



Prețuiește ciocolata sustenabilă

Puratos
Partenerul vostru în inovație



Un gust desăvârșit pentru ani și ani

Belcolade

O ciocolată fină, de calitate superioară, neagră, cu lapte, albă sau amber și o gamă largă de gusturi și texturi, **Belcolade Selection** este o ciocolată belgiană cu gust deosebit și foarte versatilă pe care mulți dintre cei mai importanți ciocolatieri, cofetari, brutari și patiseri o folosesc în mod constant.

Noi, la Puratos, suntem convinși că este extrem de important să existe un lanț de aprovizionare cu cacao sustenabilă în viitor. Sustenabilitatea presupune să îndeplinim nevoile generației prezente, fără a compromite posibilitatea generației viitoare de a-și satisface propriile nevoi.

Sustenabilitatea din perspectiva Belcolade

La Belcolade, credem că sustenabilitatea este o relație benefică pentru ambele generații, care aduce valoare adăugată pentru fiecare actor din lanțul de aprovizionare cu cacao: fermieri, clienți și consumatori.

Acesta este motivul pentru care am ridicat standardele și am transformat patru dintre cele mai apreciate ciocolate disponibile în variante sustenabile, realizate cu boabe de cacao certificate Cacao-Trace™: **Belcolade Selection Noir CT**, **Belcolade Selection Lait CT**, **Belcolade Selection Blanc CT**, **Belcolade Selection Amber CT**.

Datorită certificării unice Cacao-Trace™, nu numai că veți oferi clienților voștri o ciocolată cu un gust superior, dar le veți dezvălui și povestea ei impresionantă.

Programul Puratos **Cacao-Trace™** are două obiective: să le permită agricultorilor să producă boabe de calitate mai bună și să se asigure că agricultura de cacao rămâne o afacere atractivă pentru generațiile viitoare.



Ciocolata
Belcolade Cacao Trace™
este la fel de savuroasă
ca și povestea ei.

De ce dezvoltăm un program de sustenabilitate dedicat culturilor de cacao?

Pentru un producător global de ciocolată reală, dar și umpluturi și cuverturi de cacao, masa de cacao este un ingredient strategic în fabricile noastre din întreaga lume. **Cacao-Trace™**, programul de sustenabilitate conceput de Puratos vine direct în sprijinul fermierilor de cacao și oferă consumatorilor finali șansa de a savura ciocolată veritabilă cu gust excepțional mulți ani de acum înainte.

Cacao-Trace™ este programul de sustenabilitate dedicat cultivatorilor, fermierilor de cacao, care ridică standardele de calitate a ciocolatei, concentrându-se pe gustul superior. Acest lucru începe în centrele noastre locale post-recoltare, unde experții Puratos stabilesc noi standarde pentru procesul de fermentare. Gustul extraordinar al ciocolatei noastre aduce beneficii tuturor, în special, fermierilor de cacao care primesc un bonus financiar din prețul fiecărui kilogram de ciocolată vândut de Puratos. Reușita programului înseamnă un gust desăvârșit al ciocolatei și îmbunătățirea calității vieții pentru fermierii înscriși.

Cacao-Trace™ este susținut de comunitățile locale din cinci regiuni de creștere a arborilor de cacao, de Puratos și de mii de iubitori de ciocolată din întreaga lume. **Suntem cu toții uniți de convingerea că o ciocolată mai bună creată împreună este singura abordare sustenabilă.**

Puratos este o companie internațională, care oferă o gamă completă de produse inovatoare și aplicații pentru artizani, industrie, retaileri și clienți din industria alimentară - brutărie, patiserie și ciocolaterie. Sediul nostru se află în Bruxelles, Belgia, unde compania a fost fondată în 1919. **Puratos** are peste 9000 de angajați, iar produsele și serviciile noastre sunt disponibile în peste 100 de țări din întreaga lume.

CACAO

O poveste adevărată cu multe provocări

Majoritatea boabelor de cacao sunt cultivate în ferme mici de familie. Productivitatea este scăzută și, ca urmare, mulți fermieri trăiesc la limita subzistenței. Arborii de cacao sunt delicați și deosebit de sensibili la schimbările climatice, la dăunători și boli. Prin urmare, o bună cunoaștere a practicilor agricole este esențială pentru a asigura producția sustenabilă de boabe de cacao.

În același timp, deoarece cacaua este cotate la bursă, există o volatilitate ridicată a prețurilor, ceea ce înseamnă că fermierii nu reușesc întotdeauna să își vândă produsele la cele mai bune cotații. Astfel, comunitățile agricole au nevoie de parteneri pe termen lung care să le poată oferi stabilitate, prin prețuri echitabile și să asigure atât producția de înaltă calitate, cât și protecția mediului.



Programul Cacao-Trace™

Programul nostru Cacao-Trace™ are toate elementele clasice ale programelor de certificare sustenabilă, dar este unic din două puncte de vedere:

1. Gust superior prin fermentare controlată

Fermentarea este o etapă esențială în dezvoltarea potențialului de aromă al fiecărui bob de cacao. Această etapă ce creează valoare adăugată, se află sub stricta supraveghere a experților Puratos și, prin urmare, garantează obținerea de boabe de cacao mult mai aromate. Prin controlul acestui proces ne asigurăm că doar boabele de cacao de cea mai înaltă calitate devin ciocolată delicioasă **Cacao-Trace™**.

2. Un extra „Bonus de ciocolată”

Cu **Cacao-Trace™**, Puratos plătește un „Bonus de ciocolată” de 10 eurocenți agricultorilor pentru fiecare kilogram de ciocolată **Cacao-Trace™** vândut, bonus care ajunge integral înapoi la fermierii de cacao din țările producătoare.

Acest lucru asigură o relație reciproc avantajoasă, stabilită între iubitorii de ciocolată și agricultorii **Cacao-Trace™**, prin intermediul Puratos și al distribuitorilor săi.



De ce o fermentare mai bună aduce valoare adăugată?

Gustul excepțional al ciocolatei se datorează boabelor de cacao bine fermentate. La fel cum vinul bun depinde de modul în care fermentează strugurii, cu cât expertiza în procesul de fermentare a boabelor de cacao este mai mare, cu atât mai savuroasă devine ciocolata.





Bonusul de ciocolată are un impact pozitiv asupra lanțului de aprovizionare **Cacao-Trace™** și contribuie treptat la creșterea veniturilor și a standardelor de viață ale fermierilor.

Oferă un zâmbet cultivatorilor de cacao.

Bonusul de ciocolată

Bonusul de ciocolată este un concept unic **Cacao-Trace™** susținut de Puratos prin intermediul fundației sale **Next Generation Cacao**. Clienții care cumpără produse de ciocolată **Cacao-Trace™** susțin direct sustenabilitatea lanțului de aprovizionare cu ciocolată pe termen lung. Pentru fiecare kilogram de ciocolată CT achiziționat, **Cacao-Trace™** colectează un „bonus de ciocolată” de 0,10 € (zece eurocenți) care urmează să fie direcționat către comunitățile de fermieri de arbori de cacao. Având în vedere că bonusul de ciocolată se bazează pe vânzările de produse finite, poate dura o vreme până când este implementată această etapă a programului la fermieri.

100% din bonusul de ciocolată colectat este redistribuit celor din linia întâi a programului nostru (fermieri, colectori, grupuri de fermieri, cooperative) într-un mod echitabil și transparent. Orientările privind distribuția pot varia în funcție de particularitățile fiecărui lanț de aprovizionare (proiecte comunitare sau distribuție de numerar).



Există diferite programe de „sustenabilitate” în lumea ciocolatei, dar numai unul, **Cacao-Trace™** dezvoltat de Puratos, creează valoare prin îmbunătățirea gustului și, în același timp, dăruiește valoare prin politica **Bonusului de Ciocolată**.

O ciocolată cu un gust deosebit

Noile sortimente de ciocolată sustenabilă – neagră, cu lapte, albă sau amber - sunt foarte versatile, cu gusturi echilibrate, fie cu note de fructe proaspete sau gust de cacao ușor prăjită, fie gust cremos cu note ușor sărate.



Performanță desăvârșită

Noua noastră ciocolată Cacao-Trace™ este la fel de versatilă ca și selecția standard Belcolade.

Cu un nivel optim de vâscozitate, este ideală pentru o multitudine de modalități de utilizare.



Perfectă pentru:



Ciocolata cu zâmbet oferă valoare adăugată afacerii tale

Spune povestea din spatele ciocolatei tale și construiește-ți propria poveste de succes.

Noua noastră gamă **Cacao-Trace™** oferă valoare adăgată, mai ales prin:

Gustul boabelor de cacao, îmbunătățit prin procesul de fermentare controlată.

Ciocolata cu adevărat sustenabilă: un Bonus de ciocolată de 10 cenți per kilogram merge la fermieri, iar în acest mod cultivarea arborilor de cacao rămâne o afacere atractivă pentru viitor.

Oportunitatea pe care Belcolade Selection Cacao-Trace™ o aduce cu sine, aceea de a le spune clienților voștri povești autentice. Veți arăta empatie și responsabilitate socială, valori apreciate de consumatori.



Sticker pentru ambalaj



Sticker vitrină frigorifică



Sticker ușă

Gama de produse Belcolade Cacao-Trace™ disponibilă în România

Gama Belcolade Selection este deja bine cunoscută pentru gustul intens și performanța excelentă.

Cu **Belcolade Selection Noir, Lait, Blanc și Amber Cacao-Trace**, am ridicat standardele și am creat o ciocolată cu un gust la fel de bun precum povestea din spatele ei.

Belcolade Selection Noir Cacao-Trace

Descrierea produsului:

Ciocolată neagră Belcolade Selection Noir, 55% masă de cacao

Program de sustenabilitate Cacao-Trace

Țară de origine: Belgia

Cod SAP: 4006947 / CT C501/J

VÂSCOZITATE	FORMĂ	AMBALARE
J	dropsuri	2x5 kg



Belcolade Selection Lait Cacao-Trace

Descrierea produsului:

Ciocolată cu lapte Belcolade Selection Lait, 35,5% masă de cacao

Program de sustenabilitate Cacao-Trace

Țară de origine: Belgia

Cod SAP: 4010119 / CT O3X5/G

VÂSCOZITATE	FORMĂ	AMBALARE
G	dropsuri	2x5 kg



Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace

Descrierea produsului:

Ciocolată albă Belcolade Selection Blanc, 31% masă de cacao

Program de sustenabilitate Cacao-Trace

Țară de origine: Belgia

Cod SAP: 4015765 / CT X605/G

VÂSCOZITATE	FORMĂ	AMBALARE
G	dropsuri	2x5 kg



Belcolade Selection Amber Cacao-Trace

Descrierea produsului:

Ciocolată albă Belcolade Selection Amber, 30% masă de cacao

Program de sustenabilitate Cacao-Trace

Țară de origine: Belgia

Cod SAP: 4014048 / CT 501/J

VÂSCOZITATE	FORMĂ	AMBALARE
J	dropsuri	2x4 kg



Alte produse din gama Belcolade Cacao-Trace

Sticksuri de ciocolată veritabilă

Belcolade Origins Vietnam 73 Cacao-Trace



Rețete

Dolce15

Cinnamon Chocolate
Mountain17

Mousse de fistic &
zmeură 19

Amber Noisette 21

Chocolate Barks 23

Caramel Coffee
Cocoa Pods 25

Cho'code 27

Oriental 29



Dolce

- Belcolade Selection Noir Cacao-Trace CT C501/J
- Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT O3X5/G
- Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace CT X605/G



Compoziție

1. Blat cu rozmarin
2. Citric Cremeux
3. Cremă de ciocolată cu portocale
4. Glazură de ciocolată

1. Blat cu rozmarin

Zahăr pudră	200g
Pudră de migdale	200 g
Ouă	200 g
Rozmarin	15 g
Ulei de măsline	300 g
Tegral Satin Crème Cake	900 g
Apă	200 g

Mod de lucru: Se amestecă toate ingredientele la viteză medie timp de câteva minute. Se toarnă pe o tavă de 40 x 60 cm și se coace la 180°C timp de 25 de minute. Apoi se lasă la răcit.

2. Citric Cremeux

Suc de mandarine	70 g
Suc de lime	130 g
Zahăr	60 g
Gălbenuș	60 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	120 g
Unt	50 g

Mod de lucru: Se încălzește sucul de mandarine și de lime împreună cu zahărul și gălbenușurile până la temperatura de 85°C. Se toarnă peste ciocolată și unt. Se realizează un ganache omogen.

Compoziția obținută se toarnă în mulaje de silicon și se congelează.

3. Cremă de ciocolată cu portocale

Smântână 35%	1000 g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	365g
Suc de portocale	10 g

Mod de lucru: Se încălzește smântâna cu sucul de portocale până ajunge la 75°C. Se toarnă peste ciocolată și se amestecă cu ajutorul unui blender. Se lasă să se răcească peste noapte la 4°C. Înainte de utilizare se spumează.

4. Glazură de ciocolată

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	250g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	250g
Ulei de măsline	150g
Migdale măcinate	150g

Mod de lucru: Se amestecă toate ingredientele și se utilizează la temperatura de 40°C.

Cinnamon Chocolate Mountain

■ Belcolade Selection Noir Cacao-Trace CT C501/J

■ Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT O3X5/G



Compoziție

1. Cupe de ciocolată
2. Inserții crocante
3. Mousse de ciocolată cu scorțișoară Ceylon
4. Decor de ciocolată

1. Cupe de ciocolată

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	QS
--------------------------------------	----

Metodă de lucru: Temperați ciocolata **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** și turnați-o într-o matrită din policarbonat sub formă de semisfere. Lăsați-o timp de două ore la frigider, la 16°C, umiditate relativă mai mică de 60% pentru a se cristaliza. Scoateți cupele de ciocolată din mulaj.

2. Inserții crocante

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	200 g
--------------------------------------	-------

Orez expandat	150 g
---------------	-------

Metodă de lucru: Temperează ciocolata **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** și adăugă orezul expandat. Creează forme de rocă folosind o lingură și poziționează cupa de ciocolată deasupra. Lasă totul la cristalizat.

3. Mousse de ciocolată

Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	260 g
--------------------------------------	-------

Smântână 35%	350 g
--------------	-------

Scorțișoară Ceylon	3 g
--------------------	-----

Apă	60 g
-----	------

Zahăr	100 g
-------	-------

Ouă	50 g
-----	------

Gălbenuș	100 g
----------	-------

Metodă de lucru: Se topește ciocolata **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace**. Se spumează frișca împreună cu scorțișoara. Apa se fierbe cu zahărul până ajunge la 121°C. Se bat ouăle și gălbenușurile împreună și se adăugă treptat siropul de zahăr preparat mai devreme. Se spumează până când compoziția ajunge la 40°C. Amestecați 1/3 din smântâna semi-bătută cu ciocolata topită pentru a face un ganache. Încorporați compoziția de ou, apoi adăugați și restul de smântână. Lăsați mousse-ul de ciocolată să se seteze la frigider pentru 4 ore, la 4°C.

4. Decor de ciocolată

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	QS
--------------------------------------	----

Metodă de lucru: Se temperează **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace**, se întinde pe masa de lucru și cu ajutorul unei gripci metalice se răzuiesc fulgi de ciocolată pentru decor.

Mousse de fistic & zmeură

■ Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace CT X605/G



Compoziție (rețetă pentru 3 torturi)

1. Blat de fistic
2. Cremă de fistic
3. Mousse zmeură
4. Glazură albă

1. Blat de fistic

Zahăr pudră	350g
Pudră de migdale	100g
Pudră de fistic	200g
Albuș	300g
Zahăr	120g
Făină	40g

Metodă de lucru: Se cerne făina, zahărul pudră, pudra de migdale și pudra de fistic. Se bate albușul împreună cu zahărul. Se amestecă ușor cu o spatulă albușurile bătute împreună cu ingredientele cernute. Se toarnă pe o tavă, cu ajutorul unui poș cercuri de 16 cm diametru. Se pudrează cu zahăr pudră deasupra și se coc la 200°C timp de 10 minute.

2. Cremă de fistic

Apă	100g
Zahăr	150g
Gălbenuș	100g
Unt	500g
Praline Pistaches	150g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	70g

Metodă de lucru: Se fierbe apa cu zahărul până atinge 121°C, după care se toarnă peste gălbenușurile mixate. Când compoziția este aerată și a ajuns la temperatura de 32°C se adaugă ușor untul (la temperatura camerei). Se mixează până se obține o cremă omogenă, apoi se adaugă pasta de fistic Praline Pistaches și la final ciocolata topită. Se toarnă cu poșul crema de fistic peste blatul de fistic și se decorează cu zmeură proaspătă. Se pune încă un strat de blat de fistic deasupra și se congelează.

3. Mousse de zmeură

Passionata	200g
Piure de zmeură	170g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	470g
Gelatină	8g
Apă	48g
Passionata	500g

Metodă de lucru: Separat, se spumează 500g de **Passionata**. Se hidratează gelatina în apă rece. Se fierbe **Passionata** lichidă, se adaugă piureul de zmeură și gelatina hidratată apoi se toarnă peste ciocolată. Când ganache-ul a ajuns la temperatura de 35°C se încorporează restul de **Passionata** semi-bătută. Mousse-ul de zmeură se toarnă în forme de silikon, se pune crema de fistic și blat în mijloc. Se congelează.

Sfat: pentru o aromă fresh se adaugă 4 g de zeamă de lămâie în 200 g de **Passionata** semi-bătută caldă și se continuă metoda de lucru.

4. Glazură albă

Lapte	150g
Glucoză	250g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	500g
Gelatină	15 g
Apă	90g
Miroir Glassage Neutre	500g

Metodă de lucru: Se hidratează gelatina în apă rece. Se fierbe laptele cu glucoza și se toarnă peste ciocolată. Se amestecă gelatina hidratată cu **Miroir Glassage Neutre**. Se omogenizează cu un blender de mână și se elimină bulele de aer. Se lasă la cristalizat peste noapte și se aplică la 38°C peste mousse-ul congelat.

Se decorează cu blat de fistic și o panglică roșie din **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace**.

Amber Noisette

■ Belcolade Selection Noir Cacao-Trace CT C501/J

■ Belcolade Selection Amber Cacao-Trace CT501/J



Compoziție

1. Blat
2. Orange cremeux
3. Mousse Amber Noisette
4. Glazură velvet
5. Glazură de ciocolată
6. Biscuite de cacao

1. Blat

Tegral Dark Moist Cake	500 g
Ouă	200 g
Ulei	200 g
Apă	100 g

Metodă de lucru: Se mixează toate ingredientele timp de 3 minute la viteză medie cu paleta. Se întinde într-o tavă 60/40 și se coace la 180°C timp de 10 minute.

2. Orange cremeux

Smântână 35%	125 g
Lapte	125 g
Gălbenuș	50 g
Zahăr	20 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	125 g
Răzătură de portocală	5 g
Lichior de portocale Cointreau	15 g

Metodă de lucru: Se fierbe laptele cu smântâna, se adaugă peste gălbenușul amestecat cu zahărul, apoi se continuă fierberea până la 85°C. Compoziția rezultată se adaugă peste **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace**. Se amestecă până la topirea ciocolatei, apoi se adaugă răzătura de portocale și lichiorul. Se toarnă în silicon și se congelează.

3. Mousse Amber Noisette

Smântână 35% (1)	150 g
Praline Noisette	45 g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	300 g
Gelatină	3,5 g
Smântână 35% (2)	260 g

Metodă de lucru: Gelatina se hidratează. Se aduce la punctul de fierbere prima parte de smântână. Se adaugă **Praline Noisette** și gelatina hidratată și topită. Compoziția rezultată se adaugă peste ciocolata care în prealabil a fost topită separat. Când compoziția ajunge la temperatura de 38°C se adaugă restul de smântână, semi-bătută.

4. Glazură velvet

Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	150 g
Belcolade PPP Cocoa Butter	150 g
Colorant galben	QS

Metodă de lucru: Se topește ciocolata și untul de cacao și se adaugă colorantul.

Se aplică cu pistolul cu aer comprimat la temperatura de 40°C pe produsul congelat.

5. Glazură de ciocolată

Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	100 g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	150 g
Ulei de măsline	50 g
Alune tocate	75 g

Metodă de lucru: Se topesc ambele ciocolate, se adaugă uleiul de măsline și alunele tocate. Se folosește la 29°C.

6. Biscuite de cacao

Tegral Dark Moist Cake	300 g
Ouă	100 g
Mimetic	75 g
Făină	220 g

Metodă de lucru: Toate ingredientele se pun în bolul de la mixer și se amestecă la viteză mică, cu paleta până la formarea unui aluat omogen.

Aluatul se întinde la grosimea de 2 mm, apoi se lasă la rece jumătate de oră.

Se decupează discuri la dimensiunea dorită și se coc pe silicon perforat la temperatura de 150°C ~ 15 - 17 minute.

Chocolate Barks

- Belcolade Selection Noir Cacao-Trace CT C501/J
- Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT O3X5/G
- Belcolade Selection Amber Cacao-Trace CT501/J



Dark Fruity Bark

Compoziție

1. Ciocolată neagră
2. Fructe confiate

1. Ciocolată neagră

Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	320 g
--------------------------------------	-------

Metodă de lucru: se temperează ciocolata **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** și se întinde pe o foaie de copt, într-o ramă de 3 mm înălțime. Înlăturați imediat rama și așezați ciocolata pe o foaie ondulată din plastic.

2. Fructe confiate

Fructe de goji	30 g
Physalis uscat	30 g
Stafide	60 g

Metodă de lucru: Decorați imediat ciocolata turnată cu fructe uscate. Lăsați ciocolata să se cristalizeze timp de 1 oră la 20° C (temperatura camerei, nivel de umiditate mai mic de 60%). Scoateți foaia de copt și rupeți bucăți de ciocolată.

Nutty Milk Bark

Compoziție

1. Ciocolată cu lapte
2. Mix de nuci

1. Ciocolată cu lapte

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	320 g
--------------------------------------	-------

Metodă de lucru: se temperează ciocolata **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** și se întinde pe o foaie de copt, într-o ramă de 3 mm înălțime. Înlăturați imediat rama și așezați ciocolata pe o foaie ondulată din plastic.

2. Mix de nuci

Nuci Macadamia	30 g
Fistic	30 g
Migdale	30 g
Nuci Pecan	30 g
Flori de sare	2 g

Metodă de lucru: Decorați imediat ciocolata turnată cu mixul de nuci. Lăsați ciocolata să se cristalizeze timp de 1 oră la 20° C (temperatura camerei, nivel de umiditate mai mic de 60%). Scoateți foaia de copt și rupeți bucăți de ciocolată.

Caramel Bark

Compoziție

1. Ciocolată Amber
2. Incluziuni

1. Ciocolată Amber

Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	320 g
---------------------------------------	-------

Metodă de lucru: se temperează ciocolata **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** și se întinde pe o foaie de copt, într-o ramă de 3 mm înălțime. Înlăturați imediat rama și așezați ciocolata pe o foaie ondulată din plastic.

2. Incluziuni

Hrișcă prăjită	20 g
Orez expandat	20 g
Flori de sare	40 g

Metodă de lucru: Decorați imediat ciocolata turnată cu mixul de incluziuni. Lăsați ciocolata să se cristalizeze timp de 1 oră la 20° C (temperatura camerei, nivel de umiditate mai mic de 60%). Scoateți foaia de copt și rupeți bucăți de ciocolată.

Caramel Coffee Cocoa Pods

■ Belcolade Selection Noir Cacao-Trace CT C501/J

■ Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT O3X5/G



Compoziție

1. Mulaj
2. Caramel sărat
3. Ganache de cafea

1. Mulaj

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	QS
---	-----------

Metodă de lucru: Se temperează **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** și se adaugă ciocolata în matrițe de policarbonat pentru a forma 10 păstăi de cacao. Se lasă să se cristalizeze timp de 1 oră, la 10°C, umiditate relativă mai mică de 60%.

2. Caramel sărat

Zahăr	240 g
-------	-------

Glucoză	100 g
---------	-------

Smântână 35%	240 g
--------------	-------

Unt	100 g
-----	-------

Flori de sare	5 g
---------------	-----

Metodă de lucru: Se realizează o cremă de caramel din zahăr și glucoză. Se încălzește smântâna și untul și se adaugă compoziția treptat în crema de caramel creată mai devreme. Se umple mulajul de ciocolată cu umplutura de caramel. Apoi, se umple 5 păstăi de cacao create din ciocolată cu umplutura de caramel. Se lasă la cristalizat pentru 2 ore, la 16°C, cu o umiditate mai mică de 60%.

3. Ganache de cafea

Smântână 35%	300 g
--------------	-------

Glucoză	70 g
---------	------

Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	365 g
---	--------------

Unt	65 g
-----	------

Boabe de cafea	20 g
----------------	------

Metodă de lucru: Se încălzește smântâna și se adaugă boabele de cafea, sfărâmate în prealabil, pentru a le infuza timp de 15 minute. Se adaugă glucoza și se încălzește din nou până ajunge la 80°C. Se extrag boabele de cafea din smântână și se adaugă compoziția obținută peste ciocolată. Folosindu-vă de o spatulă, se realizează un ganache. Atunci când ganache-ul ajunge la 35°C se adaugă untul și se realizează o emulsie cu un mixer de mână.

Se umple restul de 5 păstăi de cacao cu ganache-ul de cafea și se lasă să se cristalizeze pentru 2 ore la 16°C cu o umiditate mai mică de 60%. Se lipesc păstăile umplute cu caramel de păstăile umplute cu ganache-ul de cafea folosind ciocolată temperată. Se scot toate păstăile de cacao din matrițe.

Cho'code

■ Belcolade Selection Noir Cacao-Trace CT C501/J

■ Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT O3X5/G



Compoziție

1. Aluat de tartă cu cicoare
2. Pandișpan de ciocolată
3. Cremă de banane
4. Mousse de ciocolată
5. Glazură ruginie

1. Aluat de tartă cu cicoare

Alune de pădure	25 g
Nuci pecan	25 g
Cicoare prăjită	10 g
Făină	75 g
Zahăr brun	60 g
Unt	65 g
Sare	1 g
Albușuri	10 g
Praf de copt	2 g

Metodă de lucru: Se macină cicoarea și nucile pecan și se amestecă toate ingredientele până se obține o textură nisipoasă. Se laminează compoziția între 2 foi de hârtie până la o grosime de 4mm, apoi se taie 4 ovale, cu dimensiunile de 6 x 16cm (aprox 60g fiecare) și se coace totul la 170°C pentru aprox. 15 minute, cu trapa deschisă.

2. Pandișpan de ciocolată

Unt	75 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	75 g
Zahăr	85 g
Ouă	110 g
Făină	15 g

Metodă de lucru: Se topesc untul și Belcolade Selection Noir Cacao-Trace la 40°C. Se bat zahărul și

ouăle, după care se combină cele două compoziții și se adaugă făina cernută. Se pune aluatul în 4 inele metalice ovale (6 x 16cm), 90g din fiecare aluat și se coace totul la 180°C pentru 12 minute, cu trapa închisă. După coacere, se lasă totul la răcit în formele ovale.

3. Cremă de banane

Banane	200 g
Suc de lămâie	10 g
Smântână	130 g
Coajă de portocală	2 g
Albușuri	60 g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	100 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	100 g

Metodă de lucru: Se amestecă bananele cu sucul de lămâie până se obține o compoziție moale și lichidă. Se adaugă toate celelalte ingrediente, mai puțin Belcolade Selection Lait și Noir Cacao-Trace și se încălzește totul la 80°C. Se toarnă compoziția deasupra ciocolatei și se amestecă până se obține o emulsie. Se toarnă crema de banane pe pandișpanul de ciocolată realizat mai devreme. Se lasă totul la cristalizat în congelator pentru 1 oră, apoi se mută totul în frigider. 140g pentru fiecare prăjitură.

4. Mousse de ciocolată

Lapte	130 g
Smântână 35%	130 g
Gălbenuș	50 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	275 g
Smântână 35%	375 g

Metodă de lucru: Se fierb laptele și smântâna împreună; se toarnă albușurile de ou în timp ce amesteci.

Se încălzește până la 85°C, după care se toarnă compoziția peste Belcolade Selection Noir Cacao-Trace, cu ajutorul unei site și se amestecă până se obține o emulsie (32°C). Apoi se adaugă smântâna semi-bătută cu o spatulă. Se începe asamblarea prăjiturii invers, în 4 bucăți. Se începe prin a umple forma cu mousse-ul de ciocolată, apoi se introduce pandișpanul de ciocolată în centru, urmat de crema de banane și aluatul de tartă de cicoare. Se pune totul la congelator.

5. Glazură ruginie

Lapte	150 g
Glucoză	250 g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	450 g
Gelatină	12 g
Miroir Glassage Neutre	500 g
Colorant galben	3 g
Colorant roșu	1 g

Metodă de lucru: Se fierbe laptele cu glucoza și se toarnă compoziția peste Belcolade Selection Lait Cacao-Trace. Se adaugă foile de gelatină hidratate și se amestecă cu Miroir Glassage Neutre și coloranții.

Se omogenizează cu un blender de mână și se înlătură bulele de aer. Se lasă la cristalizat peste noapte. Se aplică glazura la 38°C peste prăjitura congelată.

Oriental

■ Belcolade Selection Noir Cacao-Trace CT C501/J



Compoziție

1. Blat de ciocolată
2. Cremeux de mango și lămâie
3. Mousse de ciocolată neagră
4. Glazură de ciocolată neagră

1. Blat de ciocolată

Ouă	300 g
Zahăr	225 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	210 g
Unt	200 g
Făină	35 g

Metodă de lucru: Se mixează ouăle și zahărul.

Se adaugă untul și ciocolata topită la 40°C, apoi se încorporează făina. Se întinde pe o tavă și se coace la temperatura de 180°C pentru 25 de minute. Pentru o tavă 40/60 se triplează rețeta.

2. Cremeux de mango și lămâie

Piure de mango	225 g
Suc de lămâie	100 g
Gălbenuș	80 g
Ouă	100 g
Zahăr	80 g
Gelatină	8 g
Unt	250 g

Metodă de lucru: Se aduc la punctul de fierbere piureul de mango și cel de lămâie. Se adaugă gălbenușul și zahărul și se continuă fierberea până la 85°C. Se adaugă gelatina hidratată și se lasă la răcit. Când ajunge la temperatura de 35°C se adaugă untul și se amestecă.

3. Mousse de ciocolată neagră

Apă	90 g
Zahăr	90 g
Gălbenuș	200 g
Passionata	110 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	450 g
Passionata	900 g
Scortșoară pudră	4 g

Metodă de lucru: Se amestecă apa, zahărul și gălbenușurile. Se țin pe foc, amestecând continuu până ajung la temperatura de 85°C. Compoziția se pune la mixer și se spumează (până ce aceasta se va răci la 35°C).

Se topește ciocolata și se adaugă 110g de **Passionata**. Ganache-ul rezultat se amestecă lejer cu ouăle spumate.

La final se încorporează 900g de **Passionata** semi-bătută și amestecată cu scortșoara pudră.

4. Glazură de ciocolată neagră

Lapte	200 g
Sirope de glucoză	300 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	670 g
Cacao pudră	30 g
Gelatină	24 g
Miroir Glassage Neutre	1000 g

Metodă de lucru: Se fierbe laptele și glucoza. Se toarnă peste ciocolată și cacao și se amestecă. Se adaugă gelatina hidratată și topită. La sfârșit se încorporează și **Miroir Glassage Neutre** și se omogenizează cu blenderul. Se lasă peste noapte la cristalizat. Se aplică la 38°C pe produsul congelat.



Puratos Prod SRL


Șos. de Centură nr. 25, 077180

Sat Tunari, Com. Tunari, jud. Ilfov, România

Tel.: +40-21-529.49.49

Fax: +40-21-529.49.69

www.puratos.ro

 Puratos România



www.cacaotrace.com