

Ritorno alle origini del gusto





Indice

INTRODUZIONE	4	
GUSTO SUPERIORE E COSTANTE	6	
LA MAPPA DEI SAPORI	8	
LA FERMENTAZIONE, UNA FASE CRITICA	11	
SCOPRI LE ORIGINI DEL GUSTO	12	
VIETNAM	14	
PAPUA NUOVA GUINEA	18	
REPUBBLICA DOMINICANA	22	
ECUADOR	26	
PERÙ	30	
COSTA RICA	34	
VENEZUELA	38	
UGANDA	42	
LASCIATI ISPIRARE DALLE ORIGINI DEL GUSTO		
TARTELLETTA D'AUTUNNO	48	
BIRRA E CIOCCOLATO	50	
TORTA REALE CIOCCOLATO E LAMPONI	52	
CHIPS AL CIOCCOLATO	54	
PRALINA AL CORIANDOLO	56	
VIAGGIO IN PERÙ	58	
ORO COSTARICANO	60	
VENEZUELA E YUZU	62	
ÈCLAIR LIGANDA	64	

Un viaggio alla scoperta delle origini del gusto

La gamma di cioccolato Belcolade Origins ti accompagna in un viaggio verso i luoghi dove tutto è iniziato, alla scoperta dei diversi terreni d'origine del cacao. I nostri esperti viaggiano in tutto il mondo per trovare i cacao dalle caratteristiche aromatiche più ricercate. Ogni terroir racchiude molto più delle sole caratteristiche del terreno; se combinato con una fermentazione correttamente gestita, può dar luogo a un'esplosione naturale di gusto. È questa complessità che rende ogni cioccolato Origins un'autentica esperienza di dequstazione.

CREARE UN BUON CIOCCOLATO È COME PRODURRE UN BUON VINO

Come per il vino, il gusto del cioccolato si sviluppa naturalmente ed è frutto del terreno d'origine del cacao. Per produrre un buon vino, tuttavia, svolgono un ruolo chiave non solo il terroir e il vitigno ma anche il processo di fermentazione e il metodo produttivo. Lavorare con il cacao, che sia Criollo, Forastero o Trinitario, non è diverso; la regione di origine, il processo di fermentazione e la nostra esperienza creano sapori unici e fortemente distintivi.











La nostra mappa sensoriale

"Les Arômes de Cyrano"

ci consente di distinguere

i sapori del cioccolato

e condividere la nostra

esperienza di gusto.

La mappa dei sapori

Pronunciando la parola cioccolato si fa subito riferimento ad uno spettro di sapori che trascende semplici descrittori come dolce o amaro. Gli esperti del gusto Belcolade possiedono una profonda conoscenza di questi descrittori e analizzano meticolosamente ogni tipo di cacao per scoprirne i profili aromatici intrinseci. Grazie alla ricetta e a uno speciale concaggio questi sapori vengono pienamente espressi; il risultato è una gamma di cioccolati distintiva e fortemente caratteristica.

RICONOSCERE I PROFILI AROMATICI

La gamma Belcolade Origins offre cioccolati bianchi, al latte e fondenti che presentano differenti combinazioni di gusto. Imparare a riconoscere i diversi bouquet significa poter utilizzare questi cioccolati nella creazione di piatti unici.

7 CATEGORIE DI AROMI PER INDIMENTICABILI OPERE D'ARTE

La nostra mappa sensoriale "Les Arômes de Cyrano" divide i profili aromatici in 7 categorie, consentendo una comprensione chiara di ogni gusto. Conoscere quali aromi sono presenti in ciascun cioccolato costituisce la base per selezionare gli ingredienti complementari.

Note tostate Nocciola Caffè

Note erbacee Fiori Pepe nero Tabacco

Note dolci Vaniglia Caramello Miele Liquirizia

Note di terra Humus

Note di latte Latte cotto

Note fruttate Fichi secchi Frutta tropicale Agrumi Uvetta Frutti rossi Olive

Note di cacao Crudo/puro Affumicato Tostato Acido

Legno Funghi





Con l'obiettivo di ottenere un cioccolato dal gusto superiore, Cacao-Trace è l'unico programma di sostenibilità del cacao che sta ridefinendo gli standard del cioccolato.

L'alta qualità e il gusto costante sono garantiti fin dalle primissime fasi di lavorazione della materia prima grazie alla presenza di centri postraccolta in cui operano esperti agronomi. Vengono selezionate solo le migliori fave di cacao e il processo di fermentazione è direttamente gestito per far sì che si sviluppi il loro gusto naturale, così da ottenere la migliore qualità di cioccolato.

Attraverso i suoi continui sforzi, Cacao-Trace porta vantaggi a tutti. Più di qualsiasi altro programma, avvantaggia i coltivatori di cacao, che ricevono un Bonus Cioccolato pari a 10 cent per ogni chilo di cioccolato venduto.

La sfida del programma è quella di migliorare il gusto del cioccolato e la qualità della vita degli agricoltori.

Cacao-Trace è sostenuto da appassionate comunità di contadini, da Puratos e dagli amanti del cioccolato di tutto il mondo. Tutti uniti dalla convinzione che creare un cioccolato migliore sia l'unica via verso la sostenibilità.

Unisciti all'eccezionale mondo di un cioccolato d'eccezione!

www.cacaotrace.com/it

La fermentazione, una fase critica

La fermentazione gioca un ruolo chiave nello sviluppo degli aromi della gamma Belcolade Origins. Durante questo processo decisivo, la bianca polpa che avvolge le fave di cacao è naturalmente esposta a reazioni microbiologiche e biochimiche. Una fermentazione corretta è il segreto per esprimere la ricchezza e la profondità degli aromi nascosti all'interno del cacao.

GUSTO ECCEZIONALE GARANTITO DAGLI ESPERTI

Il gusto superiore dei cioccolati Cacao-Trace è ottenuto dalla selezione dei migliori cacao e dalla loro più accurata fermentazione. Abbiamo instaurato un vero rapporto di collaborazione con i contadini delle piantagioni; viviamo all'interno delle loro comunità e li affianchiamo nelle loro attività quotidiane per offrire un supporto teorico e pratico. In questo modo riusciamo ogni giorno ad incrementare la qualità del raccolto e a preservare le caratteristiche del cacao.

SCOPRI LE ORIGINI DEL GUSTO

GAMMA BELCOLADE ORIGINS







Note erbacee Fiori Pepe nero Tabacco

Note fruttate

Fichi secchi Frutta tropicale Agrumi Uvetta Frutti rossi Olive



Note di terra

Humus Legno

Note di cacao

Irudo/puro Affumicato Tostato Acido

Belcolade Origins Vietnam 73

Vietnam 73 è un cioccolato fondente che travolge i sensi con un pronunciato aroma di cacao acido, note di agrumi, legno e tabacco.



Belcolade Origins Vietnam 45

Questa paradisiaca combinazione di profumi della "Piccola Venezia" dell'Asia è frutto del lavoro dei contadini Cacao-Trace.

Vietnam 45 è un cioccolato al latte che presenta note di caramello, caffè e latte cotto su uno sfondo di cacao acido.



Note di latte

Note tostate Nocciola Caffè

Note di cacao Crudo/puro Affumicato Tostato Acido

Note dolci

Caramello Miele Liquirizia

Note tostate e profumi fruttati dalla

Papua Nuova Guinea

Coltivato sulle ripide montagne lungo il maestoso fiume Sepik, il cacao della Papua Nuova Guinea racchiude le rare qualità del suolo del Pacifico Il nostro obiettivo è salvaguardare il gusto puro e naturale del cacao della Papua Nuova Guinea portando alla scoperta la magia delle sue lussureggianti foreste.

Solitamente, i cioccolati prodotti con i cacao provenienti da questo Paese sono contraddistinti da note affumicate dovute all'essicazione del cacao tramite l'aiuto del fuoco. Il metodo Cacao-Trace assicura una essicazione naturale che permette di esprimere al meglio gli aromi del cacao.

Gli agricoltori della Papua Nuova Guinea sono esperti in quello che fanno. I loro metodi tradizionali di coltivazione e fermentazione, le legislazioni e i nostri rigorosi standard Cacao-Trace assicurano un cacao eccellente e di alta qualità. Da giugno 2018, circa 60 centri post-raccolta locali hanno iniziato ad adeguare le loro pratiche di fermentazione per soddisfare gli standard Cacao-Trace. Insieme ai nostri agricoltori garantiamo che i sapori delle fave di cacao siano preservati e siano espressi al massimo.





Belcolade Origins

Papua Nuova Guinea 73

La sorprendente complessità dei suoi sapori rende il Papua Nuova Guinea 73 deliziosamente speciale. Con uno sfondo di cacao puro e tostato, questo cioccolato combina note tostate di caffè e nocciola, profumi di frutta fresca e secca, una velatura di pepe nero e un tocco finale di miele.



Note tostate

Nocciola

Caffè

fruttate
Fichi secchi
Frutta tropicale
Agrumi
Uvetta
Frutti rossi
Olive

Note

Note erbacee Fiori Pepe nero



Note dolci Vaniglia Caramello Miele Liauirizia

Note di cacao Crudo/puro Affumicato Tostato Acido



Un gusto di cacao unico e puro dalla

Repubblica Dominican

La bellezza incontaminata dei Caraibi espressa in un cioccolato bianco dal gusto eccezionale.





Belcolade Origins

Dominican Republic 31

Proveniente da un'isola caraibica ricca di natura, questo delizioso cioccolato bianco è unico. Realizzato principalmente con fave di cacao Trinitario, è l'unico cioccolato che esprime appieno il sapore del cacao unicamente attraverso il burro di cacao.

Il delicato gusto floreale di Dominican Republic 31 è esaltato da sottili note di latte cotto e vaniglia. Un cioccolato bianco così squisito è possibile solo grazie al nostro patrimonio culturale e alla nostra esperienza artigianale.



Note erbacee Fiori Pepe nero

Note dolci Vaniglia Caramello Miele

Note di latte
Latte cotto



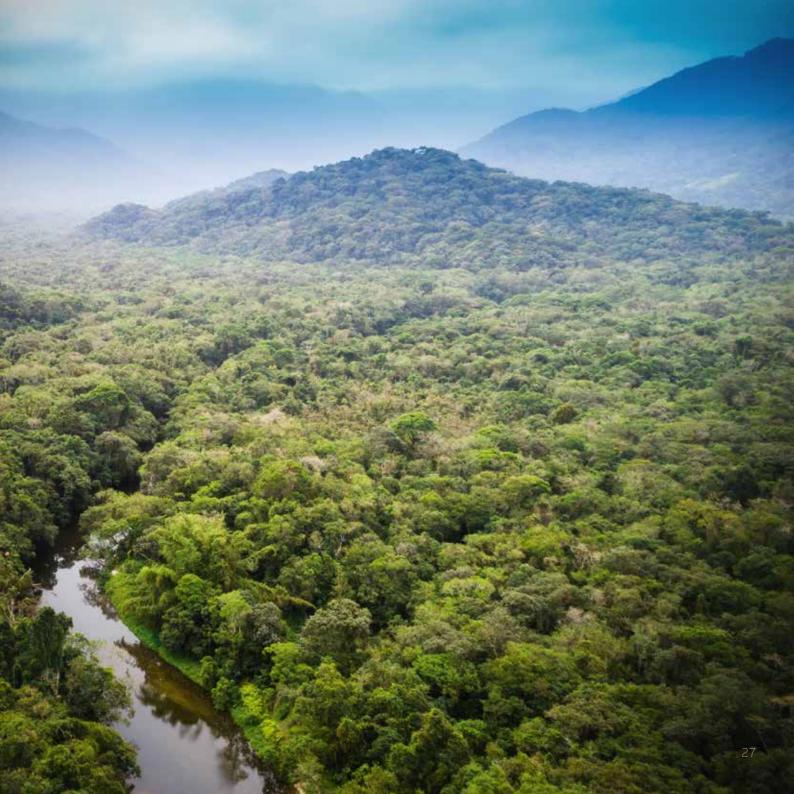
Eccezionali aromi floreali dall'

Ecuador

L'Ecuador è famoso in tutto il mondo per il suo cacao Nacional incredibilmente raro, quindi quale posto migliore per Belcolade dove cercare l'origine del cioccolato fondente perfetto?

Il cacao è il cuore dell'Ecuador. Il suo prezioso "Nacional" è la varietà che vi cresce da oltre 5.000 anni.

Utilizziamo soprattutto fave di cacao di Los Ríos ed Esmeraldas, conosciute per le loro incredibili note floreali. Il cacao Esmeraldas è potente, mentre Los Rios è più delicato e ha un lieve sentore di terra.





Belcolade Origins **Ecuador 71**

Lasciatevi emozionare dal lussureggiante bouquet floreale di Belcolade Origins Ecuador 71, un cioccolato fondente prodotto con cacao di tipo Nacional che esplode di carattere e sapore. Le sue delicate note di gelsomino sono completate da uno sfondo di caffè e humus.











Belcolade Origins Peru 64

Se cerchi un cioccolato fondente irresistibile, prova Belcolade Origins Peru 64. In nessun altro cioccolato si fondono in modo così efficace il sapore del patrimonio dei coltivatori di cacao del Perù e la purezza della natura selvaggia dell'Amazzonia.

Miscelando cacao Criollo e Trinitario abbiamo creato un cioccolato fondente come nessun altro, con un leggero gusto di cacao acido arricchito con note di uvetta e fichi secchi. Una volta assaggiato non si scorda più!



Note di cacao Crudo/puro Affumicato

Affumicato Tostato Acido

Note fruttate

Fichi secchi Frutta tropicalo Agrumi Uvetta Frutti rossi Olive





Note fruttate

Olive

Note di terra



Note di cacao

Tostato Acido

Note tostate

Caffè

Belcolade Origins Costa Rica 64

Il clima ideale e le condizioni del suolo del Costa Rica. combinati con l'esperienza degli agricoltori locali e dei nostri esperti di gusto, creano questo delicato cioccolato fondente prodotto con cacao di tipo Trinitario.

Assapora il complesso mix di legno e olive, caffè e liquirizia con un magico tocco di cacao acido tostato.



Belcolade Origins Costa Rica 38

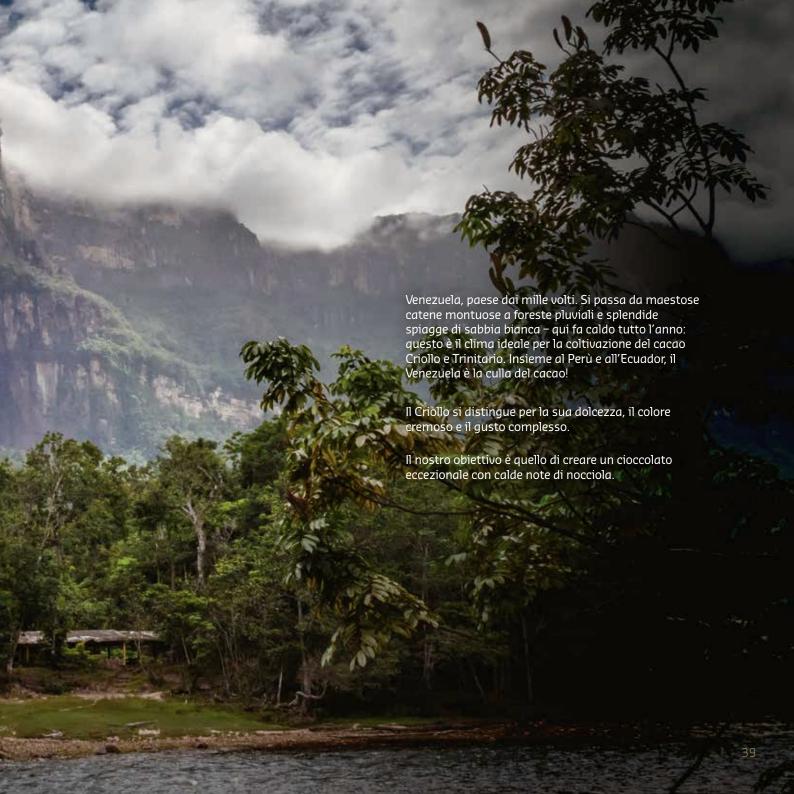
Con un contenuto di cacao del 38%, questo delicato cioccolato è realizzato con il cacao Trinitario amorevolmente coltivato e sapientemente raccolto dagli agricoltori locali.

Scopri come l'aroma di latte cotto e un tocco di vaniglia ti trasportano in un'esperienza vellutata e rilassante. Ogni morso è pura delizia.











Belcolade Origins Venezuela 43

Questo divino cioccolato al latte prima seduce e poi delizia, grazie al suo goloso sfondo nocciolato. Il cacao Criollo utilizzato conferisce un intenso sapore di caramello, nocciole e latte cotto con un pizzico di cacao tostato.

Realizzata con cura, questa combinazione ricca e calda ti riporta alle origini del gusto, al calore del Venezuela, nel cuore dell'Amazzonia.







Un cacao dall'intensità potente ed equilibrata dall'

Uganda

Un ricco arazzo di paesaggi, che esplode in una fauna colorata - l'Uganda è dove tutto cresce. I nostri esperti del gusto hanno capito subito che il suolo minerale scuro della Perla d'Africa era il luogo perfetto per produrre un cacao robusto e terroso.

La maggior parte degli agricoltori ugandesi preferisce il cacao Trinitario. Le piantagioni producono raccolti abbondanti e il sapore delizioso è esaltato dalla tipologia di terreno dell'Uganda. Circa i tre quarti delle nostre piantagioni sono situate a Bundibugyo, a ovest delle montagne Rwenzori.

Il potente cacao di questa regione riflette lo spirito degli abitanti. E come tutte le cose forti richiede tempo per sviluppare le sue caratteristiche. Il risultato è piena espressione di un sapore robusto e terroso.





Belcolade Origins **Uganda 80**

Prodotto dal ricco terreno minerale del Bundibugyo e dall'esperienza degli agricoltori locali, Belcolade Origins Uganda 80 è un cioccolato fondente con un'intensità corposa ma equilibrata di cacao, accompagnato da note acide e amare. L'alta percentuale di cacao e il metodo di concaggio utilizzato sprigionano note inconfondibili di humus e funghi.

Questo robusto cioccolato è il vero gioiello della Perla d'Africa



Note di terraHumus Legno Funghi

Note di cacao Crudo/puro Affumicato Tostato Acido







COMPOSIZIONE (Per circa 35 tartellette)

Frolla alle nocciole
Caramello crème brulée
Mousse al cioccolato
Glassa al cioccolato

1. FROLLA ALLE NOCCIOLE

Polvere di nocciole	65 g
Uova	100 g
Burro	300 g
Farina	500 g
Sale	2 g
Zucchero a velo	150 g

2. CARAMELLO CRÈME BRULÉE

Chicchi di caffè	30 g
Panna fresca 35%	500 g
Zucchero	100 g
Tuorli	120 g
Caffè solubile	8 g

3. MOUSSE AL CIOCCLATO

Panna fresca 35%	400 g
Belcolade Origins Vietnam 73	360 g
Panna montata	400 g
// GLASSA AL CIOCCLATO	

4. GLASSA AL CIUCCLATO

Latte	200 g
Panna fresca 35%	100 g
Glucosio	500 g
Belcolade Noir Selection Cacao-Trace	450 g
Belcolade Ebony	350 g
Fogli di gelatina	30 g
Miroir L'original Neutre	1000 д

ABBINAMENTI

Erbe e spezie	
Frutta	
Bevande	

FROLLA ALLE NOCCIOLE: Mescolare il burro, lo zucchero a velo e il sale a bassa velocità con una frusta piatta per ottenere una composizione omogenea. Aggiungere le uova una ad una. Alla fine, aggiungere la farina setacciata e la polvere di nocciole fino a formare l'impasto. Coprire con pellicola e lasciare per almeno un'ora a 4°C. Stendere l'impasto con uno spessore di 4 mm e metterlo in un anello da crostata di 6 cm di diametro e 2 cm di altezza. Pre-cuocere in forno per circa 15 minuti a 180°C. Conservare in luogo asciutto prima dell'uso.

CARAMELLO CRÈME BRULÉE: Scaldare la panna fresca con all'interno i chicchi di caffè spezzettati portandola fino a 85°C. Lasciare riposare per un'ora. Preparare il caramello con lo zucchero e unirlo alla panna precedentemente infusa. Lasciare raffreddare leggermente. Unire il composto ai tuorli e al caffè solubile e mescolare. Filtrare i chicchi di caffè. Versare la panna sulla frolla di nocciole precotta utilizzando un imbuto a pistone e cuocere a 90°C (evitare che la crema vada in ebollizione). Conservare a 4°C.

MOUSSE AL CIOCCOLATO: Preparare la ganache con panna fresca e Belcolade Origins Vietnam 73. Aggiungere la panna montata e mescolare delicatamente con una spatola. Modellare la mousse al cioccolato in stampi sferici di silicone di 4 cm di diametro. Congelare direttamente a - 30°C.

GLASSA AL CIOCCOLATO: Riscaldare insieme latte, panna fresca e glucosio fino all'ebollizione. Quindi versare questo composto sul cioccolato fondente unito alla massa di cacao e fare una ganache. Aggiungere gelatina precedentemente ammollata e strizzata e Miroir L'original Neutre leggermente riscaldato. Mescolare tutto con un frullatore a immersione. Coprire con una pellicola. Conservare a 4°C. Applicare questa glassa a massimo 38°C su prodotti congelati.

MONTAGGIO: Posizionare sulle tartellette un quadrato sottile (6 cm) di cioccolato cristallizzato. Aggiungere una sfera di mousse al cioccolato fondente precedentemente ricoperta con la glassa al cioccolato. Decorare a piacere.



COMPOSIZIONE (Per circa 25 porzioni)	
Croccante alle arachidi salate	
Dacquoise alla mandorla	
Marmellata di arancia	
Mousse cioccolato e birra	
Glassa cioccolato e birra	
1. CROCCANTE ALLE ARACHIDI SALATE	
Scaglie di wafer croccanti	130 g
Arachidi salate	100 g
Sale marino	2 g
Belcolade Origins Vietnam 45	80 g
PatisFrance Pralinè a l'Ancienne 57%	120 g
2. DACQUOISE ALLA MANDORLA	
Albumi	180 g
Zucchero	220 g
Acqua	70 g
Polvere di mandorle	130 g
Zucchero a velo	90 g
Granella di nocciole tostate	60 g
3. MARMELLATA DI ARANCIA	
Arance	300 g
Glucosio	130 g
Zucchero	20 g
Pectina NH	5 g
	······································
4. MOUSSE CIOCCOLATO E BIRRA	
Birra triplo malto	120 g
Zucchero	60 g
Tuorli	120 g
Panna fresca 35%	75 g
Belcolade Origins Vietnam 45	190 g
Belcolade Noir Selection Cacao-Trace	110 g
Gelatina	8 g
Panna fresca 35%	600 g
5. GLASSA CIOCCOLATO E BIRRA	
Birra triplo malto	150 g
Glucosio	250 g
Belcolade Origins Vietnam 45	400 g
Gelatina	15 g
Miroir L'original Neutre	500 g

Erbe e spezie	
Frutta	
Bevande	

CROCCANTE ALLE ARACHIDI SALATE: Scaldare Belcolade Origins Vietnam 45 a 40°C e aggiungere il Praliné a l'Ancienne 57%. Mescolare insieme a tutti gli altri ingredienti.

DACQUOISE ALLA MANDORLA: Riscaldare lo zucchero e l'acqua fino a 121°C. Montare gli albumi e aggiungere lo sciroppo. Mescolare fino a quando il composto è tiepido. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolarli delicatamente con la meringa montata utilizzando una spatola. Distribuire su una teglia 40x60 cm. Cuocere in forno a 200°C per 10 minuti e lasciare raffreddare. Ritagliare piccoli cerchi di 5 cm di diametro.

MARMELLATA DI ARANCIA: Lavare le arance, tagliarle a pezzi ed estrarre i semi (lasciare la buccia). Cuocere insieme al glucosio e aggiungere la pectina con lo zucchero. Cuocere e mescolare per 4 minuti. Lasciare raffreddare la marmellata.

MOUSSE CIOCCOLATO E BIRRA: Scaldare e montare la birra, lo zucchero e i tuorli a 85°C. Sciogliere i due cioccolati insieme e portarli a 45°C. Aggiungere 75 g di panna liquida per ottenere una ganache. Mescolare delicatamente la "pâte á bombe" in questa ganache con una spatola. Incorporare alla fine la panna semi montata.

GLASSA CIOCCOLATO E BIRRA: Portare ad ebollizione la birra e il glucosio e mescolarli con il cioccolato. Sciogliere la gelatina precedentemente idratata e mescolarla nella ganache. Aggiungere Miroir L'original Neutre e mescolare tutto con un frullatore a immersione. Lasciare raffreddare la glassa. Riscaldare e utilizzare a 38°C.

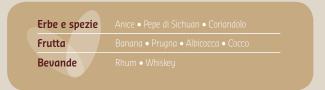
MONTAGGIO: Posizionare i cerchi su un foglio chitarra in una teglia. Mettere un po' di mousse al cioccolato in ogni cerchio e stenderla con una spatola. Inserire l'inserto composto da 2 dacquoise ricoperte di marmellata di arance. Aggiungere un altro po' di mousse al cioccolato nel cerchio e chiudere con il croccante alle arachidi. Abbattere la torta. Estrarre la torta e glassare con la glassa al cioccolato e birra.

Torta reale cioccolato e lamponi

con PAPUA NUOVA GUINEA 73



COMPOSIZIONE (Per 6 torte di 18 cm di diametr	0)
Biscuit Joconde	0)
Crumble alla mandorla	······································
Mousse alla mandorla	
Composta di lamponi	
Mousse al cioccolato	
Glassa al cioccolato	
Glassa at Cloccolato	······································
1. BISCUIT JOCONDE	
Zucchero semolato	380 g
Polvere di mandorle	380 g
Uova	500 g
Burro fuso	80 g
Farina	100 g
Albumi	330 g
Zucchero semolato	50 g
2. CRUMBLE ALLA MANDORLA	
Burro	270 g
Zucchero semolato	300 g
Polvere di mandorle	300 g
Farina	360 g
Sale	12 g
3. MOUSSE ALLA MANDORLA	
PatisFrance Praliné Amande 50%	200 g
Latte di mandorla	200 g
Latte	200 g
Gelatina in fogli	12 g
Panna montata	600 g
	······································
4. COMPOSTA DI LAMPONI	
Lamponi	650 g
Zucchero semolato	300 g
Gelatina in fogli	8 g
Cointreau 60% Vol	20 g
E MOUSSE AL GLOGGOLATO	
5. MOUSSE AL CIOCCOLATO	775 -
Panna fresca 35% Belcolade Origins Papua Nuova Guinea 73	375 g
	300 g
Panna montata	375 g
6. GLASSA AL CIOCCOLATO	
Latte	200 <u>g</u>
Panna fresca 35%	100 g
Glucosio	500 g
Belcolade Noir Selection Cacao-Trace	450 g
Belcolade Ebony	350 g
Gelatina in fogli	30 g
Miroir L'original Neutre	1000 g
Polvere di lamponi	10 <u>g</u>



BISCUIT JOCONDE: Mescolare la polvere di mandorle, lo zucchero semolato e le uova intere a media velocità con una frusta per ottenere un composto omogeneo. Una volta che il composto è ben montato, aggiungere delicatamente il burro fuso e la farina setacciata usando una spatola. Alla fine, aggiungere gli albumi montati a neve e i rimanenti 50 g di zucchero e mescolare accuratamente. Distribuire su 3 Silpat (40x60 cm) 600 g per piastra e cuocere per circa 6 minuti a 220°C.

CRUMBLE ALLA MANDORLA: Mescolare gli ingredienti a bassa velocità con una frusta piatta per ottenere un composto omogeneo. Stendere la pasta a 4 mm di spessore e ritagliare cerchi di 18 cm di diametro. Cuocere su fogli di Silpain per circa 20 minuti a 180°C. Far asciugare prima dell'uso.

MOUSSE ALLA MANDORLA: Mescolare il Praliné Amande 50%, il latte di mandorla e il latte e scaldare fino a 40°C. Aggiungere la gelatina e mescolare con un frullatore a immersione. Alla fine, aggiungere delicatamente la panna montata e mescolare con una spatola. Modellare la mousse in cerchi o Flexipan di 16 cm di diametro (180 g per stampo). Posizionare sopra alla mousse un disco di biscuit dello stesso diamentro e congelare prima di procedere.

COMPOSTA DI LAMPONI: Mescolare i lamponi congelati e lo zucchero, scaldare fino a 102°C. Lasciare raffreddare a 50°C prima di aggiungere la gelatina. Alla fine, aggiungere il Cointreau e ricoprire con pellicola. Conservare a 4°C.

MOUSSE AL CIOCCOLATO: Preparare una ganache con panna fresca e cioccolato. Aggiungere la panna montata e mescolare delicatamente con una spatola. Disporre la mousse al cioccolato in stampi circolari di 18 cm di diametro e 4 cm di altezza (180 g per stampo). Adagiarvi sopra la mousse di mandorle congelata e mettere in abbattitore.

GLASSA AL CIOCCOLATO: Riscaldare insieme latte, panna fresca e glucosio fino all'ebollizione. Quindi versare il composto ottenuto sopra la prima quantità di cioccolato unita alla massa per ottenere la ganache. Aggiungere la gelatina e Miroir L'original Neutre già riscaldati. Alla fine, aggiungere la polvere di lampone e mescolare tutto con un frullatore a immersione. Coprire con pellicola e conservare a 4°C.

MONTAGGIO: Applicare la glassa al cioccolato a massimo 38°C sulla mousse al cioccolato congelata. Con la sac-à-poche creare una spirale di composta di lamponi sul crumble alle mandorle (120 g per cerchio) e posizionarvi sopra la mousse glassata. Decorare a piacere.



COMPOSIZIONE (Per circa 25 porzioni)

Chips salate al cioccolato

1. CHIPS SALATE AL CIOCCOLATO

Belcolade Blanc Selection	480 g
Belcolade Origins Dominican Republic 31	500 g
Parmigiano Reggiano	200 g
Semi di chia	50 g
Sale marino	3 g
Parmigiano Reggiano Semi di chia	200 g 50 g

ABBINAMENT

Erbe e spezie	
Frutta	Lampone • Limone • Mandorla • Nocciola • Scorza d'arancia • Ribes nero
Bevande	Brandy • Tè nero • Caffè Arabica Columbia • Succo di prugna

CHIPS SALATE AL CIOCCOLATO: Mettere su una teglia del parmigiano grattugiato finemente e lasciarlo cuocere in forno a 160°C fino a quando raggiunge un colore dorato. Dopo la cottura conservarlo in luogo asciutto. Sciogliere insieme i cioccolati e temperarli. Aggiungere il parmigiano grattugiato e tostato e i semi di chia arrostiti con il sale marino. Usare uno stampo per modellare le chips di cioccolato al parmigiano e lasciare cristallizzare.

Pralina al coriandolo

con **ECUADOR 71**



COMPOSIZIONE (Per circa 35 tartellette)

Praliné al coriandolo
•
Ganache ai fiori d'arancia

1. PRALINÉ AL CORIANDOLO

PatisFrance Pralinè Amande 50%	720 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	105 g
Belcolade Blanc Selection	135 g
Semi di coriandolo	15 g
Belcolade Noir Supreme	q.b.

2. GANACHE AI FIORI D'ARANCIA

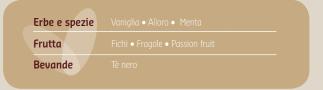
Belcolade Noir Selection Cacao-Trace

3. MONTAGGIO

Panna fresca 35%	445 g
Zucchero invertito	56 g
Belcolade Origins Ecuador 71	350 g
Belcolade Selection Lait Clair	120 g
Burro	28 g
Acqua di fiori d'arancia	10 a

q.b.

ABBINAMENTI



PRALINÉ AL CORIANDOLO: Tritare i semi di coriandolo. Temperare il cioccolato, aggiungere il burro di cacao, il Praliné e i semi di coriandolo. Temperare Belcolade Selection Noir Supreme e stendere uno strato sottile su un foglio di carta da forno. Utilizzare un quadrato di 6 mm di spessore, distribuire in esso il pralinato e lasciarlo cristallizzare per 2 ore.

GANACHE AI FIORI D'ARANCIA: Riscaldare la panna e lo zucchero invertito fino a 85°C. Versare sui due cioccolati. Miscelare con un frullatore a immersione fino ad ottenere una ganache omogenea e fluida. Quando l'impasto raggiunge i 35-38°C aggiungere il burro e mescolare di nuovo. Aggiungere l'acqua di fiori d'arancia. Usare uno stampo quadrato di 3 mm di spessore e versare la ganache sul praliné. Lasciare cristallizzare per 24 ore a 18°C con un'umidità media inferiore al 60%.

MONTAGGIO: Temperare il cioccolato e stenderne uno strato sottile sulla ganache. Tagliare dei quadrati con una chitarra. Ricoprire con il cioccolato temperato e decorare immediatamente con un foglio a rilievo. Lasciare cristallizzare a 18°C per 12 ore con umidità inferiore al 60%. Conservare a 16°C.

Viaggio in Perù

con **PERÙ 64**



COMPOSIZIONE (Per 5 torte di 18 cm di diame Pan di spagna al cioccolato	out of Ferri ar arcellary
Cremoso al mango e yuzu	•••••
Mousse al cioccolato	
Glassa al cioccolato	
1. PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO	
Uova	600 g
Zucchero	450 g
Belcolade Origins Peru 64	420 g
Burro	200 g
Farina	و 100 و
2. CREMOSO AL MANGO E YUZU	
Purea di mango	225 g
Purea di yuzu	100 g
Tuorli	80 g
Uova	100 g
Zucchero	80 g
Gelatina	8 (
Burro	250 g
3. MOUSSE AL CIOCCOLATO	
Acqua	90 g
Zucchero	90 g
Tuorli	200 g
Panna fresca 35%	110 g
Belcolade Origins Peru 64	450 g
Panna fresca 35%	900 g
Polvere di cannella	4 <u>ç</u>
4. GLASSA AL CIOCCOLATO	
Latte	200 g
Glucosio	300 g
Belcolade Origins Peru 64	670 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	30 g
Gelatina	24 g
Miroir L'original Neutre	1000 g
5. MONTAGGIO	
Belcolade Noir Selection Cacao-Trace	q.b.



PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO: Montare le uova insieme allo zucchero. Sciogliere il cioccolato insieme al burro a 40°C. Mescolare entrambe le composizioni e aggiungere la farina setacciata. Distribuire su un vassoio di 40x60 cm e infornare a 200°C per 20 minuti.

CREMOSO AL MANGO E YUZU: Cuocere fino a 85°C la purea di mango con la purea di yuzu, i tuorli, le uova e lo zucchero. Aggiungere la gelatina reidratata e lasciare raffreddare. Quando la composizione raggiunge i 35°C aggiungere e mescolare con il burro freddo. Versare il cremoso in stampi circolari di silicone (15 cm di diametro) per creare un inserto (180 g per torta). Mettere in abbattitore.

MOUSSE AL CIOCCOLATO: Montare e scaldare insieme acqua, zucchero e tuorli fino a 85°C. Mescolare ulteriormente il composto per ottenere una mousse leggera a 35°C. Sciogliere il cioccolato fino a 45°C, aggiungere 110 g di panna fresca e mescolare fino ad ottenere una ganache. Semi montare la panna fresca insieme alla cannella. Aggiungere delicatamente il "pâte á bombe" con una spatola e infine incorporare la panna fresca semi montata.

GLASSA AL CIOCCOLATO: Portare ad ebollizione latte e glucosio. Unire e mescolare il composto insieme al cioccolato e alla polvere di cacao. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Infine, aggiungere Miroir L'original Neutre a 30°C alla ganache e mescolare. Lasciare cristallizzare una notte a temperatura ambiente. Riscaldare a 38°C.

MONTAGGIO: Mettere gli stampi circolari su una griglia e versare la mousse al cioccolato. Posizionarvi al centro l'inserto di cremoso al mango e yuzu. Chiudere con una fetta di pan di spagna al cioccolato e riporre in abbattitore. Glassare la torta con la glassa al cioccolato e decorare a piacere.

Oro costaricano

con COSTA RICA 38 e COSTA RICA 64



Pan di spagna olive e rosmarino Croccante di arachidi e gianduja	······
Crema al burro al cioccolato	······································
Ganache al cioccolato	······
dunatife at cloccolato	
1. PAN DI SPAGNA OLIVE E ROSMARINO	
Uova	500 g
Zucchero	500 g
Panna 35%	200 g
Zucchero invertito	60 g
Sale	2 g
Rosmarino fresco tritato	8 g
Zeste di arancia	5 g
Farina 00	430 g
Polvere di mandorle	100 g
Lievito di birra	20 g
Olio extravergine di oliva	235 g
2. CROCCANTE DI ARACHIDI E GIANDUJA	
Scaglie di wafer croccanti	200 g
Arachidi salate	150 g
Sale marino	2 g
Belcolade Origins Costa Rica 38	120 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	180 g
3. CREMA AL BURRO AL CIOCCOLATO	
Acqua	200 g
Zucchero	300 g
Uova	240 g
Burro	1000 g
Belcolade Origins Costa Rica 38	200 g
Belcolade Origins Costa Rica 64	80 g
4. GANACHE AL CIOCCOLATO	
Latte	250 g
Panna freasca 35%	250 g
Glucosio D60	100 g
Miroir L'original Neutre	185 g
Belcolade Origins Costa Rica 38	375 g
Belcolade Origins Costa Rica 64	225 g
belediade originis costa filea o-	



PAN DI SPAGNA OLIVE E ROSMARINO: Mescolare gli ingredienti nel cutter in ordine di elenco, infine aggiungere la farina setacciata con il lievito e l'olio extravergine di oliva a filo. Stendere su teglia 40x60 cm 1000 g di composto e cuocere in forno ventilato: 190°C per 10 minuti con valvola chiusa.

CROCCANTE DI ARACHIDI E GIANDUJA: Scaldare il cioccolato fino a 40°C e aggiungere il Praliné Noisette 50%. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare bene. Versare 150 g negli stampi circolari di 17 cm di diametro e appiattire. Mettere in abbattitore.

CREMA AL BURRO AL CIOCCOLATO: Portare ad ebollizione acqua e zucchero e cuocere a 121°C. Iniziare a montare le uova quando lo sciroppo di zucchero raggiunge i 115°C. Versare lo sciroppo di zucchero sulle uova montate e montare ulteriormente fino a quando il composto raggiunge i 30°C. Incorporare il burro a temperatura ambiente. Infine, aggiungere i due cioccolati.

GANACHE AL CIOCCOLATO: Far bollire il latte, la panna fresca e il glucosio. Aggiungere il Miroir e mescolare. Versare sui due cioccolati e mescolare bene evitando l'incorporazione dell'aria. Lasciare cristallizzare. Utilizzare a 32°C.

MONTAGGIO: Disporre il croccante di arachidi in un anello di 9 cm di altezza e 17 cm di diametro. Versare la crema al burro e disporre un primo strato di pan di spagna. Versare 100 g di ganache e riporre in frigorifero. Quindi, stendere un altro strato di crema al burro e aggiungere un secondo strato di pan di spagna e lasciarlo riposare. Estrarre la torta dallo stampo e ricoprirla con un sottile strato di crema al burro al cioccolato. Lasciare raffreddare la torta per 2 ore a 4°C. Glassare la torta con la ganache a 32°C e decorare a piacere.

Venezuela e yuzu

con **VENEZUELA 43**



COMPOSIZIONE	
Frolla al cacao	
Caramello alla nocciola	•••••••
Mousse cioccolato Venezuela e combava	
Cremoso al Venezuela	
Glassa al caramello	••••••
Glassa al calameno	•••••••••
1. FROLLA AL CACAO	
Farina tipo frolla	540 g
Burro	260 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	60 g
Uova	150 g
Sale	3 g 230 g
Zucchero a velo	230 g
Polvere di mandorle	80 g
2. CARAMELLO ALLA NOCCIOLA	
	200 g
Zucchero Miele	200 g
***************************************	100 g 25 g
Zucchero invertito	ي دے 400 g
Panna fresca 35%	
Mandorle Negriele	200 g
Nocciole Distancia	130 g
Pistacchi Naci	50 g
Noci	g
3. MOUSSE CIOCCOLATO VENEZUELA E YUZU	
Latte	200 g
Zucchero	30 g
Tuorli	70 g
Gelatina in polvere	6 g
A =	6 g 36 g
Acqua Belcolade Origins Venezuela 43	270 g
Panna montata	500 g
Zeste gratuggiate di yuzu	8 g
4. CREMOSO AL VENEZUELA	
	125 g
D	125 g
T 1	الا دعا
7 - 1	50 g 25 g
Zuccnero Belcolade Origins Venezuela 43	250 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	25 g 25 g
5. GLASSA AL CARAMELLO	
Zucchero	100 g
Latte	150 g
Panne fresca 35%	125 g
Baccello di vaniglia	1/2 pz
Belcolade Blanc Selection	355 g
Gelatina in polvere	12 g
Acqua	/) a
Miroir L'original Neutre	250 g



FROLLA AL CACAO: Mescolare tutto insieme per ottenere un composto omogeneo. Conservare in frigorifero fino a quando non inizia a indurire. Ammorbidire e stendere fino a 3 mm di spessore, inserire un anello da forno di 19 cm di diametro e 2 cm di altezza. Cuocere in forno a 190°C per circa 12 minuti.

CARAMELLO ALLA NOCCIOLA: Preparare il caramello con zucchero, miele e zucchero invertito. Decuocere con panna fresca riscaldata. Riscaldare fino a 112°C. Aggiungere le noci tostate. Versare il composto al caramello sulla pasta frolla al cacao aiutandosi con una spatola. Lasciare raffreddare.

MOUSSE CIOCCOLATO VENEZUELA E YUZU: Mescolare l'acqua fredda e la gelatina e lasciarla in ammollo. Semimontare i 500 g di panna. Scaldare il latte insieme a zucchero, tuorli d'uovo e zeste grattugiate di yuzu fino a 85°C. Versare sul cioccolato e fare una ganache. Aggiungere la gelatina e mescolarla. Quando la ganache al cioccolato raggiunge i 32°C, incorporare la panna montata. Versare la mousse in cerchi di 2,5 cm di altezza, con un diametro di 18 cm. Mettere un disco di cremoso al cioccolato al centro e riporre la mousse in abbattitore finché non sarà congelata.

CREMOSO AL VENEZUELA: Scaldare la panna fresca e il latte insieme a zucchero e tuorli d'uovo fino a 85°C. Versare sul cioccolato unito al burro di cacao. Fare una ganache omogenea. Versare in uno stampo in silicone circolare di 16 cm di diametro. Mettere in abbattitore. Togliere il cremoso dallo stampo.

GLASSA AL CARAMELLO: Mescolare la gelatina con 48 g di acqua fredda. Caramellare lo zucchero. Decuocere con panna fresca riscaldata, latte e vaniglia. Versare sul cioccolato. Aggiungere gelatina reidratata unita al Miroir L'original Neutre e mescolare evitando che si formino bolle d'aria. Lasciare cristallizzare durante la notte a temperatura ambiente. Applicare la glassa a 38°C sulla mousse congelata. Farcire la frolla al cacao con uno strato di caramello alla nocciola e posizionarvi sopra un disco di mousse glassata. Decorare a piacere.

Éclair Uganda

con **UGANDA 80**



COMPOSIZIONE (Per 25 éclair)	
Cremoso alla banana	
Pan di spagna alla nocciola	••••••
Mousse al caffè e Uganda	••••••
Biscotto speziato	•••••••••••••
Glassa al cioccolato	••••••••••••••••••••••••
1 CDEMOCO ALLA DANIANA	••••••
1. CREMOSO ALLA BANANA	
Gelatina	6 g
Latte	200 g
Panna fresca 35% Baccello di vaniglia	200 g
Tuorli	1 pz
Banana Fresca	60 g 300 g
Cuasa di limana	
Delegiado Diena Calcation	20 g 207 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	207 g 15 g
Belcolude Paro Barro di Cacao	ע כו
2. PAN DI SPAGNA ALLA NOCCIOLA	
Albumi	200 g
Zucchero a velo	200 g
Farina	80 g
Polvere di nocciole	120 g
3 MOUSEE AL CACCÈ ELICANDA	
3. MOUSSE AL CAFFÉ E UGANDA	1.00 a
Panna fresca 35%	400 g
Chicchi di caffè Belcolade Origins Uganda 80	40 g 280 g
D	100 -
Parina montata	400 g
4. BISCOTTO SPEZIATO	
Burro	260g
Zucchero a velo	230g
Polvere di mandorle	80g
Sale	39
Uova intere	130g
Farina frolla	600g
Cannella	29
Zucchero di canna	50g
Lievito	19
5. GLASSA AL CIOCCOLATO	
Latte	150 g
Glucocio	250 g
Belcolade Lait Selection Cacao-Trace	300 g
Belcolade Origins Uganda 80	100 g
Gelatina	12 g
Miroir L'original Neutre	Enn a
Colorante alimentare giallo	٥
Colorante alimentare rosso	1 a



CREMOSO ALLA BANANA: Far bollire il latte, la panna e la vaniglia. Aggiungere lo zucchero e il tuorlo d'uovo premiscelati. Raggiungere una temperatura di 85°C. Aggiungere la gelatina già idratata. Unire e mescolare il cioccolato e il burro di cacao. Sbucciare le banane e tagliarle a pezzi. Mescolare il succo di limone. Aggiungere alla composizione precedente e mescolare.

PAN DI SPAGNA ALLA NOCCIOLA: Montare gli albumi per ottenere una massa areata. Aggiungere la farina e la polvere di nocciole e mescolare per ottenere un impasto omogeneo. Distribuire in una cornice di 30/40 cm su una teglia, ricoperta con un foglio di carta forno. Cuocere 10 minuti a 190°C. Dopo il raffreddamento, versare sopra il pan di spagna la crema di banana e congelare. Tagliare a strisce.

MOUSSE AL CAFFÈ E UGANDA: Bollire la panna fresca infusa con i chicchi di caffè tritati. Filtrare i chicchi di caffè ed eventualmente aggiungere di nuovo un po' di panna per ottenere lo stesso peso di liquido come da ricetta. Far bollire nuovamente e versare sul cioccolato. Quando la miscela raggiunge i 35°C, aggiungere la panna montata usando una spatola.

BISCOTTO SPEZIATO: Nella bacinella di una planetaria, con la foglia, lavorare il burro a 26°C con lo zucchero. Sciogliere il sale nelle uova e versarle gradualmente sul composto. Aggiungere la polvere di mandorle e poi un terzo della farina frolla. Far girare per qualche momento ed aggiungere il resto della farina miscelata con il lievito, la cannella e lo zucchero di canna. Conservare in frigorifero per 12 ore coperta da pellicola. Stendere la pasta a 2,5 mm di spessore e tagliarla a forma di éclair. Cuocere su foglio di silicone microforato per 10 minuti a 180°C.

GLASSA AL CIOCCOLATO: Far bollire il latte con il glucosio e versare sui due cioccolati. Aggiungere la gelatina reidratata e mescolare con Miroir L'original Neutre e i coloranti. Rendere il composto omogeneo e rimuovere le bolle d'aria. Lasciare cristallizzare durante la notte. Applicare la glassa a 38°C sulla torta congelata. Suggerimento: a seconda delle dimensioni, si consiglia di aggiungere un po' d'acqua per rendere la glassa più liquida.

MONTAGGIO: Riempire gli stampi in silicone a forma di éclair con la mousse Uganda e aggiungere una striscia di cremoso alla banana e di pan di spagna. Chiudere con un po' di mousse e congelare. Togliere dallo stampo, glassare e posizionare il biscotto speziato. Decorare a piacere.







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 - W: www.puratos.it

