CALLEBAUT

Un authentique carammmmmel... prêt à l'emploi!

Callebaut a développé pour vous, un authentique caramel ambré, au goût irrésistible. Il est prêt à l'emploi, pour sublimer vos créations les plus audacieuses!

Caramel Fill:

délicieusement doux, fluide et onctueux

Callebaut présente Caramel Fill, un véritable caramel au goût authentique de bonbons anglais, d'une finesse incomparable. Un caramel prêt à l'emploi! Il suffit de le réchauffer quelques secondes pour qu'il apporte une étonnante originalité à toutes vos préparations.

Quelques idées à essayer sans attendre:

Coupelles en chocolat au fourrage caramel onctueux
Réchauffez légèrement Caramel Fill. Utilisez-le comme fourrages de pralines moulées ou de coupelles en chocolat et recouvrez de chocolat. *Conseil malin: en ajoutant du chocolat au lait Callebaut Select 823 au Caramel Fill, vous obtenez une incomparable ganache au goût authentique de caramel.*

Gâteau moelleux au fourrage caramel
Réchauffez légèrement Caramel Fill et appliquez à la poche, en fine couche, sur du biscuit, dans des bavarois, des crèmes ou en fourrage de ces desserts. Supporte la surgélation.

Crème au beurre parfumée au caramel
Par kilo de crème au beurre, ajoutez environ 150 g de Caramel Fill. Mélangez soigneusement.

Glaçage brillant au caramel
Malaxez Caramel Fill pour l'assouplir et mélangez-le à un glaçage neutre. Versez sur un gâteau et étalez de façon homogène.

Stracciatella au caramel
Sortez la glace à la vanille de la sorbetière et incorporez-y immédiatement des volutes épaisses de Caramel Fill. Le caramel reste fondant, même à une température de surgélation.

Glace au caramel
Ajoutez 10 à 15% de Caramel Fill à une préparation classique de glace et faites tourner le tout en sorbetière.

Sauce fondante au caramel
Réchauffez Caramel Fill à 30-35°C et garnissez-en généreusement vos coupes glacées, crêpes, gaufres et mousses. Répartissez le caramel à la cuillère. *Conseil malin: saupoudrez éventuellement de Callebaut brésilienne pour une note croustillante.*

Caractéristiques techniques

- Caramel Fill est un véritable caramel à base de sucre et de lait.
- Pour une consistance fluide et facile à utiliser: réchauffez Caramel Fill à 30°C.
- Pour une plus grande fluidité: réchauffez Caramel Fill à 45°C.
- Caramel Fill supporte la surgélation.
- Caramel Fill peut être parfumé à la liqueur, à l'alcool ou au chocolat ou incorporé à un glaçage neutre...
- Caramel Fill se conserve 12 mois, en emballage d'origine ou entamé (voir date de péremption sur l'étiquette). Il se conserve 6 mois dans des applications fermées (comme des chocolats fourrés par exemple).

Nom produit	Référence	% caramel	Conditionnement
Caramel Fill	**FWF-Z2CARA-X10**	100%	Seaux de 5 kg

CALLEBAUT
INSPIRÉ PAR VOTRE SAVOIR-FAIRE

www.ecallebaut.com • **Barry Callebaut Belgium sa** • Aalstersestraat 122 • 9280 Lebbeke-Wieze • T +32 53 73 04 90 • F +32 53 73 05 40 - **Barry Callebaut France** • 5 Boulevard Michelet • 78250 Meulan • T +33 1 30 22 86 22/85 13 • F +33 1 30 22 87 54 - **Barry Callebaut Canada Inc.** • 2950 Nelson street • PO Box 398 • Saint-Hyacinthe, Quebec J2S 1Y7 • T +1 (450)774 91 31 • F +1 (450)774 83 35 **Barry Callebaut Brasil S.A.** • Rua Iguatemi, 354 • Sala 52 • Itaim Bibi • São Paulo – CEP 01451-010 • T +55 71 3071-2831 • F +55 71 3071-2831 - **Barry Callebaut Asia Pacific** • Singapore Pte Ltd. • 26 Senoko South Road • Singapore 758091 • Singapore • T +65 67 55 18 77 • F +65 67 55 83 22

Ad-lantis
ER: Barry Callebaut Belgium sa • Aalstersestraat 122 • 9280 Lebbeke-Wieze • Belgique - Juillet 2004