



Glace Nocciola

Créateur : Marc Ducobu - Ambassadeur Callebaut - Belgique

Recette pour ± 2,5 l de glace

PRÉPARATION	INGRÉDIENTS
Glace Nocciola	
Faites bouillir	1 l lait 1 gousse de vanille 240 g sucre
Puis, mélangez Faites une crème anglaise et la cuisez à la nappe. Chinoisez et mixez la crème anglaise et laissez-la refroidir au frigo.	17 jaunes d'œuf 240 g sucre
Du moment que vous voulez préparer la glace (après refroidissement de la crème), vous ajoutez	700 ml crème 42%
Ensuite, prenez 1l de la composition et ajoutez. Turbiniez	100 g à 130 g Crema dell'Artigiano selon votre goût
FINITION:	
Sortez la glace de la turbine à glace et incorporez-y immédiatement des volutes épaisses de chocolat fondu pour faire une stracciatella. Ou vous pouvez y-incorporer la Nocciola et en mélangeant faire un marbrage. Saupoudrez éventuellement avec de la brésilienne pour une note croustillante.	

Produit	RÉSISTANT	RÉSISTANT	RÉSISTANT	APPLICATIONS FROIDES	APPLICATIONS FROIDES
	Fondente noir	Nocciola noisettes	Mandorla au goût d'amandes	Extra Bitter	Bianco
Goût du produit	chocolat noir	noisettes	amandes	chocolat noir	chocolat blanc
% min de cacao	15,5%	5,0%	0,5%	25,5%	0,0%
% de lait	2,0%	5,5%	10,5%	0,0%	13,0%
Code produit	N16-OH40	N05-OH40	N01-OH40	V21-OH35	V00-OH35-ITW
Poids net par seau	10kg **	10kg **	25kg	10kg	10kg **
Nombre de seaux par emballage collectif	2	2	1	2	2
Durée de conservation	12 mois	12 mois	12 mois	12 mois	12 mois
Valeurs nutritionnelles					
kg	2360	2440	2463	2181	2357
kcal	564	583	589	521	563
total graisse *	40,10	40,20	40,90	35,40	34,60
Glycides	45,80	50,80	47,80	43,70	54,60
Protéines	0,70	1,90	3,70	1,90	1,90

* sans sucre gras; sans

** également disponible en seaux de 25 kg



CALLEBAUT
INSPIRÉ PAR VOTRE SAVOIR-FAIRE

CALLEBAUT

Inspiration méridionale pour boulangers et pâtisseries !

Comme un bon artisan, vous souhaitez inviter vos clients à goûter chaque jour des saveurs nouvelles et authentiques. Callebaut, votre partenaire, l'a bien compris et est allé chercher l'inspiration dans les ateliers des boulangeries et pâtisseries de la méditerranée. Le résultat se traduit par un assortiment extraordinaire de pâtes authentiques – garnitures et glaçages – pour beaucoup de vos applications.

Crema dell'Artigiano





La Creme dell'Artigiano colore votre assortiment et assaisonne votre créativité.

Creme dell'Artigiano - littéralement: la crème de l'artisan - est un assortiment de pâtes au chocolat et aux noisettes fondé sur le savoir-faire et les besoins des pays d'Europe méridionale, avec les garanties Callebaut bien connues.

Au cœur des pays méditerranéens, on recherche des produits résistant aux températures les plus chaudes du sud et on apprécie les couleurs et les saveurs prononcées. Les goûts de noisette et de chocolat constituent les classiques par excellence pour agrémenter leurs produits de boulangerie, de pâtisserie et leurs célèbres créations glacées. Les Cremes dell'Artigiano conservent la saveur et la texture voulues dans de nombreuses applications grâce à leur composition de graisses unique.

Avec les 3 crèmes résistant à la cuisson (Fondente, Nocciola et Mandorla) et les 2 crèmes pour applications froides (Extra Bitter et Bianco), vous disposez d'une vaste palette de saveurs et de couleurs. Elles constituent toutes des solutions efficaces, judicieuses afin d'agrémenter rapidement et facilement vos viennoiseries, votre pâtisserie, pour glacer des gâteaux et des gâteaux glacés et pour confectionner de succulentes pâtes chocolatées.

Callebaut vous garantit des produits d'une qualité constante, des saveurs authentiques et naturelles pour un travail optimal.

1 Résistant à la cuisson

Ces pâtes sont idéales pour fourrer vos viennoiseries et vos pâtisseries sèches ou leur donner un goût particulier. Elles peuvent cuire avec les applications dans lesquelles vous les utilisez tout en conservant leur goût et leur texture. Mais elles peuvent également être employées comme garniture ou glaçage pour cakes, biscuits et gâteaux et conviennent aussi parfaitement pour aromatiser la crème glacée.

Ces pâtes résistant à la cuisson sont disponibles en version goût chocolat amer de couleur brun foncé (Fondente), en version à base de noisettes d'une couleur brun noisette très chaude (Nocciola), et en version à base d'amandes d'une couleur brun clair (Mandorla).

Le travail technique de la Creme dell'Artigiano résistant à la cuisson est simple :

- Résiste à des températures de four jusqu'à max. 200°C.
- veiller à ce que les produits ne soient pas en contact direct avec la plaque de cuisson/paroi du four
- respecter l'équilibre temps de cuisson/température de cuisson
- Résiste à la congélation - mais éviter la congélation ultra-rapide
- Durée de conservation - 12 mois
- Conserver à température ambiante 18 - 20°C
- Prêtes à servir et à utiliser avec douilles grâce à leur texture moelleuse
- Pour trempage & glaçage, les Cremes doivent tout d'abord être réchauffées jusqu'à max. 40°C. Toujours couvrir les gâteaux à température ambiante pour obtenir un beau brillant après le glaçage, placer dans le réfrigérateur ou le congélateur pour conserver un beau brillant et assurer un bon séchage.
- Les Cremes peuvent être réchauffées plusieurs fois sans rien perdre de leur saveur ou de leur texture.
- Travail en machine ou à la main.

Astuce:

Le malaxage répété des Cremes peut parfois occasionner un changement de texture parce que l'huile remonte à la surface. On peut remédier à ce problème en chauffant les Cremes jusqu'à 50°C et en les tempérant ensuite.

2 Pour applications froides

Pour donner à vos gâteaux une couleur parfaite et leur assurer un brillant même par des températures estivales (jusqu'à +/- 25°C), les Cremes dell'Artigiano Extra Bitter et Bianco sont des produits de premier ordre dans la gamme. Il s'agit de pâtes de glaçage techniquement extrêmement faciles à utiliser, il suffit de les réchauffer mais pas de les tempérer.

Ces crèmes conviennent également parfaitement pour aromatiser la glace grâce à leur saveur authentique.

La crème Extra Bitter se caractérise par un goût de cacao amer prononcé et une couleur brun rouge foncé alors que la crème Bianco a la saveur crémeuse et la couleur du chocolat blanc.

Le travail technique des Cremes dell'Artigiano - pour applications froides est simple :

- Pour glacer des gâteaux et des gâteaux glacés, les Cremes doivent tout d'abord être réchauffées jusqu'à max. 40°C. Toujours couvrir les gâteaux à température ambiante pour obtenir un beau brillant après le glaçage, placer dans le réfrigérateur ou le congélateur pour conserver un beau brillant et assurer un bon séchage.
- Résistent à la congélation - mais éviter la congélation ultra-rapide
- Durée de conservation - 12 mois
- Conserver à température ambiante 18-20°C
- Prêtes à servir et à utiliser avec douilles grâce à leur texture moelleuse
- Les crèmes peuvent être réchauffées plusieurs fois sans rien perdre de leur saveur ou de leur texture.
- Travail en machine ou à la main.





Macaron Nocciola

Créateur : Marc Ducobu – Ambassadeur Callebaut – Belgique

Recette pour 75 – 100 macarons parisiens (10 g, diamètre de 5 cm)

PRÉPARATION	INGRÉDIENTS
Macaron Nocciola	
Faites monter Serrez avec Incorporez le broyage et la poudre de cacao tamisés en mélangeant pour casser les blancs.	900 g blancs d'œuf 1125 g sucre 2150 g broyage 50% de sucre/50% d'amandes 100 g Callebaut poudre de cacao (CP)
Dressez à la poche et cuire 12 minutes à 160°C clé ouverte. (Pour obtenir 100 macarons, vous devez dresser 200 petites boules.)	
FOURRAGE:	
Mélangez au batteur puis ajoutez	100 g massepain 50/50 100 g beurre 50 g Crème dell'Artigiano Nocciola
FINITION:	
Mettez le mélange entre deux pâtes pour obtenir un macaron.	



Brownie au Nocciola

Créateur : Marc Ducobu – Ambassadeur Callebaut – Belgique

Recette pour 20 à 25 brownies

PRÉPARATION	INGRÉDIENTS
Brownie au Nocciola	
Disposez sur une plaque de cuisson et passez les au four pour les faire légèrement griller. Faites fondre et mélangez afin d'obtenir une masse lisse.	80 g noisettes concassées 40 g noix de pécan concassés 125 g Callebaut chocolat noir Select 811
Fouettez pour obtenir un mélange mousseux	100 g Crème dell'Artigiano Nocciola 185 g beurre
Ajoutez la masse fondue et mélangez	4 œufs 100 g sucre 200 g cassonade
Puis incorporez la crème liquide, la farine et la levure tamisée et finissez par les noisettes, les noix de pécan et les gouttes de chocolat.	10 cl crème 120 g farine ½ sachet de levure chimique 20 g Callebaut gouttes de chocolat Medium VH-9410
Beurrez et graissez le moule de votre choix (rectangulaire, circulaire, ...) et y versez la pâte. Cuisez 20 minutes à 180°C.	



Cake Nocciola

Créateur : Marc Ducobu – Ambassadeur Callebaut – Belgique

Recettes pour 30 cakes (+/- 350 g)

PRÉPARATION	INGRÉDIENTS
Cake Nocciola	
Faites fondre le chocolat (25°C) Mélangez avec Enlevez la masse du feu	2000 g Callebaut chocolat noir Select 811 200 g Crème dell'Artigiano Nocciola
Ajoutez	270 g miel 900 g jaunes d'œuf 2000 g beurre fondu 1700 g broyage 50% sucre – 50% d'amandes 170 g sucre impalpable 1000 g sucre cristallisé 1000 g farine
Montez Rajoutez à la masse Pesez 350 g par moule à cake	1700 g blancs d'œuf
FINITION:	
Pour bien conserver le cake vous pouvez le glacer avec la Nocciola et décorer avec des noisettes concassées.	



Les truffes au Nocciola

Créateur : Marc Ducobu – Ambassadeur Callebaut – Belgique

Recette pour 150 à 200 truffes (dépendant de la grandeur)

PRÉPARATION	INGRÉDIENTS
Les truffes au Nocciola	
Mélangez et faites bouillir	150 cl d'eau 300 g sucre 400 g glucose
Ajoutez Faites refroidir le mélange jusqu'à +/- 25°C	225 g lait concentré
Faites fondre Mélangez le tout avec	900 g beurre 600 g Callebaut chocolat noir Select 811 600 g Crème dell'Artigiano – Nocciola
Mettez les deux masses dans une cuve de batteur en faisant l'équilibre des masses. Dressez la ganache à la poche sur une feuille en plastique et puis conservez au réfrigérateur.	
FINITION:	
Enroulez le fourrage dans le chocolat fondu et puis dans du poudre de cacao, des copeaux, de la brésilienne ... (selon votre choix).	



Petit gâteau à la crème Nocciola

Créateur : Frank Andelhofs – Hotel Métropole – Belgique

Recette pour 6 petits gâteaux

PRÉPARATION	INGRÉDIENTS
Petit gâteau à la crème Nocciola	
Râpez le zeste d'une orange sanguine et mélangez	Zeste d'une orange sanguine 300 g Creme dell'Artigiano Nocciola
Epluchez et séparez-en les quartiers, déposez-les sur de l'essuie-tout afin de les faire sécher. Disposez les quartiers dans un petit moule de manière à couvrir les côtés et à laisser un petit espace libre au centre qui pourra être rempli avec la crème. Laissez givrer l'ensemble dans le congélateur pendant quelques heures afin de faciliter le démoulage.	3 oranges sanguines
Préparez une meringue fraîche Déposez un petit moule sur un petit carton et disposez la meringue tout autour à l'aide d'une poche à douille. Faites dorer à l'aide d'un brûleur à gaz.	3 g blancs d'œufs 180 g sucre
FINITION:	
Vous pouvez éventuellement terminer l'ensemble en garnissant d'un chip d'orange et d'une feuille de menthe.	

Petits gâteaux sablés

3 variations possibles

Préparez une pâte sablée pour petits gâteaux

PRÉPARATION	INGRÉDIENTS
Sablés - 3 variantes	
1. Disposez la pâte dans un moule et nappez-la d'une couche de Creme dell'Artigiano Nocciola. Cuisez le tout au four. 2. Cuisez la pâte sablée. Chauffez le Creme dell'Artigiano et étalez-en une couche sur la pâte sablée. Cuisez le tout au four jusqu'à formation d'une légère croûte. 3. Cuisez la pâte sablée. Nappez-la d'une couche de Creme dell'Artigiano et réservez le tout au réfrigérateur.	Creme dell'Artigiano Nocciola

Astuce: Fouettez la Creme dell'Artigiano avec un soupçon d'alcool, jusqu'à ce que la crème prenne un peu de volume, et appliquez-en alors une fine couche entre deux couches de gâteaux.

Pâte à tartiner

Créateur : Marc Ducobu – Ambassadeur Callebaut – Belgique

PRÉPARATION	INGRÉDIENTS
Pâte à tartiner	
Mélangez	1000 g Creme dell'Artigiano Nocciola 300 g Callebaut pâte d'amande PRAMA
Faites fondre Laissez refroidir un peu avant de l'ajouter au mélange. Mélangez bien Mettez dans des bocaux.	100 g Callebaut chocolat au lait - Smooth 665

Astuce: Autre suggestions de Dominique Persoone - The Chocolate Line

- Creme dell'Artigiano Bianco avec de l'arôme de pistache et des pistaches
- Creme dell'Artigiano Extra Bitter avec des granulés à l'orange

Brioche papillon

Créateur : Luc De Corte – Produpain – Belgique

Recette

PRÉPARATION	INGRÉDIENTS
Biscuit papillon	
	1 l d'eau 2,5 kg de farine 100 g de sucre 200 g de beurre 30 g de sel 250 g d'œufs entiers 100 g de levure
Pétrir tous ces ingrédients pendant 8 minutes à la première vitesse	
Procéder au 'tourage' de la pâte 3x3 avec	1,25 kg de beurre
Abaissier au rouleau à 3 mm d'épaisseur 1. Abaisser la pâte, y étaler la crème 2. Replier la pâte 3. Découper la pâte en morceaux égaux et tourner chaque pâton 1x	Creme dell'Artigiano Nocciola

