

CALLEBAUT

FINEST BELGIAN

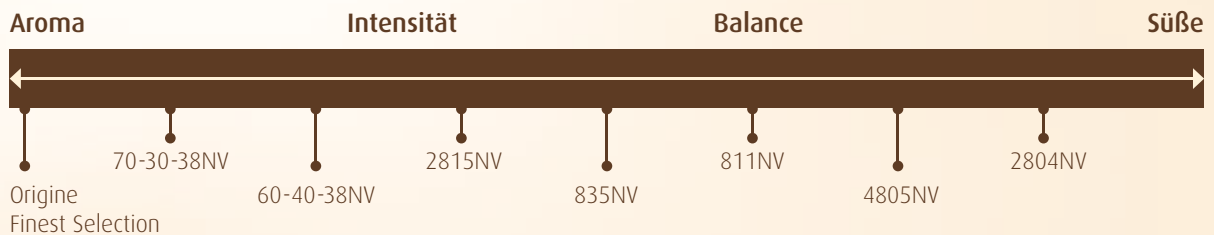
CHOCOLATE

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

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