Butter Kekse

Zutaten	Zubereitung
360 g Butter – Raumtemperatur 360 g grober weißer Zucker	Mischen.
470 g Mehl 200 g Haferflocken 4 g Salz 10 g Hefepulver	Hinzugeben und mischen.
3 ganze Eier	Hinzugeben und mischen.
150 g Callebaut Chocolate Chunks – weiß	Hinzugeben und mischen.
Ausrollen in 5 cm dicken Zylindern und in ein Stück Backpapier einrollen. Im Kühlschrank ruhen lassen und in 1 cm dicke Stückchen schneiden. Bei 200°C für 12 Minuten aufbacken lassen.	

Kuchen & Muffins

Muffins mit weißen Chunks

Zutaten	Zubereitung
375 g Mehl 125 g Puderzucker 150 g Callebaut Chocolate Chunks – weiß 10 g Hefepulver 45 g Mischung aus Haferflocken und geraspelten Mandeln 30 g Sultaninen	Alle trockenen Zutaten zusammenmischen.
2 ganze Eier 375 ml Milch 1 Esslöffel Orangenschale	Hinzugeben und mischen.
160 g Butter	Hinzugeben und kurz hineinmischen.
Befüllen Sie die Muffinformen mit der Mixtur (verwenden Sie einen Eisportionierer). Als Topping nehmen Sie eine Mixtur aus Mandeln, Zucker und Eiweiß. Bei 210°C für 25 Minuten aufbacken lassen. (Zum Test: Stechen Sie mit einem spitzen Gegenstand in das Gebäck. Dieses muß beim Herausziehen sauber und trocken bleiben)	

Schokoladenmuffins mit Schokoladenstückchen

Zutaten	Zubereitung
350 g Mehl 50 g Callebaut Kakaopulver 10 g Hefepulver 100 g Pekannuss 130 g Callebaut Chocolate Chunks – dunkel	Alle trockenen Zutaten zusammenmischen.
170 g Milch 2 ganze Eier	Hinzugeben und mischen.
150 g geschmolzener Butter 150 g grober weißer Zucker	Den Zucker in der Butter schmelzen lassen, hinzugeben und mischen.
Befüllen Sie die Muffinformen mit der Mixtur (verwenden Sie einen Eisportionierer). Als Topping nehmen Sie eine Mixtur aus Mandeln, Zucker und Eiweiß. Bei 210°C für 25 Minuten aufbacken lassen. (Zum Test: Stechen Sie mit einem spitzen Gegenstand in das Gebäck. Dieses muß beim Herausziehen sauber und trocken bleiben)	

Probieren Sie auch andere backstabile Callebaut Schokoladen!

Callebaut bietet Ihnen eine große Auswahl herausragender backstabiler Schokoladen! Sie alle sind im Ofen bis zu 200°C temperaturbeständig. Sie haben die Auswahl aus verschiedenen Geschmacksrichtungen, Formen und Texturen, die jedem Ihrer Backprodukte eine köstliche Schokoladennote verleihen werden.

Schokoladenstäbchen

Beschreibung	Produktname	Ref.	Min. % Kakao	Länge	Verpackung
Klassische Stäbchen aus 100% dunkler Schokolade	Schokoladenstäbchen	TB-55-8	43,9	8 cm	1,6 kg Schachtel (±300 Stück)
Extra lange Stäbchen aus 100% dunkler Schokolade	Schokoladenstäbchen XL	TB-154-38	45,3	38 cm	5 kg Schachtel (±300 Stück)
Extra dünne Stäbchen aus 100% dunkler Schokolade	Extra dünne Schokoladenstäbchen	CHD-BB-508CAL	43,9	8 cm	1,6 kg Schachtel (±500 Stück)

Schokoladentropfen

Beschreibung	Produktname	Ref.	Min. % Kakao	Anzahl	Verpackung
Große Tropfen – 100% dunkle Schokolade	Backtropfen L	VH-9401	47,9	±6.500/kg	10 kg Beutel
Medium Tropfen – 100% dunkle Schokolade	Backtropfen M	VH-9410	47,9	±10.500/kg	10 kg Beutel
Kleine Tropfen – 100% dunkle Schokolade	Backtropfen S	VH-9432	47,6	±15.500/kg	10 kg Beutel
Extra kleine Tropfen – 100% dunkle Schokolade	Backtropfen XS	VH-9466	43,5	±21.000/kg	10 kg Beutel

CALLEBAUT
INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN

Weitere Informationen unter www.callebaut.com • **Barry Callebaut Deutschland GmbH** • Gourmet & Spezialitäten • Stollwerckstraße 27-31 • 51149 Köln • Tel. +49 (0) 2203-369 76-10 • Fax +49 (0) 2203-369 76-66

RE: Barry Callebaut Belgium nv • Aalbersestraat 122 • 9280 Lebbeke-Wieze • Belgien

CALLEBAUT

Das Schokoladengeheimnis unwiderstehlicher Backwaren für Ihre Kunden!

Chocolate Chunks

Eine sensationelle Schokoladennote für Ihre Backwaren

Verfeinern Sie Croissants, Brötchen, Kuchen und Brote mit den original Callebaut Chocolate Chunks! Sie sind großartig: In ihrer Größe, in ihrer Vielfalt und im Geschmack! Sie sind eine echte Gaumenfreude, der Schokoladenliebhaber nicht widerstehen können.

Ideale Größe – 100% Schokolade – perfekt zum Backen

- Callebaut Chocolate Chunks sind ideal geformte Schokoladenstückchen in perfekter Größe (8x8x6mm)!
- Großartig im Geschmack und im Aussehen. Mit wenig Kakaobutter sind sie ideal für Ihre Backwaren. Sie sind bis zu 200°C temperaturbeständig.
- Einfach in den Teig hineingeben... und fertig!
- Aufgrund ihrer Größe ist es einfach, sie gleichmäßig im Teig zu verteilen. Sie schmelzen nicht während des Mixens oder Knetens. Kein Auslaufen während des Backens!

Auswahl aus exzellenter dunkler, Milch,- und weißer Schokolade!

- Chocolate Chunks sind erhältlich in dunkler-, Milch-, und weißer Schokolade! Jetzt können Sie ihre angebotenen Backwaren in verschiedenen Schokoladengeschmacksrichtungen anbieten!

Dunkle Schokolade – Min. 39,1 % Kakao
- Intensiver bittersüßer Kakaogeschmack
- Ideal in Croissants, Brötchen, Schokoladenschnecken und Muffins, Brownies, Weiß- und Weizenbrote...

Milchschokolade – Min. 25% Kakao
- Milder, milchiger Geschmack mit klarer Kakaonote
- Ideal für leckere Kekse, Brötchen, Kuchen, Brioches, Muffins, Brot...

Weiße Schokolade – Min. 19,9% Kakao
- Feiner, süßer, kremiger Geschmack
- Ideal für kurzgebackene Produkte, wie Brioches, Sandwiches, Weißbrot...

Nützliche Tipps

- Maximale Ofentemperatur: 200°C.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit dem Backblech oder der Ofenwand.
- Kann im Teig ummantelt eingefroren werden.

Ref.	Produktname	Beschreibung	Min. % Kakao	% Milch	Verpackung
CHD-CU-20X014	Chocolate Chunks – dunkel	Backstabile Chocolate Chunks – dunkle Schokolade	39,1	-	Karton 10 kg
CHM-CU-20X023	Chocolate Chunks – Milchschokolade	Backstabile Chocolate Chunks – Milchschokolade	25	24,6	Karton 10 kg
CHW-CU-20V001	Chocolate Chunks – weiß	Backstabile Chocolate Chunks – weiße Schokolade	19,9	24,8	Karton 10 kg

Varianten für Ihre klassischen Rezepte: Leichter denn je!

Kreation von Axel Sachem – Schokoladenambassador - Belgien

Klassischen Rezepten verleihen Sie eine ganz neue Note, indem Sie dunkle-, Milch-, oder weiße Chocolate Chunks hinzugeben. Kreieren Sie auf ganz einfache Weise ein völlig neues Sortiment für Backprodukte! Diese Ideen sind den Versuch auf jeden Fall wert!

Croissants und Brötchen

Schokoladenschnecken

Zubereitung
Wenn Sie Ihre Schokoladenschnecken vorbereiten, bestreuen Sie diese reichlich mit Callebaut Chocolate Chunks – dunkler oder Milchschokolade vor dem Rollen.

Brote und Brioches

Süßes Zuckerbrot mit weißer Schokolade

Zutaten	Zubereitung
1000 g Teig für Zucker Brioche 250 g Callebaut Chocolate Chunks – weiß 100 g Sultaninen 100 g Äpfel – gewürfelt 100 g getrocknete Aprikosen in Scheiben geschnitten	Gut mischen und kneten.
Pro Brot: 380 g dieser Mixtur abwiegen und mit 100 g Teig für Zucker Brioche umhüllen. Aufbacken lassen.	

Klassische Brioches mit Schokolade

Zutaten	Zubereitung
1000 g Teig für Brioche 400 g Callebaut Chocolate Chunks – dunkel, Milchschokolade oder weiß	Gut mischen und kneten.
Pro Brot: 700 g dieser Mixtur abwiegen. Aufbacken lassen.	

Flämische Schokobriosches

Zutaten	Zubereitung
1000 g Teig für Brioche oder weiche Sandwiches 400 g Callebaut Chocolate Chunks – dunkel, Milchschokolade oder weiß	Gut mischen und kneten.
In kleine Bällchen kneten und 6 Stück zu einer Blumenform arrangieren. Aufbacken lassen.	

Weizenbrot mit dunkler Schokolade

Zutaten	Zubereitung
1000 g Teig für Weizenbrot 400 g Callebaut Chocolate Chunks – dunkel	Gut mischen und kneten.
Pro Brot: 700 g dieser Mischung abwiegen. Aufbacken lassen	

Kakao- und Schokoladenbrote

Zutaten	Zubereitung
500 g Wasser 3 ganze Eier 40 g Hefe 100 g Zucker 125 g Callebaut Kakaopulver 500 g Weißmehl 500 g Weizenhefe mit Gluten 15 g Salz 10 g Butter 500 g Callebaut Chocolate Chunks – dunkel	Mit der Teigknetmaschine vermischen (ohne Butter und Chocolate Chunks): 1. 3 Minuten auf Stufe 1. 2. die Butter hinzugeben. 3. 6 Minuten auf Stufe 2. Eine halbe Stunde aufgehen lassen. Die Chocolate Chunks dazu geben. Formen und in Stücke zu je 400 g aufteilen. Auf mit Backpapier bedeckten hölzernen Backblechen platzieren. Eine Stunde aufgehen lassen. Mit einem geschlagenem Ei bestreichen. An der Spitze einen Schnitt machen. Für 25 Minuten backen bei 190-200°C.

Kekse

Schokoladenplätzchen aus Mürbeteig

Zutaten	Zubereitung
1000 g gekühle Butter 1600 g Mehl 140 g geriebene Haselnüsse 140 g Mandelpulver (100%) 600 g Puderzucker 5 g Salz 70 g Maismehl	Hinzugeben und mischen.
3 ganze Eier	Hinzugeben und mischen. Ausrollen.
500 g Callebaut Chocolate Chunks – Milchschokolade	Den Teig reichlich bestreuen und einrollen.
Bei 180°C ±15 Minuten backen.	