

# CALLEBAUT

FINEST BELGIAN

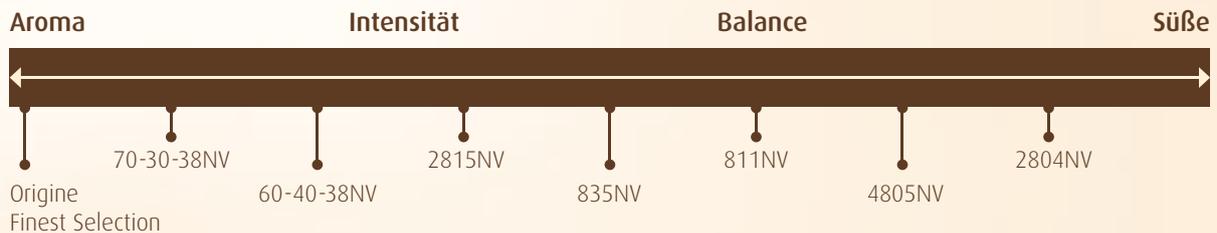
## CHOCOLATE

## Dunkle Schokoladen & Kuvertüren

### Der Geschmack

Schokoladen & Kuvertüren bringen Geschmack in Ihren Zubereitungen. Callebaut bietet eine breite Palette an dunklen Schokoladen & Kuvertüren. Um Ihnen eine einfache Übersicht zu geben, haben wir sie hier unten sortiert.

### Einige Tipps für die Auswahl des richtigen Geschmacks



**Origine und Finest Selection** sind die perfekten Schokoladen & Kuvertüren für Profis, die unterschiedliche oder spezifische Geschmacksrichtungen in Süßwaren oder Desserts wünschen: z.B. fruchtige, blumige oder würzige Aromen.

**70-30-38NV** hat einen **starken und intensiven Schokoladengeschmack**. Sie ist ideal zur Verringerung der Süße, vor allem in Verbindung mit Haselnuss-Praliné, Nougat, etc. Außerdem gibt der hohe Kakaobuttergehalt in dieser Kuvertüre Cremes die Grundlage für eine festere Struktur.

**60-40-38NV** mit **reichem und intensivem, auf milde Weise, einschlägigem Geschmack**. Sie ist die erste Wahl für Anwendungen für einen ausgewogenen Geschmack. Außerdem gibt der hohe Kakaobutteranteil dieser Kuvertüre besonders den auf Sahne basierenden Anwendungen eine solide Textur.

**2815NV und 835NV** sind beide ideal für **cremige und süße Zubereitungen mit einem soliden Schokoladengeschmack**. Gut für Schokoladenmousse, cremige Ganache, Eiscreme... In der Tat absorbieren Sahne und süße Zutaten die Intensität von Kakao. 835NV bietet einem volleren, nicht so bitteren Geschmack im Vergleich zu 2815NV.

**811NV** ist eine **Allround-Kuvertüre**. Sie ist eine echte Referenz unter den Profis. Ihre Ausgewogenheit in Geschmack, Farbe und Textur ist passend für viele Zubereitungen und ist für ein breites Publikum geeignet.

**4805NV und 2804NV** sind süße, dunkle Kuvertüren. Sie sind ideal in Kombination mit sauren und bitteren Zutaten oder Zutaten mit nur sehr wenig Süße.



# Die Beschaffenheit

Schokolade bringt auch Struktur in Ihre Kreationen. Kakaobutter gibt der dunklen Schokolade ihre Beschaffenheit. Je mehr Kakaobutter enthalten ist, umso fester ist sie. Je weniger Butter enthalten ist, umso weicher ist sie. Callebaut bezeichnet das Kakaobuttergehalt mit der Anzahl von ♠ Symbolen (auch Viskosität genannt).

## Einige Tipps für die Auswahl der richtigen Viskosität

	Glanz	Gebäck	Eiscreme	Umhüllen	Modellieren von Hohlfiguren	Modellieren von Pralinen	Füllungen	Dekorationen
♠	✓	✓	✓				✓	✓
♠♠	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
♠♠♠	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
♠♠♠♠				✓		✓		✓
♠♠♠♠♠				✓				

### Für eine solidere Textur in Desserts oder ein festes knacken in Gebäck und Pralinen

Je mehr ♠♠♠♠♠, umso flüssiger ist die Schokolade & Kuvertüre im geschmolzenen Zustand. Die Textur in Ihren Zubereitungen ist solider und knackiger. Schokoladen & Kuvertürensorten von ♠♠♠ bis zu ♠♠♠♠♠ sind ideal für:

- Schokoladenmuscheln für die Konfiserie: modellieren, umhüllen, etc.
- Mousse und Desserts die eine steife Textur benötigen
- Feine Dekorationen

### Für eine weichere Textur in Desserts oder eine weiche Schokoladenfüllung in der Konfiserie

Je weniger ♠, umso weicher ist Ihre Zubereitung. Schokoladen & Kuvertürensorten von ♠ bis zu ♠♠♠ sind ideal für:

- Zubereiten von Ganache und Füllungen, die weicher und cremiger und nicht zu fest sein sollen
- Umhüllen und modellieren von großen Kreationen
- Gebäckzubereitungen

Name	Ref.	Beschreibung	Mind. % Kakaogehalt	Viskosität	Verpackung	Artikelnummer
<b>Strong</b>	<b>70-30-38NV</b>	Dunkel, besonders bitter. Hoher Kakaanteil	70,4	♠♠♠	Block - 5 Kg Callets™ - 2,5 kg Beutel Callets™ - 10 kg Beutel	70-30-38NV-120 70-30-38NV-553 70-30-38NV-554
	<b>70-30-42NV</b>		69,9	♠♠♠♠♠	Block - 5 kg	70-30-42NV-120
<b>Intense</b>	<b>60-40-38NV</b>	Dunkel und bitter. Hoher Kakaogehalt	60,1	♠♠♠	Block - 5 Kg Callets™ - 10 kg Beutel	60-40-38NV-120 60-40-38NV-554
	<b>60-40-41NV</b>		60,0	♠♠♠♠♠	Block - 5 Kg	60-40-41NV-120
<b>Refined</b>	<b>835NV</b>	Feiner bitterer Kakaogeschmack	54,5	♠♠♠	Block - 5 Kg	835NV-120
<b>Excellent</b>	<b>2815NV</b>	Ausgesprochener bitterer Kakaogeschmack	57,8	♠♠♠♠	Block - 5 Kg Callets™ - 2,5 kg Beutel Callets™ - 10 kg Beutel	2815NV-120 2815NV-553 2815NV-554
<b>Select</b>	<b>7811NV</b>	Ausgewogener bitterer Kakaogeschmack	56,9	♠♠♠♠♠	Block - 5 Kg	7811NV-120
	<b>811NV</b>		53,8	♠♠♠	Block - 5 Kg Callets™ - 2,5 kg Beutel Callets™ - 10 kg Beutel	811NV-120 811NV-553 811NV-554
	<b>L811P</b>	Pulver	46,7		Pulver - 20 kg Beutel	L811P-473
<b>Mild</b>	<b>4805NV</b>	Abgerundet bitterer Kakaogeschmack	52,5	♠♠♠♠	Block - 5 Kg Callets™ - 10 kg Beutel	4805NV-120 4805NV-554
<b>Smooth</b>	<b>2804NV</b>	Dunkel und süß	54,1	♠♠♠♠	Block - 5 Kg Callets™ - 10 kg Beutel	2804NV-120 2804NV-554



**CALLEBAUT**  
INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN

Mehr technische Informationen erhalten Sie unter [www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)

Barry Callebaut Deutschland GmbH • Gourmet & Spezialitäten • Stollwerkstraße 27-31 • 51149 Köln • Tel. +49 (0) 2203-369 76-30 • Fax +49 (0) 2203-369 76-66