



CALLEBAUT®  
BELGIUM 1911

# CREME 2.0

SOPRENDI  
CON IL  
CIOCCOLATO  
IN UNA  
NUOVA  
FORMA!







# PRONTI A SCOPRIRE LA GAMMA DELLE CREME SPALMABILI CALLEBAUT?

Da oltre 110 anni il nostro cioccolato è noto per i blocchi e i Callets™. Oggi una nuova forma è pronta a dominare i vostri laboratori.

Scoprite le Creme al cioccolato: un'autentica delizia al cioccolato, cremosa a temperatura ambiente.

- ✓ GUSTO SUPERIORE - RICCHE DI CIOCCOLATO
- ✓ CREMOSE A TEMPERATURA AMBIENTE
- ✓ PRONTE ALL'USO. PRONTE PER LA VOSTRA MAGIA!
- ✓ DA INGREDIENTI COMPLETAMENTE NATURALI
- ✓ IN 5 ENTUSIASMANTI GUSTI



**CREMA DOPPIA  
NOCCIOLA**  
CREMA RICCA  
DI NOCCIOLE E  
CIOCCOLATO

**CREMA RB1  
CREMA DI  
CIOCCOLATO RUBY**

**CREMA 811  
CREMA AL  
CIOCCOLATO  
FONDENTE**


**CREMA GOLD  
CREMA DI  
CIOCCOLATO GOLD**

**CREMA W2  
CREMA DI  
CIOCCOLATO  
BIANCO**



# IL CIOCCOLATO SENZA COMPROM

Le creme sono le prime creme per prodotti da forno al mondo che portano il piacere e il gusto autentico dei nostri iconici 811, W2, RB1, del cioccolato Gold e delle nocciole di alta qualità nelle vostre applicazioni.

A close-up photograph showing a hand holding a piping bag filled with thick, smooth chocolate cream. The cream is being dispensed into a clear glass on a metal tray. Several other glasses are visible in the background, some containing the same cream. The lighting is bright, highlighting the texture of the cream and the clarity of the glass.

**LE CREME SONO LA VERSIONE  
CREMOSA DEL CIOCCOLATO PIÙ  
AMATO DI CALLEBAUT.  
PERFETTO PER FARCIRE DOLCI  
DA FORNO O PER REALIZZARE  
MOUSSE, CREMOSI E GLASSE IN  
POCHI SEMPLICI PASSAGGI.**

**ATO**

**ESSI**



# LA PASTICCERIA

RICETTE PER  
MOUSSE,  
CREMOSI  
E GLASSE

LA TUA **TORTA**  
**PERFETTA** IN  
POCHI **SEMPLICI**  
**PASSAGGI.**

Inquadra **il**  
**QR CODE**  
e guarda **il**  
**video!**





**A**  
CHOCOLATE MADE  
albertosimloni



# ALBERTO SIMIONATO

**Direttore** Chocolate Academy™  
Milano – Italia

Alberto si avvicina al mondo del dolce fin da giovanissimo, iniziando in panificio e gelateria.

Ma è grazie a prestigiose esperienze professionali e formative (presso l'istituto Etoile) che si appassiona alla pasticceria di alto livello.

La specializzazione nel cioccolato arriva in un secondo momento grazie all'incontro con Beduschi e Laghi e viene coronata dalla collaborazione con Moratò, che lo fa approdare direttamente in Barry Callebaut, dove dal 2019 dirige la Chocolate Academy™ di Milano.

 [instagram.com/albertosimionato](https://www.instagram.com/albertosimionato)

*Alberto Simionato*



# TORTA BIANCA W2

## MOUSSE PER TORTA

**Alberto Simionato**

Direttore Chocolate Academy™ – Milano – Italia

### Ingredienti

---

150 g di **Crema W2 Callebaut**

350 g di Panna semimontata

4,5 g di Gelatina 170° Bloom

22,5 g di Acqua

---

### Preparazione

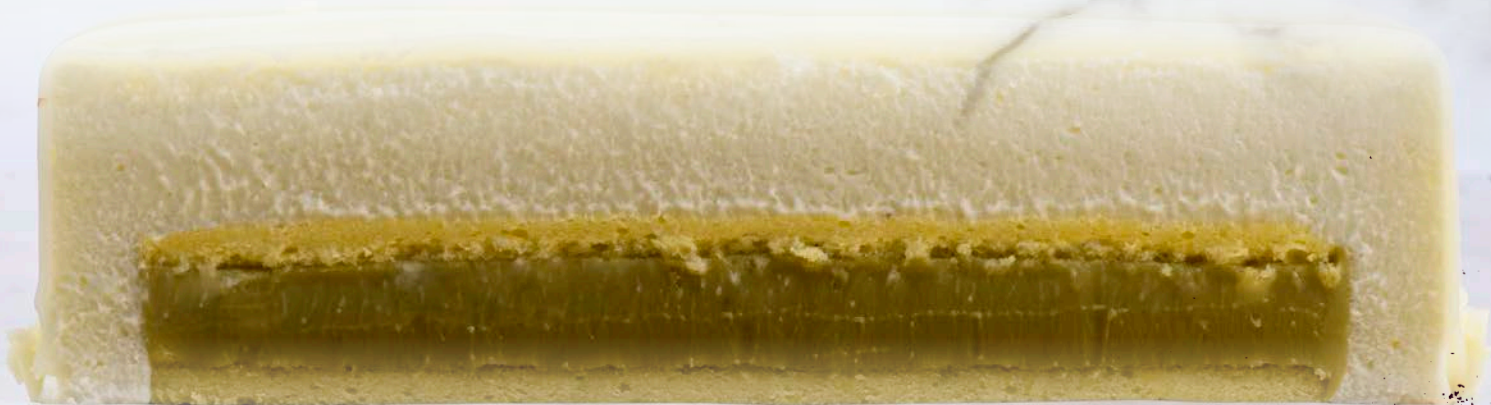
---

Idratare la gelatina con l'acqua.

Semimontare la panna (attenzione deve essere poco montata). Scaldare la crema a 55°C, unire la gelatina fusa alla crema senza miscelare. Aggiungere 100 g di panna semimontata e frustare bene, è consigliato emulsionare con un cutter o un minipimer. Unire la rimanente panna semimontata (250 g) e miscelare delicatamente il composto con un mestolo.

---





## CREMOSO PER TORTA

### Ingredienti

---

250 g di **Crema W2 Callebaut**  
100 g di Pralinato di pistacchio  
150 g di Latte  
5 g di Gelatina 170° Bloom  
25 g di Acqua

---

### Preparazione

---

Scaldare leggermente il latte e fondere la gelatina, unire tutti gli ingredienti ed emulsionare. Per gli anelli da 14 cm di diametro dosare 200 g di cremoso.

---

## GLASSA PER TORTA

### Ingredienti

---

195 g di Zucchero  
195 g di Glucosio 44DE  
120 g di Acqua  
18 g di Gelatina 170° Bloom  
90 g di Acqua  
400 g di **Crema W2 Callebaut**

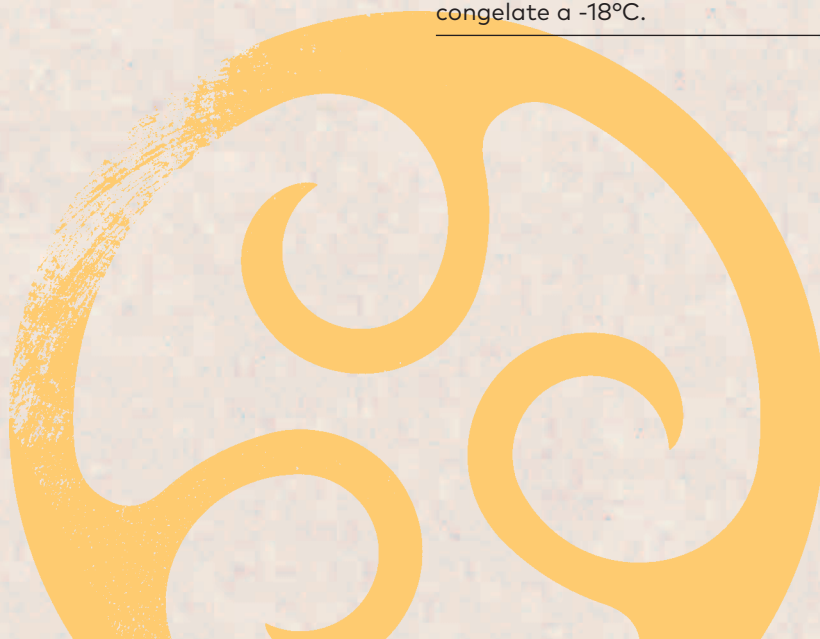
---

### Preparazione

---

Unire in un pentolino acqua, zucchero e glucosio, portare a primo bollore ed unire alla crema. Lasciar riposare il composto per 3-5 minuti aggiungere la gelatina fusa ed emulsionare con l'aiuto di un minipimer. Utilizzare la glassa a 32-28°C sulle torte congelate a -18°C.

---





# TORTA GOLD

## MOUSSE PER TORTA

**Alberto Simionato**

Direttore Chocolate Academy™ – Milano – Italia

### Ingredienti

---

150 g di **Crema Gold Callebaut**

350 g di Panna semimontata

4,5 g di Gelatina 170° Bloom

22,5 g di Acqua

---

### Preparazione

---

Idratare la gelatina con l'acqua.

Semimontare la panna (attenzione deve essere poco montata). Scaldare la crema a 55°C, unire la gelatina fusa alla crema senza miscelare. Aggiungere 100 g di panna semimontata e frustare bene, è consigliato emulsionare con un cutter o un minipimer. Unire la rimanente panna semimontata (250 g) e miscelare delicatamente il composto con un mestolo.

---





## CREMOSO PER TORTA

### Ingredienti

---

350 g di **Crema Gold Callebaut**  
150 g di Latte  
3 g di Gelatina 170° Bloom  
15 g di Acqua

---

### Preparazione

---

Scaldare leggermente il latte e fondere la gelatina, unire tutti gli ingredienti ed emulsionare. Per gli anelli da 14 cm di diametro dosare 200 g di cremoso.

---

## GLASSA PER TORTA

### Ingredienti

---

195 g di Zucchero  
195 g di Glucosio 44DE  
130 g di Acqua  
15 g di Gelatina 170° Bloom  
75 g di Acqua  
400 g di **Crema Gold Callebaut**  
1,4 g di Curcuma

---

### Preparazione

---

Unire in un pentolino acqua, zucchero e glucosio, portare a primo bollore ed unire alla crema. Lasciar riposare il composto per 3-5 minuti aggiungere la gelatina fusa ed emulsionare con l'aiuto di un minipimer. Utilizzare la glassa a 32-28°C sulle torte congelate a -18°C.

---



# TORTA FONDENTE 811

Alberto Simionato  
Direttore Chocolate Academy™ – Milano – Italia

## MOUSSE PER TORTA

### Ingredienti

150 g di **Crema 811 Callebaut**  
350 g di Panna semimontata  
4,5 g di Gelatina 170° Bloom  
22,5 g di Acqua

### Preparazione

Idratare la gelatina con l'acqua.  
Semimontare la panna (attenzione deve essere poco montata). Scaldare la crema a 55°C, unire la gelatina fusa alla crema senza miscelare. Aggiungere 100 g di panna semimontata e frustare bene, è consigliato emulsionare con un cutter o un minipimer. Unire la rimanente panna semimontata (250 g) e miscelare delicatamente il composto con un mestolo.

## GLASSA PER TORTA

### Ingredienti

195 g di Zucchero  
195 g di Glucosio 44DE  
130 g di Acqua  
15 g di Gelatina 170° Bloom  
75 g di Acqua  
400 g di **Crema 811 Callebaut**

### Preparazione

Unire in un pentolino acqua, zucchero e glucosio, portare a primo bollore ed unire alla crema. Lasciar riposare il composto per 3-5 minuti aggiungere la gelatina fusa ed emulsionare con l'aiuto di un minipimer. Utilizzare la glassa a 32-28°C sulle torte congelate a -18°C.

## CREMOSO PER TORTA

### Ingredienti

325 g di **Crema 811 Callebaut**  
175 g di Latte  
5 g di Gelatina 170° Bloom  
25 g di Acqua

### Preparazione

Scaldare leggermente il latte e fondere la gelatina, unire tutti gli ingredienti ed emulsionare. Per gli anelli da 14 cm di diametro dosare 200 g di cremoso.



# TORTA RUBY

Alberto Simionato  
Direttore Chocolate Academy™ – Milano – Italia

## MOUSSE PER TORTA

### Ingredienti

150 g di **Crema Ruby R1 Callebaut**  
100 g di Polpa di Lampone  
300 g di Panna semimontata  
4,5 g di Gelatina 170° Bloom  
22,5 g di Acqua

### Preparazione

Idratare la gelatina con l'acqua. Semimontare la panna (attenzione deve essere poco montata). Scaldare la crema a 55°C, a parte scaldare la polpa a 40° unire la gelatina, unire i due composti. Aggiungere 100 g di panna semimontata e frustare bene, è consigliato emulsionare con un cutter o un minipimer. Unire la rimanente panna semimontata, infine versare a filo la polpa di lamoni e amalgamarla al composto delicatamente il composto con un mestolo.





## CREMOSO PER TORTA

### Ingredienti

---

75 g di **Crema Ruby R1 Callebaut**  
100 g di Latte  
325 g di Polpa di Lampone  
6 g di Gelatina 170° Bloom  
30 g di Acqua

---

### Preparazione

---

Scaldare leggermente il latte e fondere la gelatina, unire tutti gli ingredienti ed emulsionare. Per gli anelli da 14 cm di diametro dosare 200 g di cremoso.

---

## GLASSA PER TORTA

### Ingredienti

---

180 g di Zucchero  
180 g di Glucosio 44DE  
82 g di Succo di Lampone  
90 g di Yougurt  
16 g di Gelatina 170° Bloom  
80 g di Acqua  
366 g di **Crema Ruby R1 Callebaut**  
7 g di Acido citrico 1/1

---

### Preparazione

---

Unire in un pentolino succo di lampone, zucchero e glucosio, portare a primo bollore ed unire alla crema. Lasciar riposare il composto per 3-5 minuti aggiungere la massa di gelatina fusa, lo yogurt e l'acido citrico. Emulsionare con l'aiuto di un minipimer. Utilizzare la glassa a 32-28°C sulle torte congelate a -18°C.

---



# TORTA DOPPIA NOCCIOLA

Alberto Simionato  
Direttore Chocolate Academy™ – Milano – Italia

## MOUSSE PER TORTA

### Ingredienti

150 g di **Crema Doppia Nocciola Callebaut**  
350 g di Panna semimontata  
4,5 g di Gelatina 170° Bloom  
22,5 g di Acqua

### Preparazione

Idratare la gelatina con l'acqua.  
Semimontare la panna (attenzione deve essere poco montata). Scaldare la crema a 55°C, unire la gelatina fusa alla crema senza miscelare. Aggiungere 100 g di panna semimontata e frustare bene, è consigliato emulsionare con un cutter o un minipimer. Unire la rimanente panna semimontata (250 g) e miscelare delicatamente il composto con un mestolo.





## CREMOSO PER TORTA

### Ingredienti

---

325 g di **Crema Doppia Nocciola Callebaut**  
125 g di Latte  
3 g di Gelatina 170° Bloom  
15 g di Acqua

---

### Preparazione

---

Scaldare leggermente il latte e fondere la gelatina, unire tutti gli ingredienti ed emulsionare. Per gli anelli da 14 cm di diametro dosare 200 g di cremoso.

---

## GLASSA PER TORTA

### Ingredienti

---

195 g di Zucchero  
195 g di Glucosio 44DE  
180 g di Acqua  
15 g di Gelatina 170° Bloom  
75 g di Acqua  
150 g di **Crema W2**  
200 g di **Crema Doppia Nocciola Callebaut**

---

### Preparazione

---

Unire in un pentolino acqua, zucchero e glucosio, portare a primo bollore ed unire alla crema. Lasciar riposare il composto per 3-5 minuti aggiungere la gelatina fusa ed emulsionare con l'aiuto di un minipimer. Utilizzare la glassa a 32-28°C sulle torte congelate a -18°C

---



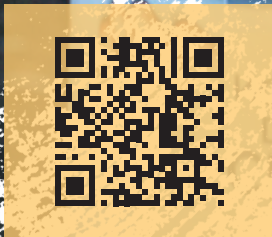
# LA MOUSSE NEL BICCHIERE

RICETTE  
PER  
MOUSSE  
DA BICCHIERINO

**SORPRENDERE  
I VOSTRI CLIENTI  
NON È MAI  
STATO  
COSÌ FACILE**



Inquadra il  
**QR CODE**  
e guarda il  
**video!**





# MOUSSE BIANCA W2

## MOUSSE PER BICCHIERINO

**Alberto Simionato**

Direttore Chocolate Academy™ – Milano – Italia

### Ingredienti

---

150 g di **Crema W2 Callebaut**

350 g di Panna liquida

---

### Preparazione

---

Con l'aiuto di una frusta miscelare la panna con la crema. Mettere in planetaria e montare per 4/5 minuti a velocità media.

---





## CREMOSO PER BICCHIERINO

### Ingredienti

---

250 g di **Crema W2 Callebaut**  
75 g di Pralinato di Pistacchio  
100 g di Latte

---

### Preparazione

---

Scaldare leggermente il latte ed emulsionare con gli altri ingredienti.

---

### Montaggio del bicchierino

---

Dosare 30 g di mousse nel bicchierino.  
Lasciar cristallizzare a 4° o congelare.  
Dosare 15 g di cremoso aggiungere i **Crispearls Mona Lisa** e decorare.

---





# MOUSSE GOLD

Alberto Simionato  
Direttore Chocolate Academy™ – Milano – Italia

## MOUSSE PER BICCHIERINO

### Ingredienti

150 g di **Crema Gold Callebaut**  
350 g di Panna liquida

### Preparazione

Con l'aiuto di una frusta miscelare la panna con la crema. Mettere in planetaria e montare per 4/5 minuti a velocità media.

## CREMOSO PER BICCHIERINO

### Ingredienti

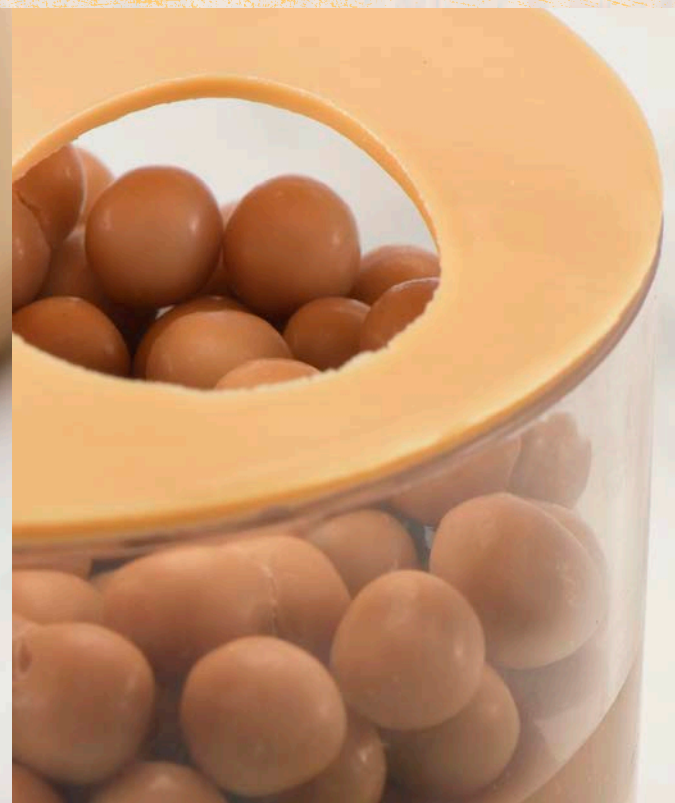
250 g di **Crema Gold Callebaut**  
120 g di Latte

### Preparazione

Scaldare leggermente il latte ed emulsionare con gli altri ingredienti.

### Montaggio del bicchierino

Dosare 30 g di mousse nel bicchierino.  
Lasciar cristallizzare a 4° o congelare.  
Dosare 15 g di cremoso aggiungere i **Crispearls Mona Lisa** e decorare.



# MOUSSE FONDENTE 811

## MOUSSE PER BICCHIERINO

**Alberto Simionato**

Direttore Chocolate Academy™ – Milano – Italia

### Ingredienti

150 g di **Crema 811 Callebaut**  
350 g di Panna liquida

### Preparazione

Con l'aiuto di una frusta miscelare la panna con la crema. Mettere in planetaria e montare per 4/5 minuti a velocità media.

## CREMOSO PER BICCHIERINO

### Ingredienti

225 g di **Crema 811 Callebaut**  
100 g di Panna

### Preparazione

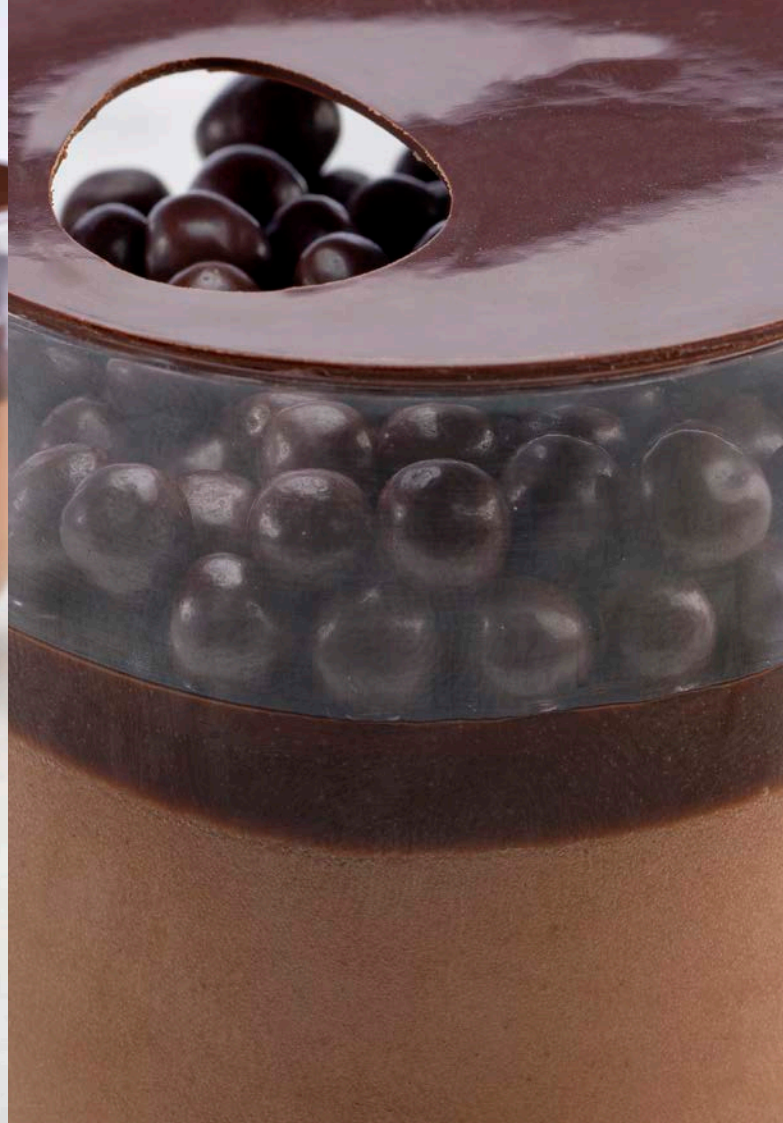
Scaldare leggermente la panna ed emulsionare con gli altri ingredienti.

### Montaggio del bicchierino

Dosare 30 g di mousse nel bicchierino.  
Lasciar cristallizzare a 4° o congelare.

Dosare 15 g di cremoso aggiungere i **Crispearls Mona Lisa** e decorare.





# MOUSSE RUBY

Alberto Simionato  
Direttore Chocolate Academy™ – Milano – Italia

## MOUSSE PER BICCHIERINO

### Ingredienti

---

100 g di **Crema Ruby R1 Callebaut**  
50 g di Polpa di Fragola  
50 g di Yougurt  
300 g di Panna liquida

---

### Preparazione

---

Con l'aiuto di una frusta miscelare la panna con la crema. Mettere in planetaria e montare per 4/5 minuti a velocità media. A parte miscelare la polpa di fragole con lo yougurt. Unire i due composti delicatamente.

---

## CREMOSO PER BICCHIERINO

### Ingredienti

---

300 g di **Crema Ruby R1 Callebaut**  
300 g di Polpa di Fragole

---

### Preparazione

---

Scaldare leggermente la polpa ed emulsionare con gli altri ingredienti.

---

### Montaggio del bicchierino

---

Dosare 30 g di mousse nel bicchierino.  
Lasciar cristallizzare a 4° o congelare.  
Dosare 15 g di cremoso aggiungere i **Crispearls Mona Lisa** e decorare.

---







# MOUSSE DOPPIA NOCCIOLA

Alberto Simionato  
Direttore Chocolate Academy™ – Milano – Italia

## MOUSSE PER BICCHIERINO

### Ingredienti

150 g di **Crema Doppia Nocciola Callebaut**  
350 g di Panna liquida

### Preparazione

Con l'aiuto di una frusta miscelare la panna con la crema. Mettere in planetaria e montare per 4/5 minuti a velocità media.

## CREMOSO PER BICCHIERINO

### Ingredienti

125 g di **Crema Doppia Nocciola Callebaut**  
125 g di **Crema W2 Callebaut**  
100 g di Panna

### Preparazione

Scaldare leggermente la panna ed emulsionare con gli altri ingredienti.

### Montaggio del bicchierino

Dosare 30 g di mousse nel bicchierino.  
Lasciar cristallizzare a 4° o congelare.  
Dosare 15 g di cremoso aggiungere i **Crispearls Mona Lisa** e decorare.







Inquadra il  
**QR CODE**  
e guarda il  
**video!**







# LA GELATERIA

**RICETTE PER  
ARRICCHIRE**

**IL TUO  
GELATO**





# CIRO FRADDANNO

**Choco Gelato Chef** Chocolate Academy™  
Milano – Italia

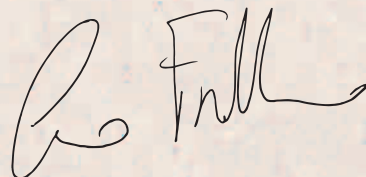
Figlio d'arte, Ciro Fraddanno nasce e cresce nella gelateria di famiglia. Approfondisce la pasticceria in CAST Alimenti prima come stagista, poi come corsista e infine nelle vesti di docente.

Dopo importanti esperienze internazionali - a Parigi da "Hélène Darroze", due stelle Michelin, e a Londra da Harrods e nello storico Hotel Claridge's - Ciro ritorna alle origini, nella penisola sorrentina, dove scopre il mondo della mixology divenendo Cocktail bar Manager.

Una sola però è la passione quotidiana: l'amore per il gelato e Fraddanno ne ha fatto una vera professione, che ogni giorno lo vede studiare e sperimentare per valorizzare il gelato anche al di là della semplice pasticceria, esplorando nuovi abbinamenti e applicazioni.

Dal 2018 è Chef ChocoGelato del Chocolate Academy™ Milano.

📷 [instagram.com/ciro\\_fraddanno](https://www.instagram.com/ciro_fraddanno)



# GELATO BIANCO W2

Ciro Fraddanno  
Chef Chocolate Academy™ – Italia

## OVETTO GELATO BIANCO

### Ingredienti

1600 g di **Crema Bianco W2 Callebaut**  
2400 g di Latte

### Preparazione

Frullare tutto insieme e versare nel mantecatore.

### Montaggio della vaschetta

In estrazione variegare il gelato con la **Crema Doppia Nocciola Callebaut** e i **Mini Crispearls Mona Lisa**.

## PISTACCHIO GOLOSO VARIEGATO AL PISTACCHIO

### Ingredienti

500 g di **Crema Bianca W2 Callebaut**  
100 g di Pasta Pistacchio  
50 g di Granella di Pistacchio

### Preparazione

Mescolare tutto assieme.

## GELATO

### Ingredienti

1500 g di **Crema Bianco W2 Callebaut**  
2400 g di Latte  
300 g di Pasta di Pistacchio  
100 g di Destrosio

### Preparazione

Frullare tutto insieme e versare nel mantecatore.

### Montaggio della vaschetta

In estrazione variegare il gelato con il variegato al pistacchio e granella di pistacchio.

## C'EST BON VARIEGATO NOCCIOLA

### Ingredienti

500 g di **Crema Bianca W2 Callebaut**  
25 g di **Crema 811 Callebaut**  
70 g di Pasta Nocciola  
50 g di Paillettè Feulletine

### Preparazione

Mescolare tutto insieme.

## SCAGLIE CROCCANTI DI CIOCCOLATO

### Ingredienti

300 g di **Ice Chocolate al Latte Callebaut**

### Preparazione

Fondere il cioccolato, stenderlo su una teglia 60x40 con carta forno. Mettere in freezer. Una volta indurito sbriciolare il foglio e tenerlo in freezer.

## GELATO

### Ingredienti

1500 g di **Crema Bianco W2 Callebaut**  
2400 g di Latte  
300 g di Pasta di Nocciola  
100 g di Destrosio

### Preparazione

Frullare tutto insieme e versare nel mantecatore.

### Montaggio della vaschetta

In estrazione variegare il gelato con il variegato, le schegge di cioccolato al latte e i **Crispearls Mona Lisa** al latte.







# GELATO GOLD

Ciro Fraddanno  
Chef Chocolate Academy™ – Italia

## GELATO AL CARMELLO

### Ingredienti

1600 g di **Crema Gold Callebaut**  
2400 g di Latte

### Preparazione

Frullare tutto insieme e versare nel mantecatore.

### Montaggio della vaschetta

In estrazione variegare il gelato con i **Crispearls Mona Lisa** al caramello.

## GELATO AL CARMELLO E CAFFÈ

### Ingredienti

1600 g di **Crema Gold Callebaut**  
2100 g di Latte  
300 g di Caffè Espresso

### Preparazione

Frullare tutto insieme e versare nel mantecatore.

### Montaggio della vaschetta

In estrazione variegare il gelato con **Nibs di Cacao Callebaut**

## CARMELLO E ARACHIDI SALSA CARMELLO

### Ingredienti

300 g di **Caramel Callebaut**  
15 g di Acqua

### Preparazione

Scaldare 10 secondi in microonde e mescolare insieme, mettere in un sacco a poche e lasciare raffreddare un attimo sul tavolo prima di variegare il gelato.

## GELATO

### Ingredienti

1500 g di **Crema Gold Callebaut**  
2400 g di Latte  
250g di Pasta Arachidi  
50 g di Destrosio

### Preparazione

Frullare tutto insieme e versare nel mantecatore.

### Montaggio della vaschetta

In estrazione variegare il gelato con la salsa al caramello e arachidi in granella.



# GELATO FONDENTE 811

Ciro Fraddanno  
Chef Chocolate Academy™ – Italia

## GELATO 811 SCAGLIE CROCCANTI DI CIOCCOLATO

### Ingredienti

---

300 g di **Ice Chocolate 811 Callebaut**

---

### Preparazione

---

Fondere il cioccolato, stenderlo su una teglia 60x40 con carta forno. Mettere in freezer. Una volta indurito sbriciolare il foglio e tenerlo in freezer.

---

## GELATO

### Ingredienti

---

1600 g di **Crema Bianca Callebaut**  
2400 g di Latte

---

### Preparazione

---

Frullare tutto insieme e versare nel mantecatore.

### Montaggio della vaschetta

---

In estrazione variegare il gelato con **Crema 811 Callebaut**, scaglie croccanti di cioccolato e **Crispearls Dark Mona Lisa**.

---









# GELATO RUBY

Ciro Fraddanno  
Chef Chocolate Academy™ – Italia

## RUBY SCAGLIE CROCCANTI DI CIOCCOLATO

### Ingredienti

300 g di **Ice Chocolate Ruby Callebaut**

### Preparazione

Fondere il cioccolato, stenderlo su una teglia 60x40 con carta forno. Mettere in freezer. Una volta indurito sbriciolare il foglio in piccoli pezzi e tenerlo in freezer.

## GELATO

### Ingredienti

1600 g di **Crema Bianca Callebaut**  
2400 g di Latte

### Preparazione

Frullare tutto insieme e versare nel mantecatore.

### Montaggio della vaschetta

In estrazione variegare il gelato con **Crema Ruby RB1 Callebaut**, scaglie croccanti di cioccolato e **Crispearls Ruby Mona Lisa**.



# GELATO DOPPIA NOCCIOLA

Ciro Fraddanno  
Chef Chocolate Academy™ – Italia

## TRIPLO VARIEGATO ALLA NOCCIOLA

### Ingredienti

500 g di **Crema Doppia Nocciola Callebaut**  
100 g di **Crema Bianca Callebaut**  
50 g di Pasta Nocciola  
50 g di Paillettè Feulletine

### Preparazione

Mescolare tutto insieme.

## GELATO

### Ingredienti

1600 g di **Crema Doppia Nocciola Callebaut**  
2400 g di Latte  
100 g di Destrosio

### Preparazione

Frullare tutto insieme e versare nel mantecatore.

### Montaggio della vaschetta

In estrazione variegare il gelato con il variegato nocciola e una granella di taglia grossa di nocciola.

## GELATO BELGIAN KISS SCHEGGE GOLOSE

### Ingredienti

250 g di **Crema Doppia Nocciola Callebaut**  
250 g di **Ice Chocolate Fondente 811 Callebaut**  
100 g di Paillettè Feulletine

### Preparazione

Fondere il cioccolato, aggiungere la spalmabile e la paillette. Stenderlo su una teglia 60x40 con carta forno. Mettere in freezer. Una volta indurito sbriciolare il foglio in piccoli pezzi e tenerlo in freezer.

## GELATO

### Ingredienti

1400 g di **Crema Doppia Nocciola Callebaut**  
200 g di **Crema 811 Callebaut**  
2400 g di Latte  
100 g di Destrosio

### Preparazione

Frullare tutto insieme e versare nel mantecatore.

### Montaggio della vaschetta

In estrazione variegare il gelato con le schegge golose e nocciole intere.







**ALL'INTERNO  
DEL CONO  
GELATO...**

**...O PER  
DECORARE IL  
CONO GELATO  
E DARE UN  
TOCCO IN PIÙ  
DI CREMOSITÀ  
E GOLOSITÀ!**



**IDEALE PER  
FAR VIVERE  
AI TUOI CLIENTI  
UN'ESPERIENZA  
UNICA DI GUSTO!**



**PER RIVOLUZIONARE  
CON UN PIACEVOLE  
GUSTO INTENSO DI  
CIOCCOLATO IL TUO  
GELATO!**



**CALLEBAUT®**

BELGIUM 1911



[WWW.CALLEBAUT.COM](http://WWW.CALLEBAUT.COM)