



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.



**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
albertosimlone

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

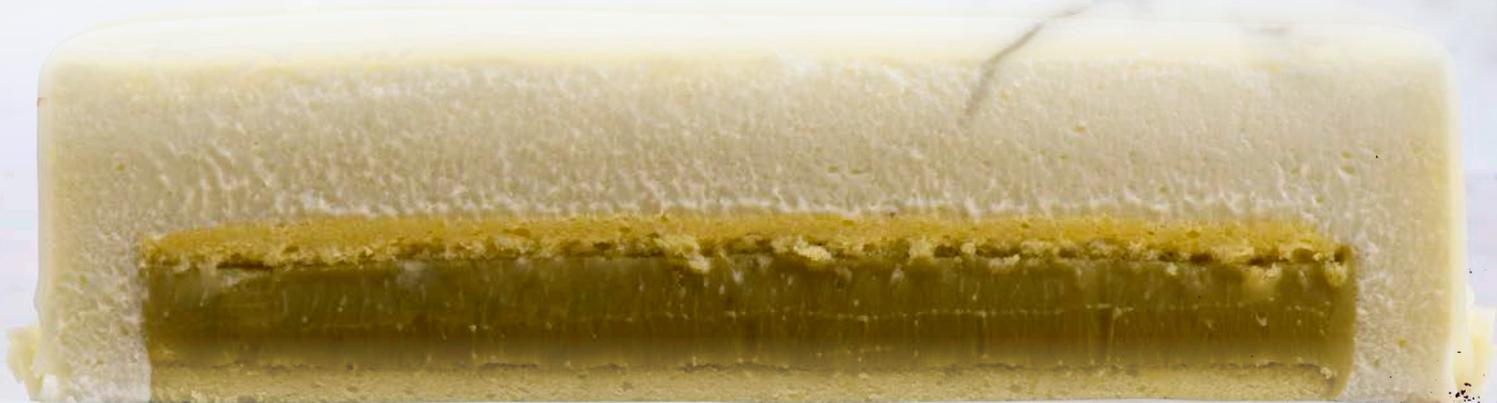
22,5 g di Acqua

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**



CHOCOLATE ACADEMY
perfosimone



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

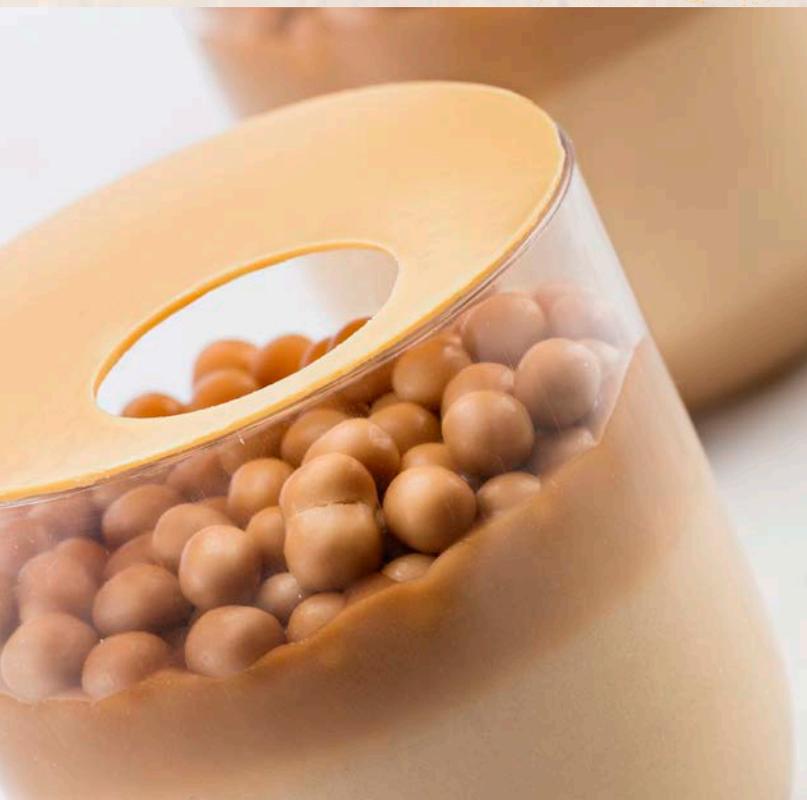
250 g di **Crema Gold Callebaut**
120 g di Latte

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

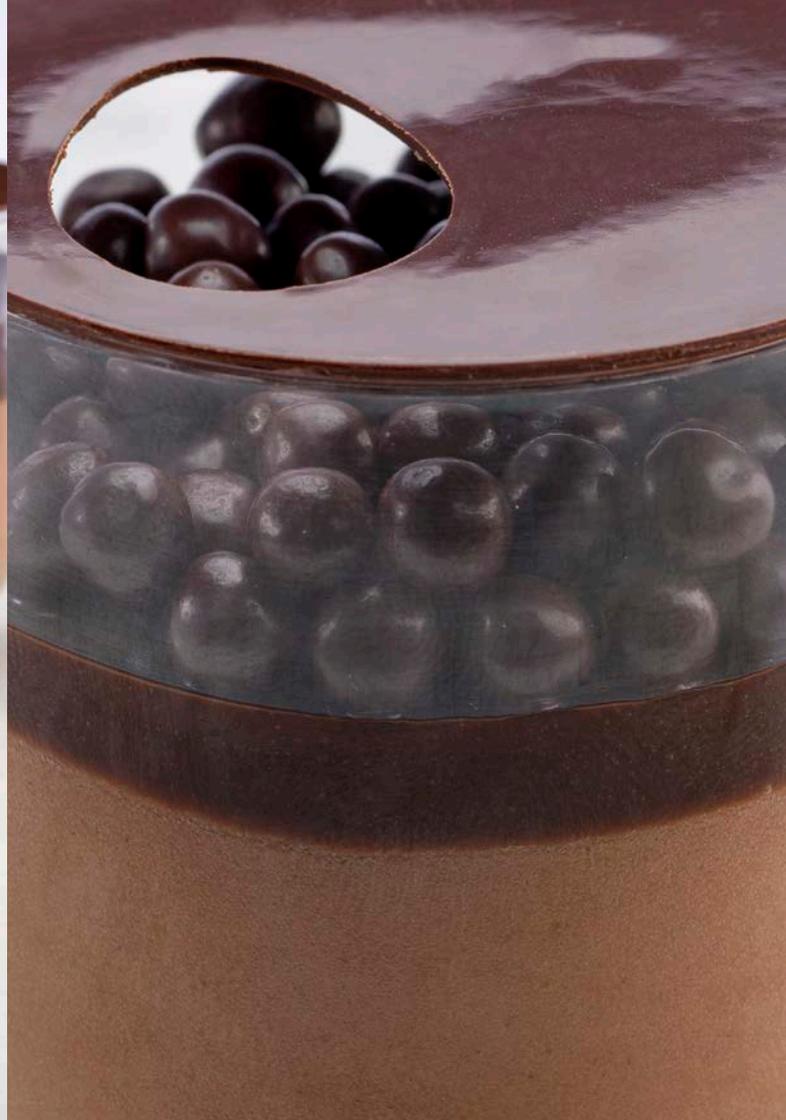
Preparazione

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

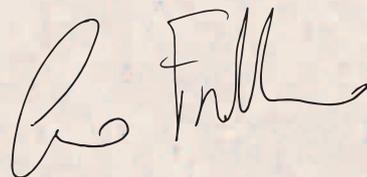
Figlio d'arte, Ciro Fraddanno nasce e cresce nella gelateria di famiglia. Approfondisce la pasticceria in CAST Alimenti prima come stagista, poi come corsista e infine nelle vesti di docente.

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 Bianco 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, stendendolo 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