



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHOCOLATE ROLL

A CURA DI DIEGO POLI



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.



Diego Poli

📷 [instagram.com/_diegopoli_](https://www.instagram.com/_diegopoli_)

Diego Poli, classe 1988, dopo l'alberghiero prende parte ad un progetto in Toscana dove inizia a lavorare in prima persona alla produzione e coltivazione del cioccolato in Ecuador.

Inizia da lì un percorso di formazione nelle cucine in giro per l'Europa come El Celler de can Roca*** in Spagna e in Nord Europa il Geranium Restaurant*** di Copenaghen e Frantzén Restaurant *** a Stoccolma.

Nel 2019, l'opportunità di diventare lo chef Pasticcere del St. Hubertus *** a San Cassiano.

Parallelamente dal 2015 collabora come Alma Ambassador nel mondo per la scuola di Gualtiero Marchesi a Colorno, sviluppando sempre di più la sua idea chiara di pasticceria: naturale, elegante e funzionale.

Diego Poli

Chef Chocolate Academy Milano



I Roll :

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.**

Esperienze uniche e rare

Il 68%

dei consumatori in Europa Occidentale vuole provare nuove ed eccitanti esperienze di pasticceria al cioccolato



Fonti: Barry Callebaut global proprietary research, 08/2023



Il Chocolate Roll nasce dall'idea di creare dessert che siano divertenti nella forma, semplici da replicare e ricchi di delizioso cioccolato belga. Ogni boccone offre un'esperienza unica, unendo creatività e gusto in maniera irresistibile.



Diego Poli
Chocolate Academy Chef
Milano, Italia

15 COLORI del cioccolato

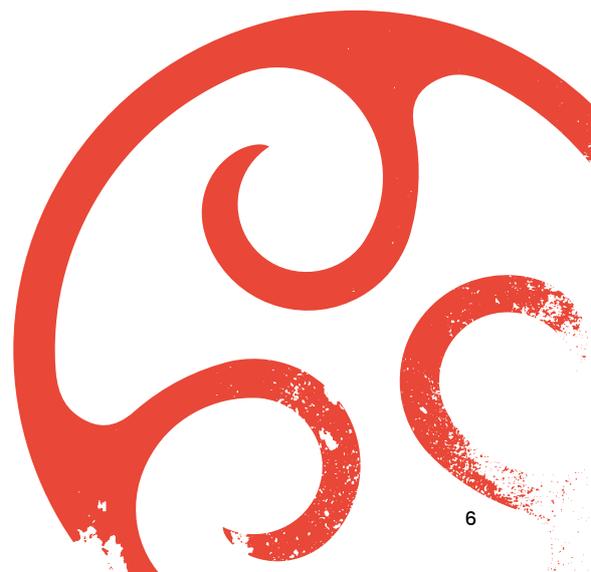


Per la prima volta nella storia il cioccolato offre un ventaglio di scelte ampio e ricco, con soluzioni di gusto e colore. Il Finest Belgian Chocolate Callebaut®, ti consente di innovare la tua vetrina con i 5 colori del cioccolato: Fondente, Latte, Bianco, Ruby e Gold.



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



Roll cioccolato Gold, caramello salato e vaniglia



**BISCOTTO MORBIDO VANIGLIA - CAMEL CALLEBAUT
GANACHE MONTATA GOLD - GLASSA NEUTRA VANIGLIA**

Biscotto morbido vaniglia

Ingredienti	Quantità
Latte	130 g
Burro	95 g
Zucchero semolato	40 g
Farina 180 W	125 g
Tuorlo	150 g
Uova intere	95 g
Bacca di vaniglia	2 pz
Albume d'uovo fresco	235 g
Zucchero semolato	120 g
TOTALE	990 g

Procedimento:

Procedere come una classica pasta bignè con i primi 7 ingredienti. A parte montare albume fresco con zucchero semolato. Unire i due composti assieme e cuocere a 180°C per 15 minuti circa.

Ganache montata Gold

Ingredienti	Quantità
Acqua	240 g
Acido citrico in soluzione (50/50)	2 g
Sale	2,4 g
Gelatina 170 bloom	15 g
Acqua	75 g
Cioccolato Gold Callebaut	600 g
Panna	450 g
TOTALE	1384,4 g

Procedimento:

Riscaldare i primi 3 ingredienti a 60°C. Aggiungere la gelatina e il cioccolato gold. aggiungere la panna fredda. Emulsionare e raffreddare almeno 8-10 ore prima dell'utilizzo.



Caramel Callebaut salato

Ingredienti	Quantità
Caramel Callebaut	500 g
Acqua	50 g
Sale cutterizzato	1 g
Bacca di vaniglia	1 pz
TOTALE	551 g

Procedimento:

Mescolare il Caramel Callebaut con il resto degli ingredienti.

Glassa neutra alla vaniglia

Ingredienti	Quantità
Gelatina neutra a caldo	200 g
Acqua	30 g
Bacca di vaniglia	1 pz
TOTALE	230 g

Procedimento:

Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti. utilizzare subito.



Montaggio:

Stendere sulla base del biscotto morbido il Caramel Callebaut e infine la ganache al cioccolato al caramello Arrotolare . congelare e glassare con glassa neutra a caldo.

Roll cioccolato Ruby e lampone



BISCOTTO MORBIDO CACAO EXTRA BRUTE
GANACHE MONTATA RUBY E LAMPONE
SALSA LAMPONE
GLASSA NEUTRA

Biscotto morbido cacao extra brute

Ingredienti	Quantità
Latte	130 g
Burro	95 g
Zucchero semolato	40 g
Farina 180 W	85 g
Cacao noir extra brute	45 g
Tuorlo	150 g
Uova intere	95 g
Bacca di vaniglia	2 pz
Albume d'uovo fresco	235 g
Zucchero semolato	120 g
TOTALE	995 g

Procedimento:

Procedere come una classica pasta bignè con i primi 7 ingredienti
A parte montare albume fresco con zucchero semolato. Unire i
due composti assieme e cuocere a 180°C per 15 minuti circa.

Ganache montata Ruby e lampone

Ingredienti	Quantità
Polpa di lampone	300 g
Cioccolato Ruby Callebaut	200 g
Sale cutterizzato	1 g
Gelatina 170 bloom	12 g
Acqua	60 g
Yogurt intero	50 g
Polvere di barbabietola	10 g
Panna	300 g
TOTALE	933 g

Procedimento:

Riscaldare la polpa di lampone con il sale, aggiungere la gelatina
e il cioccolato Ruby. aggiungere la panna fredda lo yogurt e la
polvere di barbabietola, emulsionare e raffreddare almeno 8-10 ore.



Salsa al lampone

Ingredienti	Quantità
Polpa di lampone	500 g
Crystal Mais	10 g
Gelatina 180 bloom	5 g
Acqua	25 g
TOTALE	540 g

Procedimento:

Emulsionare i primi due ingredienti assieme. aggiungere la gelatina. utilizzare.

Glassa neutra

Ingredienti	Quantità
Gelatina neutra a caldo	200 g
Acqua	30 g
TOTALE	230 g

Procedimento:

Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti. utilizzare subito.



Montaggio:

Stendere sulla base del biscotto morbido la salsa al lampone e infine la la ganache al cioccolato Ruby. Arrotolare . congelare e glassare.

Roll cioccolato W2, cocco, frutto della passione e mango



**BISCOTTO MORBIDO CACAO NOIR INTENSE - GLASSA NEUTRA
GANACHE MONTATA W2 E COCCO - SALSA MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE**

Biscotto morbido cacao noir intense

Ingredienti	Quantità
Latte	130 g
Burro	95 g
Zucchero semolato	40 g
Farina 180 W	85 g
Cacao noir intense	45 g
Tuorlo	150 g
Uova intere	95 g
Bacca di vaniglia	2 pz
Albume d'uovo fresco	235 g
Zucchero semolato	120 g
TOTALE	995 g

Procedimento:

Procedere come una classica pasta bignè con i primi 7 ingredienti
A parte montare albume fresco con zucchero semolato. Unire i due composti assieme e cuocere a 180°C per 15 minuti circa.

Ganache montata W2 e cocco

Ingredienti	Quantità
Latte di cocco	300 g
Acido citrico in soluzione (50/50)	2 g
Sale cutterizzato	2 g
Gelatina 170 bloom	15 g
Acqua	75 g
Cioccolato bianco W2 Callebaut	300 g
Burro di cocco	70 g
Panna	300 g
TOTALE	1064 g

Procedimento:

Riscaldare il latte di cocco, unire il sale e la gelatina idratata.
Versare sul cioccolato e il burro di cocco ed emulsionare bene.
Unire la panna fredda ed emulsionare. Far riposare in frigorifero per almeno una notte, quindi montare.



Salsa mango e frutto della passione

Ingredienti	Quantità
Polpa di mango	300 g
Succo di frutto della passione	200 g
Crystal Mais	10 g
Gelatina 180 bloom	5 g
Acqua	25 g
TOTALE	540 g

Procedimento:

Emulsionare i primi due ingredienti assieme. aggiungere la gelatina. utilizzare.

Glassa neutra

Ingredienti	Quantità
Gelatina neutra a caldo	200 g
Acqua	30 g
TOTALE	230 g

Procedimento:

Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti. utilizzare subito.



Montaggio:

Stendere sulla base del biscotto morbido la salsa al mango e infine la ganache al cioccolato W2 e cocco. Arrotolare. Congelare e glassare.

Tronchetto cioccolato al latte Power 41, arancia e cardamomo



**BISCOTTO MORBIDO BASE BIGNÈ'
GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO POWER 41
COMPOSTA DI ARANCIA E CARDAMOMO
CREMINO NOCCIOLA
SERIGRAFIA**

Biscotto morbido base bignè

Ingredienti	Quantità
Latte	130 g
Burro	95 g
Zucchero semolato	40 g
Farina 180 W	85 g
Cacao	50 g
Tuorlo	150 g
Uova intere	95 g
Albume d'uovo fresco	235 g
Zucchero semolato	120 g
TOTALE	1000 g

Procedimento:

Procedere come una classica pasta bignè con i primi 7 ingredienti
A parte montare albume fresco con zucchero semolato. Unire i
due composti assieme e cuocere a 180°C per 15 minuti circa.

Composta arancio e cardamomo

Ingredienti	Quantità
Arance fresche non trattate	375 g
Acqua	160 g
Succo arancia	150 g
Sciroppo di glucosio DE40	130 g
Tremolina	55 g
Destrosio	15 g
Pectina nh	9 g
Gelatina 170 bloom	7 g
Acqua	35 g
Cardamomo	1 g
TOTALE	937 g

Procedimento:

Sbollentare le arance intere per 3 volte, cambiando ogni
volta l'acqua e raffreddando in acqua e ghiaccio. Passare al
passaverdure o tritacarne tutte le arance intere. Unire i primi
5 ingredienti assieme riscaldare a 60°C. Aggiungere pectina e
destrosio mescolati e portare a 75°C brix. Aggiungere la gelatina
e il cardamomo in polvere. Lasciare raffreddare e formare un
cilindro. Congelare.



Ganache montata al cioccolato al latte Power 41

Ingredienti	Quantità
Panna	898 g
Cioccolato Power 41 Callebaut	455 g
Sciroppo di glucosio 40 DE	142 g
Gelatina 170 Bloom	5 g
Acqua	25 g
TOTALE	1525 g

Procedimento:

Riscaldare la panna e lo sciroppo di glucosio a 60°C aggiungere la gelatina e il cioccolato emulsionare e raffreddare almeno 8-10 ore prima dell'utilizzo.

Cremino nocciola

Ingredienti	Quantità
Cioccolato Power 41 Callebaut	500 g
Pasta nocciola	150 g
TOTALE	650 g

Procedimento:

Cristallizzare i due ingredienti prima dell'utilizzo.

Montaggio:

Stendere sulla base del biscotto morbido la ganache al cioccolato al latte. Arrotolare inserendo il cilindro di composta di arancia congelato. Abbattere. Stendere il cremino alla nocciola sulla serigrafia. Aspettare che cristallizzi e arrotolare il roll. Congelare. Rimuovere la pellicola e servire.



Risolatte cioccolato W2 e vaniglia



FROLLA AL RISO
CREMOSO AL RISO
MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO W2
GLASSA PINGUINO W2
GELATINA NEUTRA A CALDO ALLA VANIGLIA

Frolla al riso

Ingredienti	Quantità
Farina di riso	325 g
Amido di mais	130 g
Fibra di psillio	39 g
Zucchero a velo	221 g
Polvere di mandorle	91 g
Sale cutterizzato	5 g
Burro	310 g
Micryo	QB
TOTALE	1121 g

Procedimento:

Impastare con la foglia il burro e sale. Aggiungere lo zucchero a velo e la polvere di mandorle. Aggiungere le polveri e impastare con una normale pasta frolla. Stendere a 3mm di spessore e cuocere a 180°C. Isolare con Micryo.

Cre moso al riso

Ingredienti	Quantità
Panna fresca 35%	1000 g
Amido di riso	35 g
Zucchero semolato	40 g
Ciocolato bianco W2 Callebaut	160 g
Baccello di vaniglia	2 g
Riso cotto	2000 g
TOTALE	3237 g

Procedimento:

Portare ad ebollizione panna e bacca di vaniglia lasciare infusione per 15 minuti. Aggiungere amidi e zucchero semolato. Portare ad ebollizione aggiungere il cioccolato ed emulsionare, ancora a caldo aggiungere il riso cotto e mescolare. Congelare il prodotto negli stampi da inserto.

Riso cotto

Ingredienti	Quantità
Latte	500 g
Acqua	1000 g
Burro	150 g
Zucchero semolato	100 g
Sale	5 g
Baccello di vaniglia	1 g
Riso	350 g
TOTALE	2106 g

Procedimento:

Portare a ebollizione i primi 6 ingredienti. Aggiungere il riso e cuocere lentamente fino a riduzione completa del liquido. Raffreddare.

Mousse al cioccolato bianco W2

Ingredienti	Quantità
Acqua	240 g
Acido citrico in soluzione	2 g
Sale	2,4 g
Gelatina	15 g
Acqua	75 g
Ciocolato bianco W2 Callebaut	600 g
Panna	450 g
TOTALE	1384,4 g

Procedimento:

Riscaldare a 60°C i primi 3 ingredienti. Aggiungere la gelatina ammorbidita ed emulsionare. Aggiungere il cioccolato ed emulsionare. Quando il composto sarà intorno ai 30°C. Aggiungere la panna semimontata.



Glassa cioccolato bianco

Ingredienti	Quantità
Cioccolato bianco W2 Callebaut	300 g
Burro di cacao	90 g
Riso soffiato caramellato	50g
TOTALE	440 g

Procedimento:

Fondere i due ingredienti assieme, aggiungere il riso ed utilizzare.

Gelatina neutra a caldo e vaniglia

Ingredienti	Quantità
Gelatina neutra a caldo	500 g
Acqua	150 g
Baccello di vaniglia	1 pz.
TOTALE	650 g

Procedimento:

Portare i 3 ingredienti ad ebollizione ed emulsionare.



Montaggio:

Sulla base dello stampo aggiungere la mousse. Inserire l'inserto al riso e infine ricoprire con la frolla al riso. Congelare, sformare dallo stampo, glassare nella gelatina neutra a caldo e vaniglia. E infine glassare solo la parte bassa con la glassa pinguino al riso.

Chiffon bicolore cioccolato 811

CHIFFON CIOCCOLATO 811
CHIFFON BIANCA
GELATINA NEUTRA A CALDO E VANIGLIA



Chiffon cioccolato 811

Ingredienti	Quantità
Zucchero semolato 1	180 g
Acqua	444 g
Sale fino	3 g
Olio di girasole	150 g
Cioccolato fondente 811 Callebaut	300 g
Tuorlo d'uovo	300 g
Farina 180 w	280 g
Amido di mais	280 g
Lievito in polvere	30 g
Cacao	100 g
Albume d'uovo fresco	740 g
Zucchero semolato 2	300 g
Cremor tartaro	0,8 g
TOTALE	2855,8 g

Procedimento:

Riscaldare i primi 3 ingredienti a 50°C. Aggiungere l'olio e il cioccolato ed emulsionare. Aggiungere i tuorli ed emulsionare e mantenere ad una temperatura di 35-40°C. Setacciare tutte le polveri. Montare in planetaria gli albumi d'uovo freschi raffreddati in frigorifero con lo zucchero semolato e il cremor tartaro. Aggiungere l'emulsione fatta in precedenza alla montata di albumi e alternare le polveri. Alternare con la chiffon cake al cioccolato.

Gelatina neutra a caldo e vaniglia

Ingredienti	Quantità
Gelatina neutra a caldo	500 g
Acqua	300 g
TOTALE	650 g

Procedimento:

Portare i 2 ingredienti ad ebollizione ed emulsionare.

Chiffon cake

Ingredienti	Quantità
Zucchero semolato 1	180 g
Acqua	444 g
Sale fino	3 g
Olio di girasole	200 g
Tuorlo d'uovo	300 g
Bacca di vaniglia	2 pz.
Farina 180 w	280 g
Amido di mais	280 g
Lievito in polvere	30 g
Farina di riso	100 g
Albume d'uovo fresco	740 g
Zucchero semolato 2	300 g
Cremor tartaro	0,8 g
TOTALE	2857,8 g

Procedimento:

Emulsionare i primi 6 ingredienti assieme. Setacciare le polveri. Montare albumi, zucchero semolato e cremor tartaro. Alternare alla montata di albumi l'emulsione e le polveri. Alternare con la chiffon cake al cioccolato 811.

Montaggio:

Cuocere la chiffon cake bicolore a 160°C per 30 minuti. Raffreddare e decorare con la gelatina neutra a caldo.



Cinnamon cookie roll cioccolato Gold e cannella



**IMPASTO CINNAMON
COOKIE CIOCCOLATO GOLD E CANNELLA
GLASSA AL CACAO E CANNELLA
GELATINA NEUTRA A CALDO**

Impasto cinnamon

Primo impasto

Ingredienti	Quantità
Farina croissant	300 g
Lievito di birra	60 g
Zucchero semolato	90 g
Acqua	130 g
TOTALE	580 g

Procedimento:

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare 30 minuti a 24°C.

Secondo impasto

Ingredienti	Quantità
Primo impasto più:	
Farina croissant	360 g
Zucchero semolato	50 g
Burro	60 g
Acqua	180 g
TOTALE	650 g

Procedimento:

Impastare insieme l'impasto precedent.e. Lasciar lievitare 30 minuti a 24°C.

Terzo impasto

Ingredienti	Quantità
Secondo impasto più:	
Farina croissant	600 g
Zucchero semolato	50 g
Burro	60 g
Acqua	180 g
TOTALE	890 g

Procedimento:

Impastare con l'impasto precedente 1 ora a 24°C.

Quarto impasto

Ingredienti	Quantità
Terzo impasto più:	
Farina croissant	1200 g
Zucchero semolato	300 g
Burro	300 g
Uova	450 g
Sale	30 g
Emulsione	1390 g
TOTALE	3670 g

Procedimento:

Impastare con l'impasto precedente e l'emulsione fatta in precedenza. Stendere su una teglia e lasciar puntare 1kg di impasto. Coprire con un sacco alimentare e lasciar puntare fino a raddoppiare. Abbassare il pastello e lasciar maturare 24 ore a +2°C. incassare 500g di impasto cookie.



Emulsione

Ingredienti	Quantità
Burro	850 g
Zucchero a velo	240 g
Uova	100 g
Cacao	200 g
Bacca di vaniglia	2 pz.
TOTALE	1390 g

Procedimento:

Emulsionare burro morbido con tutti ingredienti, fino a che diventi una crema liscia

Glassa al cacao e cannella

Ingredienti	Quantità
Zucchero a velo	200 g
Cacao rouge ultime	25 g
Cannella in polvere	10 g
Acqua	QB
TOTALE	235 g

Procedimento:

Setacciare le polveri e aggiungere l'acqua fino a raggiungere una consistenza semiliquida.

Cookie cioccolato Gold e cannella

Ingredienti	Quantità
Burro	360 g
Zucchero di canna	200 g
Uova	110 g
Farina	360 g
Lievito	10 g
Cannella in polvere	5 g
Cioccolato Gold Callebaut	100 g
TOTALE	1145 g

Procedimento:

Ammorbidire il burro e impastare con gli zuccheri, successivamente le uova e infine le farine setacciate e la cannella. Aggiungere infine il cioccolato Gold reso in polvere, grossolano. Stendere l'impasto ad una altezza di 3mm e congelare.



Montaggio:

Formare dei cilindri con l'impasto del roll e quello dei cookie. Raffreddare e tagliare. Spennellare con una miscela di uovo e latte. Ricoprire di zucchero di canna. Tagliare in pezzi da circa 5cm di altezza e disporre all'interno di una teglia alta 4cm. Lasciar lievitare e cuocere per 15 minuti a 180°C. Lucidar con gelatina neutra e caldo e decorare con la glassa al cacao e cannella.

Marshmallow cioccolato fondente Power 80, rhum, mandarino e pera



**MARSHMALLOW CIOCCOLATO FONDENTE POWER 80 E RHUM
GELATINA MANDARINO E PERA**

Marshmallow cioccolato fondente Power 80 e rhum

Ingredienti	Quantità
Zucchero semolato	200 g
Zucchero invertito	160 g
Acqua	100 g
Sciroppo di glucosio	120 g
Destrosio	10 g
Gelatina	45 g
Acqua	225 g
Crema densa al rhum	450 g
TOTALE	1310 g

Procedimento:

Cuocere i primi 5 ingredienti a 120°C. Montare in planetaria e aggiungere la gelatina ammorbidita. Montare fino a raggiungere i 40°C. Raggiunti i 40°C aggiungere la crema densa. e utilizzare subito.

Crema densa al rhum Power 80

Ingredienti	Quantità
Rhum	50 g
Polpa di pera	80 g
Sciroppo di glucosio 42DE	50 g
Latte	70 g
Cioccolato Power 80 Callebaut	200 g
TOTALE	450 g

Procedimento:

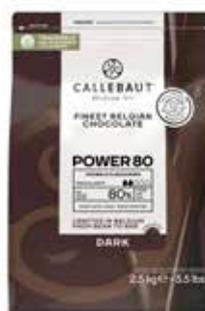
Riscaldare i primi 4 ingredienti a 50 °C. Aggiungere il cioccolato ed emulsionare.

Gelatina di mandarino e pera

Ingredienti	Quantità
Polpa di mandarino	330 g
Polpa di pera	160 g
Zucchero semolato	220 g
Destrosio	150 g
Sciroppo di glucosio	150 g
Pectina gialla	12 g
Zucchero semolato	40 g
Soluzione acido citrico	8 g
TOTALE	1070 g

Procedimento:

Riscaldare i primi 5 ingredienti a 60°C. Aggiungere la pectina con mescolata con lo zucchero semolato. Cuocere fino a 75° brix. Aggiungere la soluzione e utilizzare subito.



Montaggio:

Cuocere per prima cosa la gelatina. Colare all'altezza di 2mm. Lasciar raffreddare, aggiungere il marshmallow e colare ad una altezza di 5mm. Arrotolare e tagliare.



Trova nuove ispirazioni su:
chocolate-academy.com