CALLEBAUT

De juiste smaak, de perfecte textuur voor uw creaties... die vindt u bij Callebaut!

Callebaut beschikt over een breed gamma van vullingen en crèmes, die elk unieke, technische eigenschappen hebben. Bovendien is de keuze uit smaken en texturen onbegrensd, net zoals de creatieve mogelijkheden ermee! Iedere vakman vindt in dit gamma wat hij nodig heeft.

Handig voor elke vakman

De puurste notenpasta's en pralinés, voor wie zelf aan de slag wil

- Deze pasta's zijn basisingrediënten die verder verwerkt moeten worden:
  - In chocolaterie: door ze te vermengen met chocolade, slagroom, boter, crèmes... komt u tot unieke vullingen.
  - In patisserie zijn ze perfect voor het aromatiseren van crèmes, bavarois, ijs, parfait, mousses...
- Onze pasta's en prainés worden gemaakt met de fijnste hazelnoten en amandelen. Die worden geroosterd en gewalst volgens strikte procédés.
- U heeft keuze uit:
  - pure hazelnootpasta PNP: die bevat enkel 100% geselecteerde, geroosterde en gemalen hazelnoten... en daardoor een smaak die puur is en ongezoet!
  - pralinés:
    pralinés met suiker: PRA (hazelnoot) / PRAMA (amandel) / PRAMANO (hazelnoot en amandel)
    praliné met gekarameliseerde suiker voor uw fijnste creaties: PRA-CLAS
    praliné zonder toegevoegde suiker: MALPRA

Smaken: Puur Hazelnoot – Hazelnootpraliné – Zeer fijne Hazelnootpraliné – Amandelpraliné – Amandel-hazelnootpraliné

Tip: Ideaal ingrediënt voor het maken van chocopasta.

Echte karamel, klaar voor uw creaties: Caramel Fill

- Eindelijk een echte karamel – 100% karamel! – met die authentieke botertoffeesmaak en klaar voor gebruik!
- Hij is overheerlijk als inclusie in ijs (gewoon door het ijs spatelen) of als saus op ijs of desserts (opwarmen tot 40°C).
- Ook als vulling in vormpralines en chocoladerepen is deze karamel een lekker snelle smaakmaker. Opwarmen tot 32°C versoepelt de textuur en maakt de verwerking perfect.

Tip:

1. Spuit een laagje Caramel Fill en Tintoretto Mokka of Amaretto in uw pralines: in een handomdraai heeft u heerlijk smakende en unieke pralines!
2. Met Caramel Fill bereidt u zeer eenvoudig ook een zalige karamelmousse.

Voor de chocolatier

Nobele, romige ganaches met een vleugje alcohol: proef de rijkdom van Creme a la Carte

- Deze ganaches zijn bereid met de nobelste ingrediënten: witte chocolade (60%), room (22%), suiker en een vleugje alcohol.
- Ze zijn kant-en-klaar: na licht opwarmen (max. 29°C) kan u ze direct in vormpralines spuiten.
- Verder op smaak brengen of kleuren kunt u met wateroplosbare aroma's/ kleurstoffen.
- Door de aanwezigheid van alcohol zijn deze vullingen 12 maanden houdbaar: zowel in gesloten verpakking als in gesloten pralines.

4 verfijnde smaken:
Basic (Neutraal) – Cointreau – Marc de Champagne – Koffielikeur

Tip:

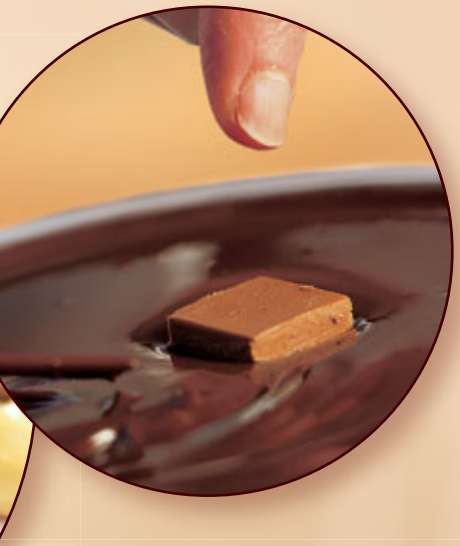
1. Creme a la Carte opkloppen en als vulling in uw ijsbombe spuiten, zorgt voor een verrassende smaak en heerlijk afwisselende textuur.
2. Na opwarmen tot 32-34°C wordt het een fijne, vloeibare dessertsaus.
3. Door Creme a la Carte te vermengen met witte chocolade creëert u een heerlijke vulling voor snijpralines.

Pralinevullingen klaar voor uw persoonlijke toets: Tintoretto

- Een basisgamma van lekkere pralinevullingen die u na opkloppen direct in uw vormpralines kan spuiten of kan enroberen.
- Heel eenvoudig en snel bewerkt u ze tot uw eigen unieke pralinevulling:
  - Door het aanbrengen van uw eigen smaaktoets: mengen met gevriesdroogde of gekonfijte stukjes fruit, vetoplosbare aroma's, alcohol...
  - Ook een krokante textuur kan perfect: meng de vulling met brésilienne, pailleté feuilletine, fleur de sel, speculaas, nougatine, cornflakes, koffiegruis, nibs... De speciale samenstelling van Tintoretto houdt de textuur maanden krokant!
- Ideaal om in vormpralines te spuiten, voor one shot, extruderen en enroberen.
- Door zijn unieke vetsamenstelling vertraagt Tintoretto het wit uitslaan van de chocoladeschaal.
- Tintoretto is microbiologisch 100% stabiel: het bevat 0% vocht en is daardoor 12 maanden houdbaar, ook in gesloten pralines!

Neutrale smaken:
Neutraal wit – Neutraal melk (Is ook verkrijgbaar zonder toegevoegde suiker)
Kant-en-klare smaken:
Mokka – Kokos – Orange – Amaretto

Gianduja of hazelnootcrème: klaar voor gebruik!



- Met de gianduja's en hazelnootcrèmes van Callebaut verenigt u finesse met gebruiksgemak: versnijden, opkloppen en klaar!
- De gianduja's bevatten ±30% hazelnoten en 70% melk- of donkere chocolade.
- De notencrèmes bevatten ±40% hazelnoten en 60% melk- of donkere chocolade, zijn iets bleker en zachter van textuur.
- Beiden kunnen gebruikt worden als vulling in vormpralines of om te enroberen.
- Bezorg ze een verrassend krokante textuur: mengen met brésilienne, pailleté feuilletine, nougatine, koffiegruis...: de textuur blijft maanden krokant!
- Microbiologisch 100% stabiel en 12 maanden houdbaar, zowel in de verpakking als in gesloten pralines.

Smaken: Donker GIA-D2 – Melk GIA – Donker NCD – Melk NCB

Tip:

1. U kan het volume van deze vullingen vergroten door ze op te kloppen met boter of margarine (let wel: die verkorten de houdbaarheid) of plantaardige vetten.
2. Gianduja kan u ook gebruiken voor het maken van vormfiguren. Het smelt wel sneller dan gewone chocolade bij aanraking.

Voor de patissier

Bakvaste crèmes voor zalige taarten en vlaaien: Creme dell'Artigiano

- Deze crèmes weerstaan oventemperaturen en zijn klaar om als taartvulling in vlaaien, gebak, koffiekoeken... te spuiten en mee te bakken.
- Ze behouden tijdens en na het bakken hun fijne smaak en smeuïge textuur.
- Volledig ingesloten in het deeg: max. 10 minuten op 200°C.
- In open taarten of vlaaien: max. 10-15 minuten op 180°C.

Smaken: Fondente (Donker) – Nocciola (Hazelnoot) – Mandorla (Amandel)

Heerlijke glaceermassa met de smaak en de glans van echte chocolade: Creme dell'Artigiano

- Met deze handige glaceermassa's bezorgt u kleingebak en desserts in een handomdraai de prachtigste glans en een smaak als die van echte chocolade:
  - Extra Bitter: zeer donkere massa met een intense bittere chocoladesmaak en diepe glans
  - Bianco: heeft de kleur en de romigheid van zoete, witte chocolade
- Na opwarmen tot 40-45°C, zijn deze massa's klaar voor het dippen en glaceren van kleingebak, desserts...

Smaken: Extra Bitter – Bianco

Alle crèmes, pasta's en vullingen op een rij

Hieronder vindt u een overzicht van de Callebaut crèmes, pasta's en vullingen, gegroepeerd per smaak. Zo vindt u snel het product met de smaak die u zoekt. Daarnaast vindt u ook nog eens alle mogelijke toepassingen waarvoor u dit product kan gebruiken.
Extra voordeel: elk van deze producten is 12 maanden houdbaar, ook in gesloten pralines!

Neutraal

Productnaam	Referentie	Typisch	Verpakking						
Tintoretto Neutraal Wit	V00-HO40-W	Neutrale smaak	Zak 10 kg	-	-	-	-	RTU	RTU
	MALFIL-W	Idem, zonder toegevoegde suiker	Blok 5 kg	-	-	-	-	RTU	RTU
Tintoretto Neutraal Melk	V05-HO40	Zachte cacaosmaak, kleur van melkchocolade	Zak 10 kg	-	-	-	-	RTU	RTU
	MALFIL-M	Idem, zonder toegevoegde suiker	Blok 5 kg	-	-	-	-	RTU	RTU
Creme a la Carte Basic	BASE-KREM	Mengen met wateroplosbare aromaten/kleurstoffen	Emmer 2,5 kg	RTU	A/RTU	A/RTU	RTU	RTU	A

Cacaosmaak

Productnaam	Referentie	Typisch	Verpakking						
Creme dell'Artigiano Extra Bitter	V21-OH35	21% cacao, bittere smaak	Emmer 10 of 25 kg	RTU	A/RTU	-	RTU	-	-
Creme dell'Artigiano Fondente	N16-OH40	Bakvast	Emmer 10 of 25 kg	RTU	A/RTU	-	RTU	-	-

Noten

Productnaam	Referentie	Typisch	Verpakking						
Donkere gianduja	GIA-D2	30% hazelnoten, 70% donkere chocolade	Blok 5 kg	-	A	A	A	RTU	RTU
Bleke gianduja	GIA	30% hazelnoten, 70% melkchocolade	Blok 5 kg	-	A	A	A	RTU	RTU
Donkere notencrème	NCD	40% hazelnoten, 60% donkere chocolade	Blok 5 kg	-	A	A	A	RTU	RTU
Bleke notencrème	NCB	40% hazelnoten, 60% melkchocolade	Blok 5 kg	-	A	A	A	RTU	RTU
Pure hazelnootpasta	PNP	100% hazelnoten	Emmer 5 kg	A	A	A	A	A	A
Hazelnootpraliné	PRA	50% hazelnoten, 50% suiker	Emmer 5 kg	A	A	A	A	A	A
Zeer fijne hazelnootpraliné	PRA-CLAS	50% hazelnoten, 50% gekarameliseerde suiker	Emmer 1 of 5 kg	A	A	A	A	A	A
Amandel-praliné	PRAMA	50% amandelen, 50% suiker	Emmer 5 kg	A	A	A	A	A	A
Amandel-hazelnootpraliné	PRAMANO	25% amandelen, 25% hazelnoten	Emmer 5 kg	A	A	A	A	A	A
Hazelnootpraliné zonder toegevoegde suiker	MALPRA	Vergelijkbaar met praliné, zonder toegevoegde suiker	Emmer 30 kg	A	A	A	A	A	A
Creme dell'Artigiano Nocciola	N05-OH40	Bakvast, 10% hazelnoten	Emmer 10 of 25 kg	RTU	A/RTU	-	RTU	-	-
Creme dell'Artigiano Mandorla	N01-OH40	Bakvast, 15% amandelen	Emmer 10 of 25 kg	RTU	A/RTU	-	RTU	-	-

Alcohol

Productnaam	Referentie	Typisch	Verpakking						
Creme a la Carte Cointreau	COINTREAU-KREM	Bevat 5% echte Cointreau	Emmer 2,5 kg	RTU	A/RTU	A/RTU	RTU	RTU	A
Creme a la Carte Marc de Champagne	CHAMP-KREM	Bevat 5% echte Marc de Champagne	Emmer 2,5 kg	RTU	A/RTU	A/RTU	RTU	RTU	A
Creme a la Carte Tia-Coffee	TIA-KREM	Bevat 5% heerlijke koffielikeur	Emmer 2,5 kg	RTU	A/RTU	A/RTU	RTU	RTU	A

Andere smaken

Productnaam	Referentie	Typisch	Verpakking						
Caramel Fill	FWF-Z2CARA	Echte karamel	Emmer 5 kg	RTU	A	A/RTU	A/RTU	A/RTU	A
Creme dell'Artigiano Bianco	V00-OH35-ITW	Wit / romige smaak	Emmer 10 of 25 kg	RTU	A/RTU	-	RTU	-	-
Tintoretto Mokka	V00-HO40MO	Bruin / koffiesmaak	Zak 10 kg	-	-	-	-	RTU	RTU
Tintoretto Kokos	V00-HO40CO	Wit / kokossmaak	Zak 10 kg	-	-	-	-	RTU	RTU
Tintoretto Orange	V05-HO40OR	Bruin / sinaasappelsmaak	Zak 10 kg	-	-	-	-	RTU	RTU
Tintoretto Amaretto	V05-HO40AM	Zonder alcohol, wel een Amarettosmaak	Zak 10 kg	-	-	-	-	RTU	RTU

Legende:

saus/glaçage
RTU (ready to use): na opwarmen tot ±40°C onmiddellijk te gebruiken als vloeibare saus of om mee te glaceren.
A (aromatiseren): om sauzen of glaceermassa op smaak te brengen.

dessert
RTU (ready to use): na vermalsen of licht opwarmen direct te gebruiken als crème in desserts.
A (aromatiseren): om slagroom, crèmes, mousses, bavarois, milkshakes... mee op smaak te brengen.

ijs
RTU (ready to use): na vermalsen direct door geturbineerd ijs spatelen of om ijs te glaceren.
A (aromatiseren): om ijs mee op smaak te brengen (samen turbineren met het ijs).

patisserie
RTU (ready to use): na vermalsen of licht opwarmen direct te spuiten als laag in gebak.
A (aromatiseren): om andere patisseriecomponenten zoals alcohol, room, crèmes, mousse, slagroom, vruchtenpulp... mee op smaak te brengen.

vulling voor vormpralines
RTU (ready to use): na vermalsen, klaar om als vulling in pralines te spuiten.
A (aromatiseren): om vullingen en ganaches mee op smaak te brengen.

vulling voor enrobeerpralines
RTU (ready to use): heeft een voldoende stevige textuur om onmiddellijk te versnijden en te enroberen.
A (aromatiseren): om vullingen voor enrobeerpralines mee op smaak te brengen.

VU: Barry Callebaut Belgium nv • Aalstersestraat 122 • 9280 Lebbeke-Wieze • België - Augustus 2004 Ad-lantis

CALLEBAUT
GEDREVEN DOOR UW VAKMANSCHAP

Meer technische info: www.ecallebaut.com • **Barry Callebaut Belgium nv** • Aalstersestraat 122 • 9280 Lebbeke-Wieze • Tel. +32 53 73 02 11 • Fax +32 53 73 05 40