

BELCOLADE

SOGGETTI DI CIOCCOLATO



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Benvenuti nell'eccezionale mondo dell'arte della cioccolateria con la nuovissima Collezione di Soggetti di Cioccolato realizzati con la linea **Belcolade Selection Cacao-Trace!**

OLTRE LA CIOCCOLATERIA TRADIZIONALE

Rivolta in esclusiva a pasticceri e cioccolatieri, questa raccolta offre cinque ricette che trasformeranno il vostro cioccolato Belcolade in autentici capolavori.

Queste ricette ad opera di Alessandro Nirchio - Technical Advisor Pâtisserie & Chocolate, si spingono oltre i confini della cioccolateria tradizionale, permettendovi di creare forme e strutture che dimostrano creatività e maestria artigianale.

PLASMARE ARTE DAL CIOCCOLATO

Il cuore pulsante di questa collezione risiede nella capacità di plasmare il cioccolato secondo la propria visione. L'utilizzo creativo degli stampi, i suggerimenti, le immagini e le tecniche di montaggio step by step vi guideranno nell'arte di trasformare il cioccolato Belcolade in adorabili creature animali, ciascuna dotata di personalità e stile unici. Al fine di rispettare i colori del cioccolato, abbiamo scelto volutamente di non colorare le creazioni ma lasciare le naturali tonalità dei cioccolati Selection Amber, Blanc, Lait e Noir.

VETRINA MODERNA E AD ALTO VALORE AGGIUNTO

Creare soggetti di cioccolato è una delle competenze più affascinanti del mondo della pasticceria e cioccolateria. Questi capolavori artigianali, in qualità di creazioni ad alto valore aggiunto, dimostrano l'abilità tecnica e l'estro artistico del pasticciere e, se ben realizzati, una volta esposti in vetrina saranno facilmente in grado di catturare l'attenzione di nuovi clienti.



Un cioccolato sostenibile, dal gusto eccezionale

Tutti i cioccolati utilizzati in questo ricettario beneficiano del nostro programma di sostenibilità **Cacao Trace**.

Cacao-Trace è il programma per l'approvvigionamento **sostenibile** del cacao incentrato sulla produzione di un cioccolato dal gusto eccezionale e allo stesso tempo in grado di creare **valore per tutti**, dal produttore al consumatore. Il nostro cioccolato è ottenuto da semi di cacao della migliore qualità che vengono fermentati ed essiccati secondo severe linee guida. Nei nostri **centri post-raccolta** collocati in prossimità dei campi di cacao, gli esperti della **fermentazione** monitorano e migliorano questo delicato processo, assicurando così un gusto costante di altissimo livello e allo stesso tempo un reddito più elevato per i coltivatori.

Il nostro programma include la formazione ai contadini e il **riconoscimento** di un prezzo più elevato rispetto alla media per la coltivazione di fave di cacao di alta qualità. Ma oltre a questo c'è molto altro: siamo infatti alla ricerca costante di nuovi modi per migliorare le loro vite. Con il **Bonus Cioccolato** riconosciamo il valore di un cioccolato di prima qualità: €0,10 per chilo di cioccolato venduto torna direttamente alle comunità dei coltivatori di cacao con cui lavoriamo.





SUGGERIMENTI E TECNICHE DI MONTAGGIO

SUGGERIMENTI

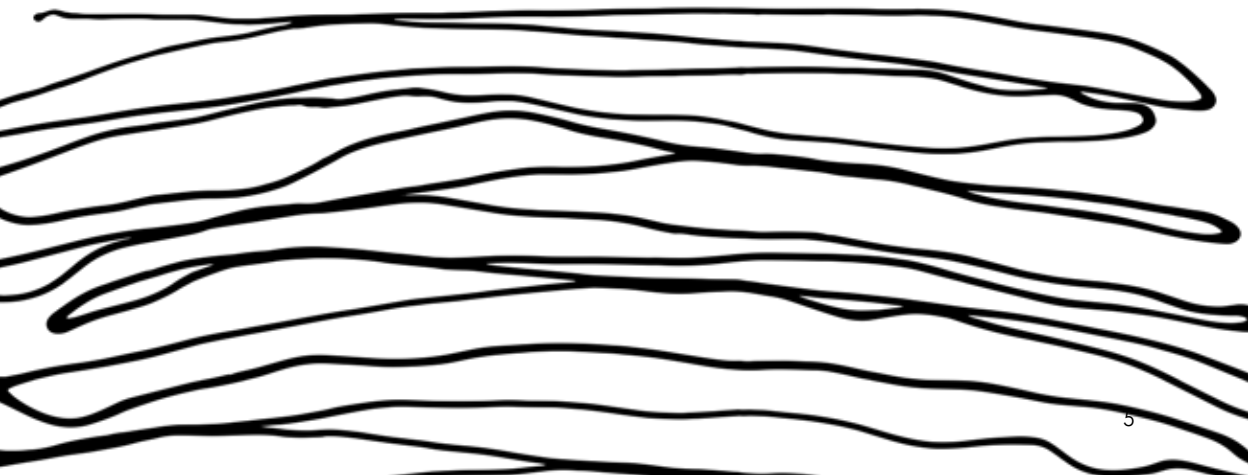
Per rendere il soggetto più resistente e stabile, si consiglia un doppio passaggio con il cioccolato per gli stampi dei vari componenti (corpo, zampe, occhi, etc).

Per velocizzare la cristallizzazione dei gusci e delle sfere, far “cremare” il cioccolato e posizionare gli stampi in frigo a +5°C per 10 minuti al massimo, per poi completare la cristallizzazione alla temperatura di 16/18°C.

TECNICHE DI MONTAGGIO

Prima del montaggio, decristallizzare leggermente tutti i pezzi del soggetto (soprattutto i più grandi e pesanti) all'altezza delle giunture, con l'ausilio di una spatolina riscaldata. Successivamente unirli con uno spuntone di cioccolato temperato. Questo permetterà di avere tutti i pezzi ben saldi al corpo centrale.

Durante il montaggio dei soggetti è possibile velocizzare l'incollaggio dei vari componenti con del ghiaccio spray, ma senza eccedere. Per permettere una saldatura più stabile e duratura, meglio prediligere il raffreddamento a temperatura ambiente di 20°C.





GNOMO DI NATALE

COMPONENTI

CAPPELLO:

Cono da 8cm di diametro e 14cm di altezza, sciolto leggermente con phon termico per deformarlo, (**Belcolade Lait Selection CT**).

CORPO:

Sfera da 10 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

GAMBE:

2 mezze sfere 2cm (coscia) + due ovetti da 3cm pieni

BRACCIA:

Stampo Martellato MA1011

NASO:

Sfera da 2cm cioccolato rosa con **Belcolade Blanc Selection CT**

STELLE ROSSE:

Cioccolato plastico rosso: 650g di **Belcolade Blanc Selection CT**, 400g sciroppo di glucosio 60DE, 8g colorante rosso liposolubile in polvere.

FIOCCHI DI NEVE:

Pasta di zucchero

BARBA:

Stancil a mano con **Belcolade Blanc Selection CT**

BASE:

Stampo in silicone da 100g per inserti. Effetto legno conferito alternando copertura latte e fondente.



MONTAGGIO STEP BY STEP

FOTOGRAFICO



Sagomare la barba utilizzando uno stancil fatto in casa ed attaccarci del cocco rapè decristallizzando prima la superficie



Assemblare il naso



Mettere il cappello per 10 minuti in congelatore e spruzzare con del burro di cacao verde sciolto a 35°C. Lasciarlo cristallizzare



Assemblare il corpo dello gnomo



Applicare uno spuntone di cioccolato temperato e fissare il corpo



Fissare il corpo alla base ed applicare le gambe ed i piedi



Montare le braccia



Spruzzare il soggetto con la miscela di cioccolato al latte e burro di cacao 50/50 temperata a 30°C e lasciare asciugare



Montare il cappello utilizzando del cioccolato temperato



Applicare la barba



Applicare in ultimo il naso



Decorare il cappello con stelle in cioccolato plastico rosso



BRACCO DISPETTOSO

COMPONENTI

TESTA:

Sfera da 8 cm con **Belcolade Selection Amber CT**

CAPPELLO:

Semisfera da 4cm, 3cm e 2,5cm con **Belcolade Lait Selection 35% CT**. Sfera da 2cm con **Belcolade Blanc Intense CT**. Sfera 2cm con **Belcolade Blanc Intense CT**

CORPO:

Uovo da 10cm con **Belcolade Selection Amber CT**

MUSO:

Cerchio da 5cm ricavato dalla testa + 2 gusci uova da 3cm con **Belcolade Lait Selection CT**

OCCHI:

Sfera da 2cm e da 2,5cm con **Belcolade Blanc Intense CT**

PUPILLE:

Pasta di zucchero nera

NASO:

Pasta di zucchero nera

ORECCHIE:

2 gusci di uovo da 8cm con **Belcolade Selection Amber CT**

ZAMPE ANTERIORI:

4pz. Stampo Martellato MA1011 con **Belcolade Lait Selection CT**

ZAMPE POSTERIORI:

2pz. Stampo Martellato MA1011 con **Belcolade Lait Selection CT**

DITA E CODA:

Cioccolato plastico con **Belcolade Lait Selection CT**

BASE:

1 pz. Stampo in silicone da 100g per inserti con **Belcolade Lait Selection CT**



MONTAGGIO STEP BY STEP

FOTOGRAFICO



Accoppiare i gusci che compongono il corpo e la testa



Applicare uno spuntone di cioccolato e montare il corpo sulla base



Scaldare un taglia pasta tondo da 5/5,5cm di diametro ed incidere la sfera che compone la testa



Assemblare la testa al corpo dando l'inclinazione che si preferisce



Applicare il muso che è stato ricavato dall'incisione della testa con il taglia pasta



Montare le zampe posteriori



Assemblare le zampe anteriori e montarle al soggetto



Tagliare con un coltello caldo un quarto dei gusci che compongono le orecchie



Applicare le orecchie



Applicare le dita e la coda fatte con il cioccolato plastico al latte



Spruzzare il soggetto con la miscela di cioccolato al latte e burro di cacao 50/50 temperata a 30° e far asciugare



Applicare gli occhi, il naso e la lingua in cioccolato plastico rosso



Completare il soggetto con il cappello di Babbo Natale e decorazioni a piacere



ORSO ROMANTICO

COMPONENTI

TESTA:

Sfera da 8 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

CORPO:

Sfera da 10 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

MUSO:

Semisfera da 4 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

ORECCHIO:

Semisfera da 3 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

ZAMPE ANTERIORI:

2 sfere da 3 cm (Belcolade Lait Selection CT)

ZAMPE POSTERIORI:

2 semisfere da 4 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

CAPPELLO:

Bicchierino in plastica + 1 disco in cioccolato fondente da 4 cm di diametro con **Belcolade Lait Selection CT** e **Belcolade Noir Selection CT**

BASE CAPPELLO:

Disco di cioccolato di 1 cm più grande della base del bicchierino con **Belcolade Noir Selection CT**

BASE:

Stampo a cerchio in silicone da 12 cm di diametro con 100 g di **Belcolade Noir Selection CT**

CUORE:

Stampo a cuore in cioccolato con **Belcolade Lait Selection CT**



MONTAGGIO STEP BY STEP

FOTOGRAFICO



Accoppiare le due semisfere grandi che compongono il corpo e le due medie per la testa



Graffiare la base del soggetto con un coltellino e decristallizzare leggermente al centro



Applicare uno spuntone di cioccolato temperato ed attaccare il corpo



Montare la testa al corpo decristallizzando la base di appoggio



Accoppiare le due semisfere che compongono le zampe anteriori



Montare le zampe anteriori al corpo decristallizzando le due superfici ed utilizzando il cioccolato temperato



Montare le due zampe posteriori



Applicare il muso alla testa



Montare l'orecchio sul lato sinistro della testa



Assemblare il cappello attaccando alle due estremità i due dischi di cioccolato fondente



Con cioccolato temperato e decristallizzando leggermente la base, applicare il cappello sul lato destro



Spruzzare il soggetto con miscela di cioccolato al latte e burro di cacao 50/50 temperata a 30°C e far asciugare



Completare applicando il cuore rosso in cioccolato sulla parte sinistra del corpo



CHIOCCIOLA PIGRA

COMPONENTI

TESTA:

Uovo da 6 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

CORPO:

Uovo da 10 cm **Belcolade Lait Selection CT**

GUSCIO:

1 semisfera da 8 cm + 1 semisfera da 6 cm + 1 semisfera da 4 cm + 1 semisfera da 2 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

OCCHI:

2 semisfere da 3 cm con **Belcolade Lait Selection CT** + 2 semisfere da 3 cm con **Belcolade Blanc Selection CT**

PUPILLE:

Pasta di zucchero nera

ANTENNE:

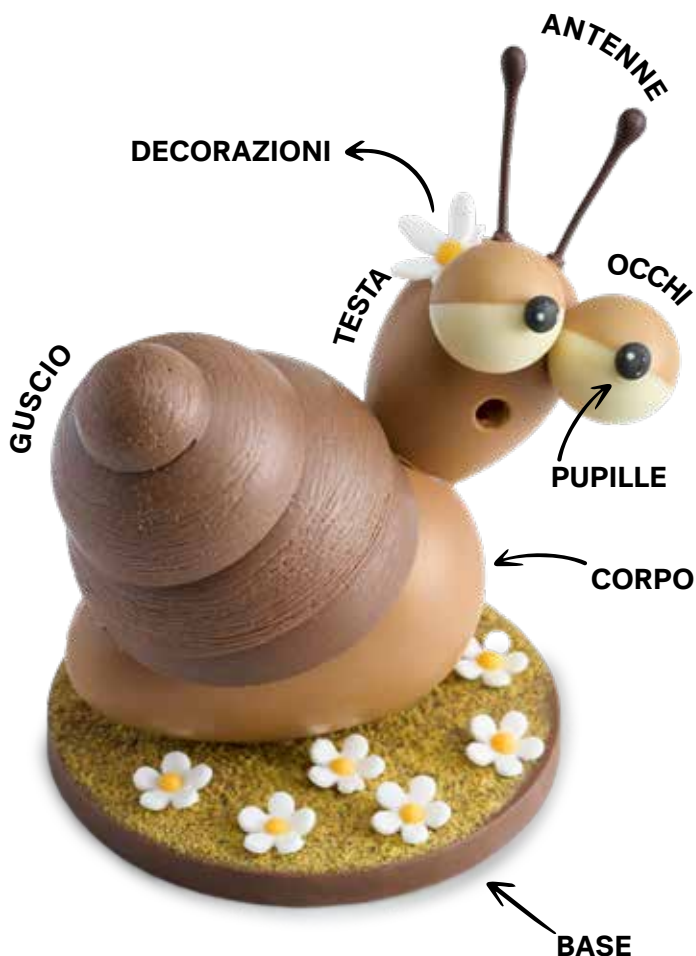
Realizzate con cornetto di carta e **Belcolade Noir Selection CT**

BASE D'APPOGGIO:

Stampo a cerchio in silicone da 12 cm di diametro con 100 g di **Belcolade Noir Selection CT**

DECORAZIONI E FINITURA:

Fiori in pasta di zucchero e polvere di pistacchio



MONTAGGIO STEP BY STEP

FOTOGRAFICO



Decristallizzare la base in cioccolato al latte con la pistola termica ed attaccare subito la polvere di pistacchio



Graffiare il centro della base, mettere uno spuntone di cioccolato temperato al centro ed attaccare il corpo alla base



Unire i gusci che compongono il corpo ed attaccarli alla base



Montare la testa al corpo e lasciar cristallizzare



Assemblare tutte le semisfere che compongono il guscio



Graffiare il guscio con la spazzola in acciaio per dare un effetto più realistico e rimuovere l'eccesso di cioccolato con un pennello morbido



Applicare il guscio al corpo utilizzando del cioccolato temperato



Praticare i fori alla testa con una bocchetta liscia n°12 riscaldata e inserire gli occhi



Unire le 4 semisfere che compongono gli occhi, accoppiandole come da foto



Applicare gli occhi al soggetto, e porre al centro le pupille realizzate con pasta di zucchero nera



Attaccare le antenne in cioccolato. Completare il soggetto con fiori in pasta di zucchero



GATTO SORNIONE

COMPONENTI

TESTA:

Sfera da 8 cm con **Belcolade Selection Amber CT**

CORPO:

Sfera da 14 o 15 cm con **Belcolade Selection Amber CT**

ZAMPE:

Stampo pralina Martellato ma1011 con **Belcolade Selection Amber CT**

MUSO:

2 gusci uova da 3 cm con **Belcolade Selection Amber CT**

OCCHI:

2 semisfere da 3 cm con **Belcolade Selection Amber CT** per le palpebre e 2 semisfere da 3 cm con **Belcolade Blanc Selection CT**

CODA:

Cioccolato plastico con **Belcolade Lait Selection CT**

NASO:

Pasta di zucchero rosa

ORECCHIE E PUNTA DELLA

CODA:

Stampo cabossa Martellato ma1018 con **Belcolade Lait Selection CT** esterno, **Belcolade Selection Amber CT**

PAPILLON ROSSO:

Stampo papillon in silicone con **Belcolade Lait Selection CT**

BASE:

Stampo cerchio in silicone da 100 g effetto nido d'ape con **Belcolade Lait Selection CT**

MONTAGGIO STEP BY STEP

Accoppiare le due semisfere grandi che compongono il corpo e le due semisfere medie per la testa

Graffiare con un coltellino e decristallizzare leggermente al centro la base del soggetto

Mettere uno spuntone di cioccolato temperato al centro ed attaccare il corpo

Montare la testa al corpo

Montare le quattro zampe

Montare il muso alla testa

Con un coltello caldo tagliare a metà le 2 forme destinate alle orecchie, ed attaccarle alla testa

Applicare sulla base la coda realizzata in cioccolato plastico con del cioccolato temperato

Applicare la punta della coda con del cioccolato temperato

Spruzzare il soggetto con miscela di cioccolato al latte e burro di cacao 50/50 temperata a 30°C e far asciugare. Sfumare con miscela 50/50 fondente temperata

Unire le sfere che compongono gli occhi e montarli al soggetto con del cioccolato temperato

Realizzare le pupille con la pasta di zucchero nera, ed il naso con quella rosa e applicare al soggetto

Completare con il papillon rosso precedentemente spruzzato con burro di cacao rosso temperato e fatto asciugare



GALLO DISTRATTO

COMPONENTI

CORPO:

Sfera da 10 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

TESTA:

Stampo cono Martellato 20CO1010 con **Belcolade Lait Selection CT**

OCCHI:

2 sfere da 3 cm con **Belcolade Blanc Selection CT**

BECCO:

2 gusci ovetto da 3 cm con **Belcolade Blanc Selection CT** e colorante giallo in polvere liposolubile

BASE DI APPOGGIO:

Stampo a cerchio in silicone 12 cm di diametro con 100 g di **Belcolade Selection Amber CT**

COSCE:

2 semisfere da 3 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

ZAMPE:

Fatte a mano con **Belcolade Lait Selection CT**

ALI:

Fatte a mano con **Belcolade Noir Selection CT**

CRESTA E BARGIGLI ROSSI:

Cioccolato plastico rosso o pasta di zucchero colorata

DECORAZIONI:

Ovetti con **Belcolade Selection Amber CT**

MONTAGGIO STEP BY STEP

Accoppiare le sfere che compongono il corpo

Unire il cono al corpo sciogliendo leggermente la base dello stesso

Con un cornetto di carta e del cioccolato al latte rendere uniforme la giuntura, raschiando via con una marisa in gomma l'eccesso

Decristallizzare leggermente nel centro la base del soggetto

Mettere uno spuntone di cioccolato Amber temperato al centro ed attaccare il corpo sulla base d'appoggio

Montare le cosce

Spruzzare il soggetto con miscela di cioccolato al latte e burro di cacao 50/50 temperata a 30°C e far asciugare

Unire le sfere che compongono gli occhi

Realizzare le zampe e le ali utilizzando un cornetto di carta e il cioccolato

Applicare il becco

Applicare gli occhi e creare le pupille

Montare la cresta ed i bargigli rossi modellati con cioccolato plastico o pasta di zucchero colorata

Montare le zampe e le ali

Decorare con ovetti di cioccolato



SCIMMIETTA BALLERINA

COMPONENTI

TESTA:

Sfera da 6 cm con **Belcolade Noir Selection CT**

CORPO:

Uovo da 10 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

GAMBE:

2 uova da 6 cm con **Belcolade Noir Selection CT**

BRACCIA:

3 uova da 3 cm con **Belcolade Noir Selection CT**

ORECCHIE:

2 semisfere da 3 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

OCCHI:

1 sfera da 2,5 cm + 1 sfera da 3 cm con **Belcolade Blanc Selection CT**

MUSO:

Parte inferiore di 2 gusci d'uovo da 6 cm tagliati a metà con **Belcolade Lait Selection CT**

NARICI:

2 semisfere da 2 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

MANI E PIEDI:

4 sfere da 2 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

BASE D'APPOGGIO:

Stampo a cerchio in silicone da 12 cm di diametro con 100 g di **Belcolade Noir selection CT**

ARACHIDI:

Stampo in silicone con **Belcolade Selection Amber CT**

MONTAGGIO STEP BY STEP

Accoppiare le due sfere da 6 cm per realizzare la testa

Graffiare con un coltellino e decristallizzare leggermente nel centro la base d'appoggio

Mettere uno spuntone di cioccolato temperato al centro ed attaccare il corpo

Montare la testa al corpo decristallizzando le estremità che verranno unite

Accoppiare i gusci che compongono le braccia

Montare le braccia al corpo decristallizzando le due superfici ed utilizzando il cioccolato temperato

Montare le due gambe

Applicare il muso alla testa

Applicare le narici

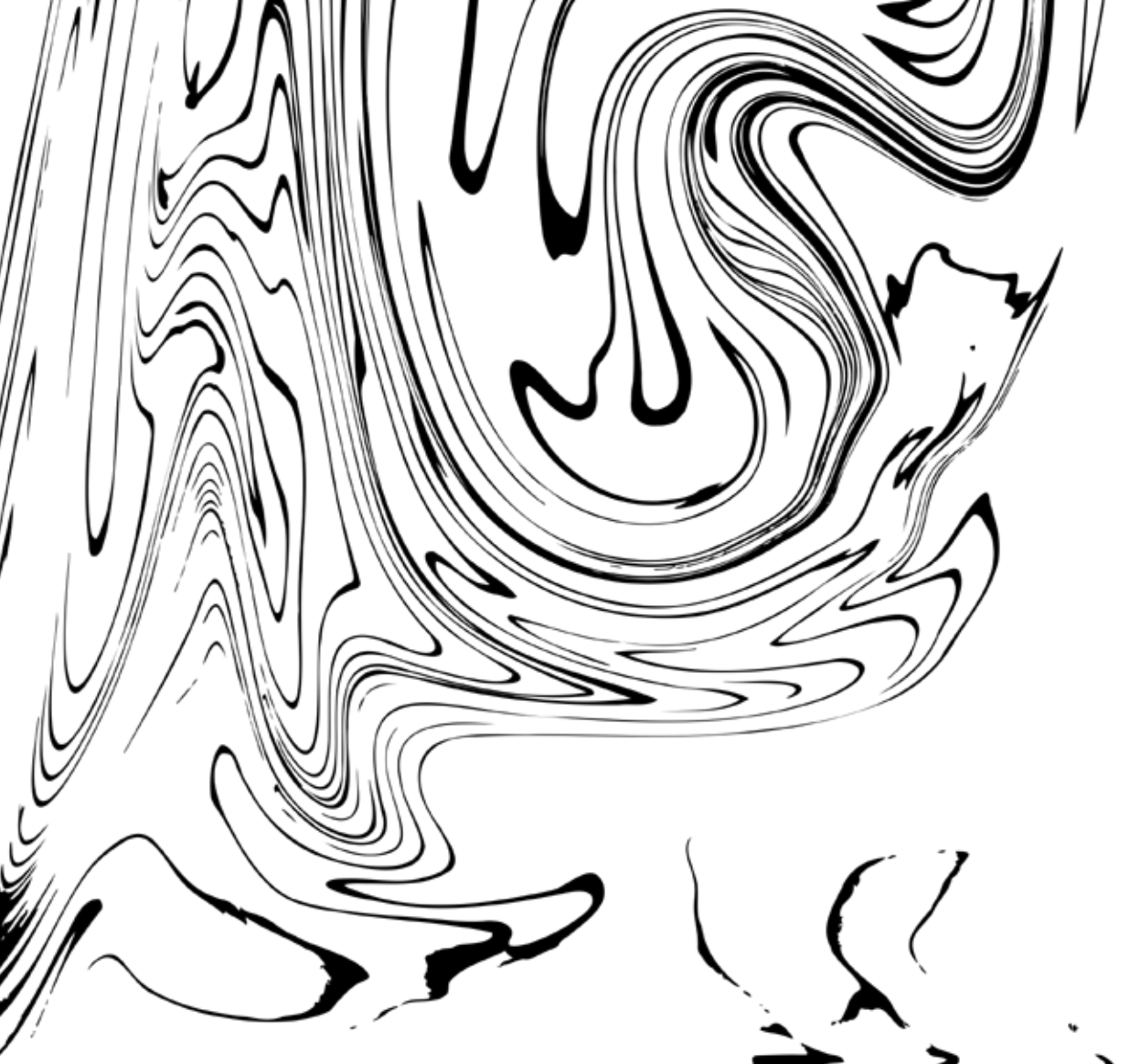
Montare le orecchie alla testa

Unire le mani ed i piedi

Spruzzare il soggetto con miscela di cioccolato al latte e burro di cacao 50/50 temperata a 30°C e far asciugare

Applicare gli occhi precedentemente assemblati

Completare con le arachidi



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

SEGUI BELCOLADE SU:



Belcolade Italia



@belcoladeitalia

Puratos Italia S.r.l. - socio unico

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

T: +39 0521 16021 - W: www.puratos.it - E: info@puratos.it