

TEMPERARE IL CIOCCOLATO

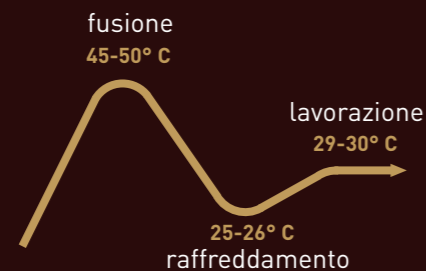
Per assicurare buona lucentezza, struttura, spacco e contrazione, il cioccolato ha bisogno di essere temperato.

Temperare il cioccolato significa far cristallizzare il burro di cacao attraverso il raffreddamento di cioccolato precedentemente riscaldato, seguendo una ben precisa curva di temperatura. Durante il temperaggio il cioccolato ha bisogno di rimanere in movimento per facilitare la cristallizzazione. Il cioccolato temperato presenta un colore uniforme ed ha una shelf life più lunga.

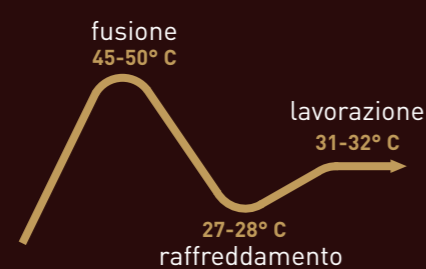
La temperatura varia secondo i diversi tipi di cioccolato. In base agli ingredienti (in special modo il latte in polvere), il cioccolato fondente, al latte o bianco cristallizza in maniera diversa.

Le temperature suggerite sono indicative per i prodotti Belcolade. In base al metodo e dall'equipaggiamento usato, le temperature raccomandate possono variare di 1° o 2° C.

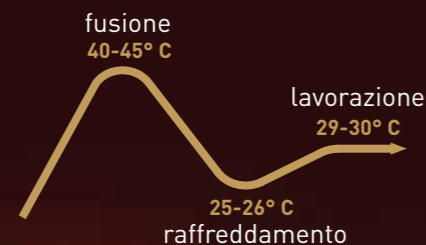
LATTE



FONDENTE



BIANCO



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Puratos Italia S.p.A.
Piazza Benamozegh 17, 57123 Livorno
Tel. 0586 888000 - Fax 0586 889552
www.puratos.it
e-mail: info@puratos.it

Puratos
Reliable partners in innovation



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Noir Collection Uganda 80 Cacao Forastero

L'alto contenuto di cacao dà a questo cioccolato profumi di terra e funghi con un sottile retrogusto affumicato.

Noir Collection Ecuador 71 Cacao Nacional

Una nuance di fiori accompagna il gusto di questo cioccolato, al quale un lieve sentore di "terra" dà il tocco finale.

Noir Collection Grenada 67 Cacao Criollo e Trinitario

Un blend di Criollo e Trinitario di Grenada, per un gusto rotondo che combina il gusto di pompelmo, un tocco delicato di liquirizia e il calore del caffè tostato.

☼ Noir Collection Costa Rica 64 Cacao Trinitario

Un cioccolato fondente forte, con un gusto caratterizzato da uno squisito aroma di caffè amaro che dà un delicato bouquet di affumicato e di legno.

Noir Collection Papua New Guinea 64 Cacao Trinitario

Tonalità distinte di whisky e affumicato in combinazione con un gusto di cacao acido creano il corpo di questo cioccolato, completato da un bouquet di tabacco ed un vago sentore di funghi.

Noir Collection Peru 64 Cacao Criollo e Trinitario

Un leggero gusto di cacao amaro con una nota di frutta fresca, accentuata dalla presenza del profumo di frutta secca, rende questo cioccolato una sensazione indimenticabile.

Noir Collection Congo 58 Cacao "Forastero Doux" Amelonado

Ha un gusto intenso di caffè moka con note fruttate di miele ed uvetta. Crea un blend fra caratteristiche tradizionali e nuove per un gusto ben definito adatto ad ogni applicazione.

Lait Collection Vanuatu 44 Cacao Forastero

Cioccolato al latte che sprigiona un intenso gusto di cacao con un profumo di caffè e spezie.

Lait Collection Grenada 44 Cacao Criollo e Trinitario

Un blend di Criollo e Trinitario di Grenada, per un cioccolato al latte deciso con un gusto definito di caramello, leggermente tostato con note di latte ed un sottile sentore di noci fresche.

☼ Lait Collection Venezuela 43 Cacao Criollo e Trinitario

Un gusto marcato di cacao, caratterizzato dal profumo intenso delle fave tostate, con un forte accento di nocciola, vaniglia e caramello.

Lait Collection Costa Rica 38 Cacao Trinitario

Aroma di cacao delicatamente tostato, racchiuso in un corpo cremoso. Un retrogusto solleticante di oliva e chiodi di garofano, unito ad una calda essenza di legno, lo caratterizzano.

Blanc Collection Dominican Republic 31 Cacao Sanchez

Un leggero gusto di latte unito ad un profumo di fiori e frutta secca caratterizzano questo delicato cioccolato bianco, unico.



☼ Prodotti con masse di cacao provenienti da piantagioni Rainforest Alliance Certified™

Rainforest Alliance Certified™: La missione è quella di proteggere gli ecosistemi, le popolazioni, la fauna e la flora, trasformando le pratiche agricole, quella del business ed il comportamento del consumatore. Chi partecipa a questo programma utilizza rigorosi processi di produzione con standard che rispettano tali principi.

COLLECTION

LATTE

FONDENTE

BIANCO

SPECIALI

Lait **Selection** |03X5|

Il preferito fra i cioccolati al latte, con un piacevole gusto di cacao e una nota di miele.

Lait **Clair** |H411|

Un cioccolato al latte chiaro, ben bilanciato, dal gusto ricco ed intenso. Fortemente Italiano.

Lait **Supreme** |ZA 306|

Un cioccolato al latte dalla grande personalità, dal colore caldo e con un intenso sapore di cacao unito ad una nota di caramello.

Lait **Caramel** |CAR|

Un originale cioccolato al latte con un gusto intenso di caramello.

Lait **Selection** Senza zucchero aggiunto |03X5nvmalt|

Un cioccolato al latte ancora eccezionale nel sapore anche se senza zucchero aggiunto.

Noir **Selection** |C501| cacao min. 50%

La nostra referenza standard per il fondente che offre un equilibrio perfetto fra dolce e amaro.

Noir **Extra** |B504| cacao min. 57%

Un aroma intenso, relativamente dolce con un gusto tondo di cacao e una nota di caffè.

Noir **Superieur** |D600nv| cacao min. 60%

Un'intensa sensazione di cacao forte, leggermente dolce.

Noir **Supreme** |E740| cacao min. 71%

Un tripudio di cacao intenso, con profumi di terra e caffè.

Noir **Selection** Senza Zucchero |C501nvmalt| cacao min. 55%

Un eccellente sensazione al palato e di gusto. Un cioccolato senza zucchero di alta qualità.

Goccine e Chunks

Stabili alla cottura per la produzione di biscotti, muffins e lievitati dolci o come decorazione.

Sticks

Barrette stabili alla cottura, per farcire dolci come "Pain au Chocolat" e altre specialità di panificazione e pasticceria.

Blanc **Selection** |X605|

La nostra referenza standard, perfettamente bilanciata: il preferito nel mercato del cioccolato bianco.

Blanc **Intense** |X516|

Una nuova frontiera nel cioccolato bianco: meno zucchero per un gusto ancora più intenso e cremoso. Un bianco inimitabile.

Blanc **Selection** Senza zucchero aggiunto |X605nvmalt|

Un cioccolato bianco senza aggiunta di zucchero, ma ancora con l'inconfondibile gusto del cioccolato bianco Belcolade.

La gamma "**Selection**" spazia da un cioccolato fondente amaro ad un dolce cioccolato bianco, passando attraverso una scala completa di sapori e viscosità. Un assortimento di specialità, che includono fra le altre le goccine da forno, completa questa gamma.

Contattaci per maggiori informazioni su i nostri prodotti.

Cioccolato in polvere

Ottimo in gelateria per semifreddi e bevande. Disponibile al Latte |CHP-M2|, e Fondente |CHP-F1|.

Belco Ice

Cioccolato puro per copertura di gelati. Con burro anidro. Disponibile Fondente |BI-N3|, Latte |BI-M11|, Bianco |BI-W8|.

CREME

Nutocrem |BF-BV2|

Crema alla nocciola pronta all'uso, per coperture e ripieni. Particolarmente adatta alla cottura. Perfettamente stabile alla surgelazione.

Nutolade |BF-SMP1|

Crema alla nocciola pronta all'uso per coperture e ripieni.

50/50 Praliné Hazelnut (pasta pralinata nocciola) |BF-PR2|

Pasta pralinata contenente il 50% di nocciole ed il 50% di zucchero.

50/50 Praliné Almond (pasta pralinata mandorla) |BF-AM|

Pasta pralinata contenente il 50% di mandorle ed il 50% di zucchero.

INGREDIENTI

Noir Absolu Ebony

L'esperienza estrema del cacao puro. **Già concato**, in gocce, min. 96% di cacao.

Polvere di cacao olandese della migliore qualità, dal colore caldo e piacevole. Contenuto di burro: 22-24 %.

Puro burro di cacao di prima spremitura. Una **fantastica** innovazione: il burro di cacao **in goccine**, per la vostra facilità d'uso.