



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

TORRONI AL CIOCCOLATO

A CURA DI CIRO FRADDANNO



Chocolate Academy

La Chocolate Academy™ Milano è la scuola professionale dedicata al cioccolato fondata nel 2017 da Barry Callebaut, azienda leader mondiale nella produzione di cacao e di cioccolato.

Diretta oggi dal maître chocolatier Alberto Simionato, la Chocolate Academy™ è una scuola in cui i professionisti a tutti i livelli possono apprendere e approfondire tutte le tecniche nell'ambito del cioccolato.

L'Academy infatti offre spazi moderni e all'avanguardia dove respirare la cultura del cacao, migliorare le proprie abilità nell'uso del cioccolato, e conoscerne tutte le tendenze, tecniche e ricette.

Dalle basi della cioccolateria alla pasticceria più innovativa, i corsi della Chocolate Academy™ Milano garantiscono una formazione approfondita su una vasta gamma di preparazioni a base di cioccolato, con un focus particolare sul gelato al cioccolato. Dall'esperienza Callebaut, nella Chocolate Academy™ Milano, ha sede infatti il primo ChocoGelato Lab, un centro di eccellenza internazionale esclusivo dedicato all'incontro del mondo del cioccolato con la gelateria artigianale italiana.

Le ricette che seguono nascono dalla creatività e dalla collaborazione del nostro team di Chef.



Ciro Fraddanno

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

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.

Specializzatosi con i campioni del mondo Cristian Beduschi e Luigi Biasetto, dopo importanti esperienze internazionali - a Parigi da "Hélène Darroze", due stelle Michelin, e a Londra da Harrods e nello storico Hotel Claridge's - Ciro Fraddanno ritorna alle origini, nella penisola sorrentina, dove scopre il mondo della mixology divenendo Cocktail bar Manager. Spinto dalla volontà di mettersi in gioco, accetta l'incarico di assistente di direzione presso CAST Alimenti e poi di coordinatore per Athenaeum.

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.



Ciro Fraddanno

Choco Gelato Chef Chocolate Academy™ Milano

I Lingotti : Un'esperienza multisensoriale

I consumatori sono sempre più esigenti e amanti delle sperimentazioni. Cercano prodotti che vadano oltre le loro aspettative e solletchino tutti i loro sensi.

Ci sono **3 modi** principali per ottenere la **multisensorialità** nei prodotti a base di cioccolato: offrire un **gusto nuovo** ed eccitante, attrarre lo sguardo o **sorprendere** attraverso le **consistenze**.

Il **58%**

dei consumatori in Europa Occidentale preferisce un prodotto con diverse consistenze e sapori.

6 su 10



consumatori in Europa Occidentale affermano che i sapori unici e fuori dal comune possono rendere i prodotti dolciari più eccitanti.



Fonti: Barry Callebaut global proprietary research, 08/2023



“



Tengo sempre presente la consistenza quando creo nuovi prodotti. Li rende più ricchi, accattivanti e interessanti. Anche con un solo gusto, le creazioni possono essere molto innovative. Giocando con diverse consistenze nello stesso gusto, si fa leva su un prodotto per un'esperienza completamente nuova.

”

Ciro Fraddanno
Choco Gelato Chef
Milano, Italia

15 COLORI

del cioccolato

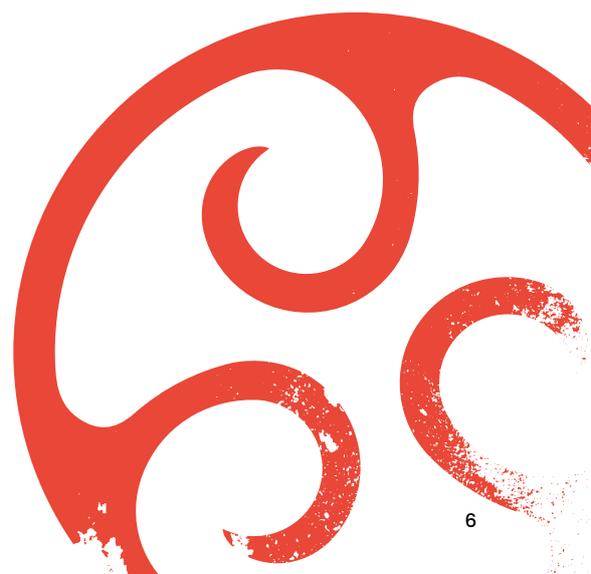


Per la prima volta nella storia il cioccolato offre un ventaglio di scelte ampio e ricco, con soluzioni di gusto e colore. Il Finest Belgian Chocolate Callebaut®, ti consente di innovare la tua vetrina con i 5 colori del cioccolato: Fondente, Latte, Bianco, Ruby e Gold.



Creme spalmabili pronte all'uso!
Personalizza le tue creazioni con
la nostra linea di golose creme,
disponibili in diversi gusti e colori.
Ideali per creare una varietà di
consistenze.


CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



I Lingotti

Il classico torrone prende delle nuove e divertenti forme che si adattano ai diversi momenti di consumo e ai gusti dei consumatori di oggi!

I lingotti nascono da un inedito stampo progettato ad hoc in collaborazione con Martellato*, per regalare ai vostri clienti un'esperienza multisensoriale tra una texture esterna croccante di copertura di cioccolato e un interno morbido fatto di granelle, frutta secca, disidratata, biscotti... per appagare ogni tipo di palato. I lingotti sono perfetti da condividere con i propri cari per momenti di pura felicità!

***Per avere lo stampo, rivolgetevi direttamente al vostro agente/distributore di zona.**



Lingotto W2

Guscio cioccolato al latte 823 Callebaut
Ripieno ai cereali

Ripieno ai cereali

Ingredienti	Quantità
Cioccolato W2 Callebaut	600 g
Crema W2 Callebaut	300 g
Pasta mandorla non tostata	100 g
Rice crispies	60 g
Farro caramellato	60 g
Orzo caramellato	60 g
Sale	4 g
TOTALE	1184 g

*(60% zucchero e 40% acqua)

Cereali caramellati

Ingredienti	Quantità
Orzo soffiato	100 g
Farro soffiato	100 g
Sciroppo 60°B *	200 g
TOTALE	400 g



Procedimento:

Mescolare i cereali soffiati con lo sciroppo e metterli in forno a 140°C fino a che lo sciroppo è ben asciutto. Raffreddarli bene prima di usarli. Fondere del cioccolato 823 a 40/45° e pre-cristallare a 28,5°C, oppure prendere il cioccolato già pre-cristallizzato (es. dalla temperatrice), oppure de-cristallizzarlo (temperarlo) al microonde facendolo fondere delicatamente alla temperatura finale di 29/30°C, senza superarla. Fare una sottile camicia di cioccolato all'interno dello stampo. Far cristallizzare leggermente.

Nel frattempo prepara il ripieno:

Mescolare il cioccolato W2 pre-cristallizzato con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno della camicia in cioccolato realizzata in precedenza e non ancora completamente cristallizzata, in modo che il cremino aderisca perfettamente al guscio. Lasciar cristallizzare leggermente la superficie del ripieno e chiudere lo stampo con un sottile strato di cioccolato al latte. Lasciar cristallizzare al fresco e poi smodellare. Peso totale indicativo della tavoletta è di circa 500 g.

Lingotto Gold

**Guscio cioccolato al Gold Callebaut
Ripieno Gold, limone e frutta secca**

Ripieno Gold, limone e frutta secca:

Ingredienti	Quantità
Cioccolato Gold Callebaut	500 g
Cioccolato al latte power 41 Callebaut	50 g
Crema Gold Callebaut	400 g
Pasta di sesamo (pasta tahini)	50 g
Sesamo nero tostato	30 g
Pistacchi interi	100 g
Mandorle grezze tostate	100 g
Nocciole intere	100 g
Scorza di limone grattugiata	1 g
Sale	4 g
TOTALE	1335 g



Procedimento:

Fondere del cioccolato Gold a 40/45° e pre-cristallare a 28,5°C, oppure prendere il cioccolato già pre-cristallizzato (es. dalla temperatrice), oppure de-cristallizzarlo (temperarlo) al microonde facendolo fondere delicatamente alla temperatura finale di 29/30°C, senza superarla. Fare una sottile camicia di cioccolato all'interno dello stampo. Far cristallizzare leggermente.

Nel frattempo prepara il ripieno:

Mescolare i cioccolati pre-cristallizzati con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno della camicia in cioccolato non completamente cristallizzata, in modo che il cremino aderisca perfettamente al guscio. Lasciar cristallizzare leggermente la superficie del ripieno e chiudere lo stampo con un sottile strato di cioccolato Gold. Lasciar cristallizzare al fresco e poi smodellare.

Peso totale indicativo della tavoletta è di circa 630 g.



Lingotto Ruby

Guscio cioccolato al Ruby Rb1 Callebaut
Ripieno Ruby e cioccolato al latte

Ripieno Ruby e cioccolato al latte

Ingredienti	Quantità
Cioccolato Ruby Rb1 Callebaut	200 g
Cioccolato al latte Power 41 Callebaut	400 g
Crema Ruby Callebaut	400 g
Mandorla intere tostate	400 g
Limone candito	100 g
Sale	4 g
TOTALE	1504 g



Procedimento:

Fondere del cioccolato Ruby Rb1 a 40/45° e pre-cristallare a 28,5°C, oppure prendere il cioccolato già pre-cristallizzato (es. dalla temperatrice), oppure de-cristallizzarlo (temperarlo) al microonde facendolo fondere delicatamente alla temperatura finale di 29/30°C, senza superarla. Fare una sottile camicia di cioccolato all'interno dello stampo. Far cristallizzare leggermente.

Nel frattempo prepara il ripieno:

Mescolare i cioccolati pre-cristallizzati con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno del guscio in cioccolato non completamente cristallizzato, in modo che il cremino aderisca perfettamente al guscio. Lasciar cristallizzare leggermente la superficie del ripieno e chiudere lo stampo con un sottile strato di cioccolato Ruby. Lasciar cristallizzare al fresco e poi smodellare.

Peso totale indicativo della tavoletta è di circa 630 g.

Lingotto Doppia Nocciola

Guscio cioccolato al latte Power 41 Callebaut
Ripieno cioccolato bianco e nocciola

Ripieno cioccolato bianco e nocciola

Ingredienti	Quantità
Cioccolato Velvet Callebaut	600 g
Crema doppia nocciola Callebaut	400 g
Nocciole intere tostate	200 g
Crumble alla nocciola *	150 g
Paillettè feullettine Callebaut	30 g
Sale	4 g
TOTALE	1384 g

*Crumble alla nocciola

Ingredienti	Quantità
Farina di nocciola	100 g
Farina 00	100 g
Burro	100 g
Zucchero	100 g
Sale	3 g
TOTALE	403 g

Procedimento:

Per il crumble:

Impastare insieme tutti gli ingredienti e sbriciolare l'impasto su una teglia. Cuocere in forno a 160°C per 13 minuti circa o comunque fino ad arrivare ad un bel colore nocciola tostata. Raffreddare.

Fondere del cioccolato al latte a 40/45° e pre-cristallare a 29,5°C, oppure prendere il cioccolato già pre-cristallizzato (es. dalla temperatrice), oppure ancora fonderlo delicatamente al microonde fino ad arrivare alla temperatura di 30°/30,5° (senza superarla).

Fare una sottile camicia di cioccolato all'interno dello stampo. Far cristallizzare leggermente.

Nel frattempo prepara il ripieno:

Mescolare il cioccolato pre-cristallizzato con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno del guscio in cioccolato non completamente cristallizzato, in modo che il cremino aderisca perfettamente al guscio. Lasciar cristallizzare leggermente la superficie del ripieno e chiudere lo stampo con un sottile strato di cioccolato al latte. Lasciar cristallizzare al fresco e poi smodellare.

Peso totale indicativo della tavoletta è di circa 630 g.





Lingotto Fondente 811

Guscio cioccolato fondente 811
Ripieno di cioccolato bianco e ciliegia
Ripieno di cioccolato e speculoos

Ripieno di cioccolato bianco, ciliegia e speculoos

Ingredienti	Quantità
Cioccolato W2 Callebaut	600 g
Crema W2 Callebaut	400 g
Biscotti speculoos	250 g
Ciliegia disidratata	20 g
Sale	4 g
TOTALE	1274 g

Ripieno di cioccolato

Ingredienti	Quantità
Cioccolato 70-30-38 Callebaut	500 g
Crema 811 Callebaut	400 g
Pasta mandorla Cacao Barry	100 g
Mandorle affettate tostate	150 g
Riso soffiato (rice crispies)	50 g
Sale	3 g
TOTALE	1203 g



Procedimento:

Fondere del cioccolato 811 a 40/45° e pre-cristallare a 31°C oppure prendere il cioccolato già pre-cristallizzato (es. dalla temperatrice). Fare una sottile camicia di cioccolato all'interno dello stampo. Far cristallizzare leggermente.

Nel frattempo prepara il 1° ripieno:

Mescolare i cioccolati pre-cristallizzati con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno del guscio in cioccolato fino ad arrivare a metà circa dello stampo. Tenere da parte.

Nel frattempo prepara il 2° ripieno:

Mescolare i cioccolati pre-cristallizzati con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno dello stampo fino ad arrivare quasi al bordo dello stampo. Raffreddare un attimo e chiudere con cioccolato temperato.

Raffreddare e poi smodellare.

Le Barrette

Le barrette sono lo snack perfetto per ogni occasione grazie alla loro semplicità di realizzazione e accessibilità nell'acquisto ad impulso. Le combinazioni di colori, consistenza e gusti rendono ogni barretta unica nel suo genere.

Le barrette si differenziano dal lingotto SOLO per la modalità di produzione: il torrone viene tagliato a mano nella lunghezza e spessore desiderato (senza usare uno stampo).



Barretta W2

Ricopertura "morbida" di cioccolato al latte

Ingredienti	Quantità
Cioccolato al latte 823 Callebaut	400 g
Crema doppia nocciola Callebaut	100 g
TOTALE	500 g

Ripieno cioccolato bianco e nocciola

Ingredienti	Quantità
Cioccolato W2 Callebaut	550 g
Crema W2 Callebaut	350 g
Pasta nocciola Cacao Barry	100 g
Pailletè feuilletine Callebaut	150 g
Nocciole rottami	100 g
Sale	4 g
TOTALE	1254 g

Procedimento:

Pre-cristallizzare il cioccolato al latte, utilizzando una delle diverse modalità (microonde, tablaggio, insemminazione...). Aggiungere la crema spalmabile doppia nocciola. Formare un leggero strato sul fondo della teglia o di uno stampo alto 2 cm.

Nel frattempo prepara il ripieno:

Mescolare il cioccolato bianco pre-cristallizzato con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno dello stampo fino al bordo. Lasciar cristallizzare leggermente la superficie del ripieno e chiudere lo stampo con un sottile strato di cioccolato al latte "morbido". Lasciar cristallizzare, smodellare, e tagliare delle barrette lunghe 10 cm e larghe 1,5 cm.



Barretta Gold

Ingredienti	Quantità
Cioccolato Gold Callabaut	600 g
Crema Gold Callebaut	350 g
Pasta noce pecan	50 g
Liquirizia in polvere	3 g
Sale	5 g
Noci pecan tostate	150 g
Nibs di cacao	30 g
Farro soffiato caramellato (vedi lingotto W2)*	50 g
Zenzero candito	40 g
Crispearls Caramel Mona Lisa	40 g
TOTALE	1318 g



Procedimento:

Mescolare il cioccolato Gold pre-cristallizzato con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno di uno stampo/teglia alto 2 cm fino al bordo. Lasciar cristallizzare, smodellare, e tagliare delle barrette lunghe 10 cm e larghe 1,5 cm.

Barretta Ruby

Ingredienti	Quantità
Cioccolato Ruby Rb1 Callebaut	600 g
Crema Ruby Callebaut	350 g
Pasta mandorla non tostata	50 g
Mandorle a bastoncino leggermente	150 g
Cornflakes (leggermente tritati)	50 g
Polvere di caffè del macinino	4 g
Sale	4 g
TOTALE	1208 g



Procedimento:

Mescolare il cioccolato Ruby pre-cristallizzato con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno di uno stampo/teglia alto 2 cm fino al bordo. Lasciar cristallizzare, smodellare, e tagliare delle barrette lunghe 10 cm e larghe 1,5 cm.

Barretta Doppia Nocciola

Ingredienti	Quantità
Cioccolato 823 Callebaut	500 g
Cioccolato 70 30 38 Callebaut	100 g
Crema doppia nocciola Callebaut	400 g
Scorza arancia grattugiata	1 g
Nocciole intere tostate	400 g
Pailletè feuilletine Callebaut	50 g
Arancia candita a pezzetti	50 g
Sale	4 g
TOTALE	1505 g



Procedimento:

Mescolare i cioccolati pre-cristallizzati insieme con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno di uno stampo/teglia alto 2 cm fino al bordo. Lasciar cristallizzare, smodellare, e tagliare delle barrette lunghe 10 cm e larghe 1,5 cm.

Barretta Fondente 811

Ingredienti	Quantità
Crema 811 Callebaut	450 g
Massa di cacao Callebaut	200 g
Cioccolato 811 Callebaut	350 g
Nibs cacao Callebaut	60 g
Mandorle grezze tostate	200 g
Albicocca disidratata a cubetti	100 g
Sale	4 g
TOTALE	1364 g



Procedimento:

Mescolare il Cioccolato 811 e la Massa di cacao e pre-cristallizzarli insieme. Aggiungere i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno di uno stampo/teglia alto 2 cm fino al bordo. Lasciar cristallizzare, smodellare, e tagliare delle barrette lunghe 10 cm e larghe 1,5 cm.



Trova nuove ispirazioni su:
chocolate-academy.com