



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

POP

La Pasqua 2025





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)

BIAN-COCCO

Ricetta a cura di **Ciro Fraddanno**
Chef Chocolate Academy™ – Italia



GUSCIO DI CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti

2000 g Cioccolato Bianco W2 Callebaut™

Totale 2000 g

RIPIENO DI CIOCCOLATO BIANCO, COCCO E MANDORLA

Ingredienti

265 g Cioccolato Bianco W2 Callebaut™
350 g Crema W2 Callebaut™
150 g Pasta mandorla tostata Cacao Barry
30 g Pailletè Feuilletine
75 g Granella di mandorla tostata
128 g Cocco rapè tostato leggermente tostato (140°C x 10-15min)
2 g Sale

Totale 1000 g

Procedimento

Per il guscio:

Fare una bella camicia sottile di cioccolato negli stampi. Lasciar cristallizzare leggermente la superficie e aggiungere il ripieno, stendendolo in modo regolare con il cucchiaino.

IMPORTANTE: Il ripieno deve essere morbido, cremoso e abbastanza consistente, per evitare che coli nello stampo una volta steso con il cucchiaino. L'ideale è quindi metterlo qualche minuto in frigo per farlo repprendere leggermente.

Lasciar cristallizzare, smodellare, e accoppiare con l'altra metà.

Per il ripieno:

Mescolare la crema spalmabile W2 con la pasta di mandorla. Aggiungere e mescolare il cioccolato bianco pre-cristallizzato. Aggiungere la pailletè feuilletine, la granella di mandorla, il cocco rapè precedentemente tostato in forno, ed il sale.

Dosi di utilizzo

Per un uovo da 18 cm di altezza saranno necessari 200g di cioccolato (100g per ciascun guscio) e 300g di ripieno (150g per ciascun guscio).



VERDE PISTACCHIO

Ricetta a cura di **Ciro Fraddanno**
Chef Chocolate Academy™ – Italia



GUSCIO DI CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO

Ingredienti

1850 g Cioccolato Bianco W2 Callebaut™
150 g Pasta pistacchio

Totale 2000 g

RIPIENO DI CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO

Ingredienti

280 g Cioccolato Bianco W2 Callebaut™
360 g Crema W2 Callebaut™
160 g Pasta pistacchio
160 g Granella di pistacchio
35 g Cornflakes leggermente sbriciolati
3 g Sale
2 g Scorza di limone grattugiato

Totale 1000 g

Procedimento

Per il guscio:

Fare una bella camicia sottile di cioccolato negli stampi. Lasciar cristallizzare leggermente la superficie e aggiungere il ripieno, stendendolo in modo regolare con il cucchiaio.

IMPORTANTE: Il ripieno deve essere morbido, cremoso e abbastanza consistente, per evitare che coli nello stampo una volta steso con il cucchiaio. L'ideale è quindi metterlo qualche minuto in frigo per farlo reprendere leggermente.

Lasciar cristallizzare, smodellare, e accoppiare con l'altra metà.

Per il ripieno:

Mescolare la crema spalmabile W2 con la pasta di pistacchio. Aggiungere e mescolare il cioccolato bianco pre-cristallizzato. Aggiungere la granella di pistacchio ed il sale.

Dosi di utilizzo

Per un uovo da 18 cm di altezza saranno necessari 200g di cioccolato (100g per ciascun guscio) e 300g di ripieno (150g per ciascun guscio).



CARA-ARACHIDE

Ricetta a cura di **Ciro Fraddano**
Chef Chocolate Academy™ - Italia



GUSCIO DI CIOCCOLATO AL LATTE

Ingredienti

2000 g Cioccolato al Latte 823 Callebaut™

Totale 2000 g

RIPIENO DI CARMELLO E ARACHIDI SALATE

Ingredienti

280 g Cioccolato Gold Callebaut™
360 g Crema Gold Callebaut™
160 g Pasta arachide
40 g Pailletè Feuilletine
156 g Granella di arachide salata
4 g Sale

Totale 1000 g

Procedimento

Per il guscio:

Fare una bella camicia sottile di cioccolato negli stampi. Lasciar cristallizzare leggermente la superficie e aggiungere il ripieno, stendendolo in modo regolare con il cucchiaio.

IMPORTANTE: Il ripieno deve essere morbido, cremoso e abbastanza consistente, per evitare che coli nello stampo una volta steso con il cucchiaio. L'ideale è quindi metterlo qualche minuto in frigo per farlo reprendere leggermente.

Lasciar cristallizzare, smodellare, e accoppiare con l'altra metà.

Per il ripieno:

Mescolare la crema spalmabile Gold con la pasta di arachide. Aggiungere e mescolare il cioccolato Gold pre-cristallizzato. Aggiungere la pailletè feuilletine, la granella di arachide ed il sale.

Dosi di utilizzo

Per un uovo da 18 cm di altezza saranno necessari 200g di cioccolato (100g per ciascun guscio) e 300g di ripieno (150g per ciascun guscio).



RUBINO

Ricetta a cura di **Ciro Fraddanno**
Chef Chocolate Academy™ – Italia



GUSCIO DI CIOCCOLATO RUBY E LAMPONE

Ingredienti

2000 g **Cioccolato Ruby Callebaut™**
20 g Lampone disidratato a pezzetti

Totale 2020 g

RIPIENO DI CIOCCOLATO RUBY E PISTACCHI

Ingredienti

300 g **Cioccolato Power 41 Callebaut™**
565 g **Crema Ruby Callebaut™**
88 g Granella di pistacchio
45 g Granella di amaretti (senza glutine)
2 g Sale

Totale 1000 g

Procedimento

Per il guscio:

Fare una bella camicia sottile di cioccolato negli stampi.
Lasciar cristallizzare leggermente la superficie e aggiungere il ripieno, stendendolo in modo regolare con il cucchiaino.

IMPORTANTE: Il ripieno deve essere morbido, cremoso e abbastanza consistente, per evitare che coli nello stampo una volta steso con il cucchiaino.
L'ideale è quindi metterlo qualche minuto in frigo per farlo reprendere leggermente.

Lasciar cristallizzare, smodellare, e accoppiare con l'altra metà.

Per il ripieno:

Mescolare la crema spalmabile Ruby con il cioccolato pre-cristallizzato.
Aggiungere la granella di pistacchio, amaretti ed il sale.

Dosi di utilizzo

Per un uovo da 18 cm di altezza saranno necessari 200g di cioccolato (100g per ciascun guscio) e 300g di ripieno (150g per ciascun guscio).



NOCCIOLA E CARAMELLO

Ricetta a cura di **Ciro Fraddanno**
Chef Chocolatè Academy™ – Italia



GUSCIO DI CIOCCOLATO GOLD

Ingredienti

2000 g Cioccolato Gold Callebaut™

Totale 2000 g

RIPIENO DI CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE

Ingredienti

280 g Cioccolato Power 41 Callebaut™
360 g Crema Doppia Nocciola Callebaut™
160 g Pasta nocciola
40 g Pailletè Feuilletine
120 g Granella di nocciola tostata
37 g Scorza di arancia candita tritata
1 g Scorza di arancia grattugiata
2 g Sale

Totale 1000 g

Procedimento

Per il guscio:

Fare una bella camicia sottile di cioccolato negli stampi. Lasciar cristallizzare leggermente la superficie e aggiungere il ripieno, stendendolo in modo regolare con il cucchiaino.

IMPORTANTE: Il ripieno deve essere morbido, cremoso e abbastanza consistente, per evitare che coli nello stampo una volta steso con il cucchiaino. L'ideale è quindi metterlo qualche minuto in frigo per farlo reprendere leggermente.

Lasciar cristallizzare, smodellare, e accoppiare con l'altra metà.

Per il ripieno:

Mescolare la crema spalmabile con la pasta di nocciola. Aggiungere e mescolare il cioccolato pre-cristallizzato. Aggiungere la pailletè feuilletine, la granella di nocciola, l'arancia ed il sale.

Dosi di utilizzo

Per un uovo da 18 cm di altezza saranno necessari 200g di cioccolato (100g per ciascun guscio) e 300g di ripieno (150g per ciascun guscio).



EXTRA DARK & COFFEE



Ricetta a cura di **Ciro Fraddanno**
Chef Chocolate Academy™ – Italia



GUSCIO DI CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti

2000 g Cioccolato 811 Callebaut™

Totale 2000 g

RIPIENO DI CIOCCOLATO FONDENTE E CAFFÈ

Ingredienti

294 g Cioccolato 70-30-38 Callebaut™
545 g Crema 811 Callebaut™
66 g Nibs di cacao Callebaut™
85 g Cornflakes leggermente tritati
7 g Chicchi di caffè macinati finemente
(polvere di caffè del macinino del bar)
3 g Sale

Totale 1000 g

Procedimento

Per il guscio:

Fare una bella camicia sottile di cioccolato negli stampi. Lasciar cristallizzare leggermente la superficie e aggiungere il ripieno, stendendolo in modo regolare con il cucchiaino.

IMPORTANTE: Il ripieno deve essere morbido, cremoso e abbastanza consistente, per evitare che coli nello stampo una volta steso con il cucchiaino. L'ideale è quindi metterlo qualche minuto in frigo per farlo repprendere leggermente.

Lasciar cristallizzare, smodellare, e accoppiare con l'altra metà.

Per il ripieno:

Mescolare la crema spalmabile 811 con con il cioccolato pre-cristallizzato. Aggiungere i cornflakes, il caffè ed il sale.

Dosi di utilizzo

Per un uovo da 18 cm di altezza saranno necessari 200g di cioccolato (100g per ciascun guscio) e 300g di ripieno (150g per ciascun guscio).





CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

**ESPRIMI IL
TUO TALENTO 
AL MEGLIO**

