000	1000
Gelatina	30	30	30
Biossido di titanio	/	/	8
Belcolade Noir Absolu Ebony 96%	425	/	/
PESO TOTALE	2680	2830	2838

5.2 Glassa al latte e nocciole



Procedimento:

Fondere il cioccolato ed unirlo al burro e al burro di cacao. Tostare le nocciole ed incorporarle al cioccolato. Utilizzare la glassa a 25ºC su prodotti freddi (4ºC).

GLASSA AL LATTE

BELCOLADE **SELECTION**

Ingredienti	Lait Supreme 41% ZA306/G	Lait Selection 35% 03XS/G	Lait Caramel 36,5% CAR/J	Lait Clair 32% H411/J
Belcolade Selection	310	310	330	320
Belcolade Puro Burro di Cacao	40	40	40	40
Granella di nocciole	60	60	60	60
Burro chiarificato	130	130	130	130
PESO TOTALE	540	540	560	550

BELCOLADE **ORIGINS**

Ingredienti	Vietnam 45 LCVIET45	Venezuela 43 LCVENE43	Costa Rica 38 LCCOR38
Belcolade Origins	265	270	300
Belcolade Puro Burro di Cacao	40	40	40
Granella di nocciole	60	60	60
Burro chiarificato	130	130	130
PESO TOTALE	495	500	530

5.3 Glassa ganache satinata

Procedimento:

Scaldare il latte con la panna e il glucosio a 85ºC. Versare sul cioccolato con un frullatore a immersione miscelare fino ad ottenere una texture liscia ed omogenea. Ricoprire con la pellicola e conservare a 4ºC. Utilizzare a 32ºC su prodotti freddi (4ºC).

GLASSA FONDENTE

BELCOLADE SELECTION

Ingredienti	Noir Supreme 70,5% E740/J	Noir Superieur 60% D600/J	Noir Extra 57,5% B504/G	Noir Selection 55% C501/J
Latte intero	250	250	250	250
Panna fresca	250	250	250	250
Glucosio	100	100	100	100
Belcolade Selection	500	600	570	600
PESO TOTALE	1.100	1.200	1.170	1.200

BELCOLADE ORIGINS

Ingredienti	Uganda 80 NCUGA80	Vietnam 73 NCVIET73	Ecuador 71 NCECU71	Costa Rica 64 NCCORI64	Peru 64 NCPERU64
Latte intero	250	250	250	250	250
Panna fresca	250	250	250	250	250
Glucosio	100	100	100	100	100
Belcolade Origins	430	490	480	555	525
PESO TOTALE	1.030	1.090	1.080	1.155	1.125

5.4 Burro spray al cioccolato

Procedimento:

Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao a 40ºC, poi polverizzare con la pistola su prodotti congelati.

BELCOLADE **SELECTION**

Ingredienti	FONDENTE Noir Selection 55% C501/J	AL LATTE Lait Selection 35% 03X5/G	BIANCO Blanc Selection 29,5% X605/G
Belcolade Puro Burro di Cacao	400	400	400
Belcolade Selection	600	600	600
PESO TOTALE	1000	1000	1000

«Nove persone su dieci amano il cioccolato. La decima mente.»

Cit. John Tullius

Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Puratos
Reliable partners in innovation