


# CALLEBAUT

## Origine

# Ingwer

Rezept von Jean-Pierre Wybauw  
Chocolate Ambassadeur – Belgien

ZUTATEN	VERARBEITUNG
400 g Sahne 15 g geraspelter Ingwer ½ Zitronenschale	Zutaten aufkochen. 5 Min. ziehen lassen und durchsieben.
300 g Vollmilchschokolade <b>Callebaut Origine Java</b> 300 g dunkle Schokolade <b>Callebaut Origine Grenade</b>	Schokolade schmelzen und mit der Sahne vermischen.
50 g Invertzucker	Unterrühren und danach kalt stellen.
75 g Butter (bei Raumtemperatur)	Zugeben und im Robot Coupe emulgieren. Auf ein Backblech aufstreichen (1 cm Dicke) und aushärten lassen. In gewünschte Größe und Form zuschneiden.
temperierte dunkle Schokolade <b>Callebaut Origine Sao Thomé</b>	Die Füllungen mit der Schokolade überziehen und dekorieren.

 — Dunkle Schokolade Origine Sao Thomé  
— Aromatisierter Ingwerganache



# Oolong

Rezept von Jean-Pierre Wybauw  
Chocolate Ambassadeur – Belgien

ZUTATEN	VERARBEITUNG
100 g Wasser	Aufkochen.
10 g Oolong Tee 2 g Thymian	30 Min. ziehen lassen und durchsieben.
300 g Sahne 50 g Invertzucker	Mit dem Tee mischen und mit der Invertzucker aufkochen. Abkühlen lassen.
400 g Vollmilchschokolade <b>Callebaut Origine Java</b> 300 g dunkle Schokolade <b>Callebaut Origine Grenade</b>	Zusammen schmelzen und mit der Sahne vermischen. Kalt stellen.
75 g Butter (bei Raumtemperatur)	Zugeben und im Robot Coupe emulgieren. Auf ein Backblech aufstreichen (1 cm Dicke) und aushärten lassen. In gewünschter Größe und Forme zuschneiden.
temperierte Vollmilchschokolade <b>Callebaut Origine Arriba</b>	Die Füllungen mit der Schokolade überziehen und dekorieren.



ARRIBA JAVA GHANA MADAGASCAR ECUADOR SAO THOMÉ GRENADÉ



**CALLEBAUT**  
INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN

Weitere Informationen unter [www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)

Barry Callebaut Deutschland GmbH • Gourmet & Spezialitäten • Stollwerckstraße 27-31 • 51149 Köln • Tel. +49 (0) 2203-369 76-30 • Fax +49 (0) 2203-369 76-66

# CALLEBAUT

## Origine

### Schokolade Limettencrème mit Tapiokapudding und Lycheegelee

Rezept von Alexandre Bourdeaux  
Chocolate Ambassadeur – Belgien

#### Lycheegelee

ZUTATEN	VERARBEITUNG
60 g Zuckersirup 4 g Gelatine	Anwärmen und mit der Gelatine zusammenmischen.
125 g Champagner	Gelatinemix mit dem Champagner mischen und in Dessertgläser einfüllen (1/4 vom Glas).
4 Lychees	Je 1 Stück per Glas.

#### Tapiokapudding

ZUTATEN	VERARBEITUNG
50 g Tapioka	In Wasser einlegen und ziehen lassen. Nach einer Stunde absieben.
450 g Milch	Zugeben und aufkochen.
2 Eier 75 g Zucker 1 g Salz ¼ Vanilleschote	Der Mischung zugeben und weiter einkochen.
1/3 des Glases mit Pudding befüllen.	

#### Schokolade Limettencrème

ZUTATEN	VERARBEITUNG
480 g Sahne 1 Limettenschale	Aufkochen.
80 g Eigelb 55 g Zucker	Eigelb und Zucker zusammenmischen und mit der Sahne abziehen.
45 g Vollmilchschokolade <b>Callebaut Origine Java</b>	Schokolade schmelzen und mit dem Sahnemix verrühren.
1/3 des Glases befüllen. Die Desserts abkühlen lassen und kalt stellen.	





# Himbeer Schokoladentörtchen

Rezept von Alexandre Bourdeaux – Chocolate Ambassadeur – Belgien

ZUTATEN	VERARBEITUNG
200 g Milch 200 g Sahne 110 g Himbeermark 50 g Zucker 120 g Eigelb	Zutaten wie eine Vanillecreme abkochen.
240 g dunkle Schokolade <b>Callebaut Origine Sao Thomé</b>	Schmelzen und mit der Creme mischen.
Ganache in Mürbteigschalen abfüllen und mit frischen Himbeeren garnieren.	

# Hot Chocolate

Rezept von Alexandre Bourdeaux – Chocolate Ambassadeur – Belgien

ZUTATEN	VERARBEITUNG
600 g Milch 200 g Sahne 1 Zimtstange 1 Anisstern 2 g Ingwer	Zusammen aufkochen bei ständigem Rühren.
200 g dunkle Schokolade <b>Callebaut Origine Grenade</b>	Schokolade schmelzen und mit der Milch mischen.
In Tassen abfüllen.	



ARRIBA JAVA GHANA MADAGASCAR ECUADOR SAO THOMÉ GRENADE



**CALLEBAUT**  
INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN

Weitere Informationen unter [www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)

Barry Callebaut Deutschland GmbH • Gourmet & Spezialitäten • Stollwerckstraße 27-31 • 51149 Köln • Tel. +49 (0) 2203-369 76-30 • Fax +49 (0) 2203-369 76-66

# CALLEBAUT

## Origine

# Safran

Rezept von Jean-Pierre Wybauw  
Chocolate Ambassadeur – Belgien

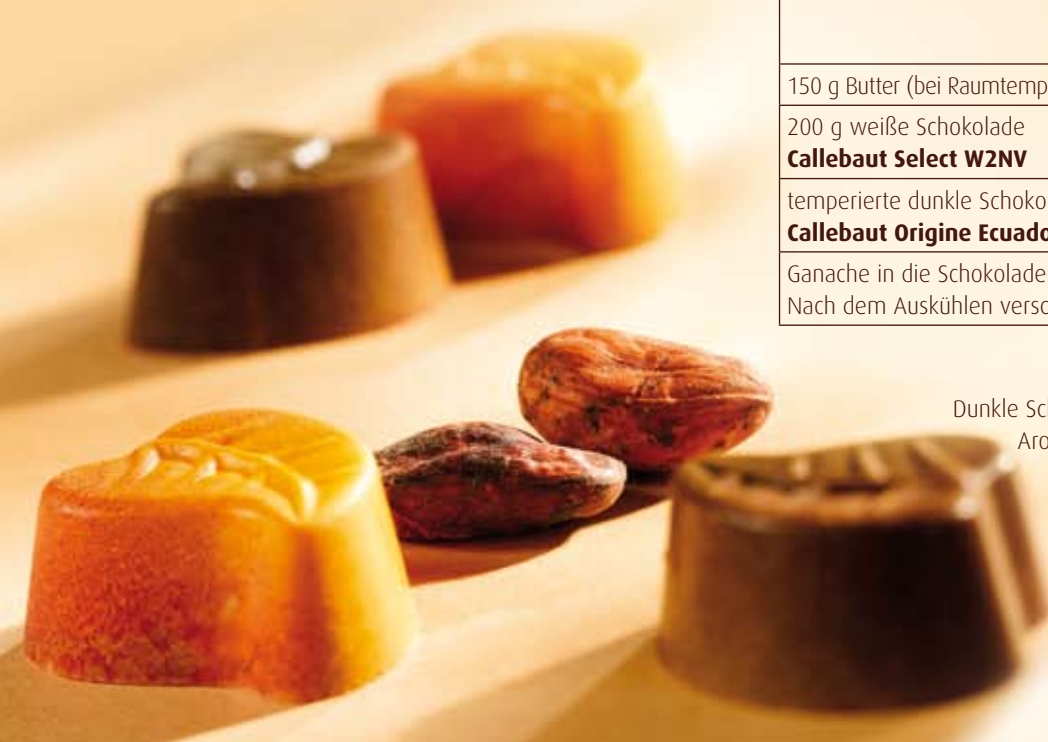
ZUTATEN	VERARBEITUNG
400 g Sahne 80 g Honig 0,5 g Safran	Zutaten zusammen aufkochen.
850 g Vollmilchschokolade <b>Callebaut Orgine Arriba</b>	Schmelzen und mit dem Sahnemix mischen. Abkühlen lassen.
45 g Butter (bei Raumtemperatur)	Butter mit der Ganache im Robot Coupe emulgieren. Auf ein Backblech 1 cm dick aufstreichen und auskühlen. In gewünschte Größe und Form zuschneiden.
temperierte dunkle Schokolade <b>Callebaut Orgine Grenade</b>	Die Füllungen mit der Schokolade überziehen und dekorieren.



# Frutti

ZUTATEN	VERARBEITUNG
300 g Zucker 150 g Glukose	Karamellisieren.
400 g Sahne	Karamell mit der Sahne löschen.
300 g Bananenpuree 100 g Passionsfruchtpuree	Fruchtpurees aufkochen und mit dem Sahnekaramell mischen. Auf 106°C erhitzen. Abkühlen lassen.
150 g Butter (bei Raumtemperatur)	Unterrühren.
200 g weiße Schokolade <b>Callebaut Select W2NV</b>	Schmelzen und unterrühren.
temperierte dunkle Schokolade <b>Callebaut Origine Ecuador</b>	In Pralinenformen gießen und aushärten lassen.
Ganache in die Schokoladenformen füllen. Nach dem Auskühlen verschließen.	


Dunkle Schokolade Origine Ecuador  
Aromatisierter Fruttiganache



ZUTATEN	VERARBEITUNG
2,5 Tonkabohnen	Zerhacken.
350 g Sahne	Sahne mit den Bohnen aufkochen und 15 Min. ziehen lassen.
850 g Vollmilkschokolade <b>Callebaut Origine Arriba</b>	Kuvertüre schmelzen, mit der Sahne mischen und abkühlen lassen.
75 g Butter (bei Raumtemperatur)	Butter mit der Ganache im Robot Coupe emulgieren. Auf ein Backblech 1 cm dick aufstreichen und auskühlen. In gewünschte Größe und Form zuschneiden.
temperierte Vollmilkschokolade <b>Callebaut Origine Java</b>	Die Füllungen mit der Schokolade überziehen und dekorieren.

# Tonka

Rezept von Jean-Pierre Wybauw  
Chocolate Ambassadeur – Belgien


 Schokoladendekoration  
 Vollmilkschokolade Origine Java  
 Aromatisierte Tonkabohnenganache



ARRIBA JAVA GHANA MADAGASCAR ECUADOR SAO THOMÉ GRENADÉ



**CALLEBAUT**  
INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN

Weitere Informationen unter [www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)

Barry Callebaut Deutschland GmbH • Gourmet & Spezialitäten • Stollwerckstraße 27-31 • 51149 Köln • Tel. +49 (0) 2203-369 76-30 • Fax +49 (0) 2203-369 76-66

# CALLEBAUT

## Origine

### Savarin & Panna Cotta mit Grüntee

Rezept von Alexandre Bourdeaux  
Chocolate Ambassadeur – Belgien

#### Savarin

ZUTATEN	VERARBEITUNG
100 g Butter 250 g dunkle Schokolade <b>Callebaut Origine Madagascar</b>	Zusammen schmelzen.
100 g Eigelb	Zugeben.
225 g Eiweiß 50 g Zucker	Aufschlagen und vorsichtig unterziehen.
In Savarinformen abfüllen und einfrieren. Bei 200°C 6-8 Minuten abbacken.	

#### Panna Cotta mit Grüntee

ZUTATEN	VERARBEITUNG
100 g Milch	Aufkochen.
2 g Grüntee	Ziehen lassen.
8 g Gelatinepulver	Zugeben.
500 g Sahne	Einrühren.
In Savarin abfüllen und kalt stellen.	



# Schokolade Ingwer Mousse

Rezept von Alexandre Bourdeaux  
Chocolate Ambassadeur – Belgien

ZUTATEN	VERARBEITUNG
150 g Eigelb 300 g Sirup	In der Mikrowelle aufwärmen und anschließend aufschlagen.
240 g dunkle Schokolade <b>Callebaut Origine Ghana</b> 65 g Butter	Schmelzen und bei 50°C mischen.
500 g geschlagene Sahne 80 g kandierter Ingwer	Unterrühren.
In Formen abfüllen und einfrieren. Aus der Form herausnehmen. Mit einer Mischung von Schokolade und Kakaobutter absprühen. Mit einer Schokoladendekoration fein dekorieren.	

# Schokolade Orangen Soufflé

Rezept von Alexandre Bourdeaux – Chocolate Ambassadeur – Belgien

ZUTATEN	VERARBEITUNG
250 g Milch 2 Orangeschale	Aufkochen und ziehen lassen.
35 g Mehl 40 g Butter	Mischen.
100 g Eigelb 12 g Zucker	Mischen und zugeben.
75 g dunkle Schokolade <b>Callebaut Origine Ecuador</b> 150 g Eiweiß 50 g brauner Zucker 1 g Puddingpulver 12 g Maisstärke	Zusammen mischen und zugeben.
Bei 200°C 5 Minuten abbacken und sofort servieren.	

ARRIBA JAVA GHANA MADAGASCAR ECUADOR SAO THOMÉ GRENADÉ



**CALLEBAUT**  
INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN

Weitere Informationen unter [www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)

Barry Callebaut Deutschland GmbH • Gourmet & Spezialitäten • Stollwerckstraße 27-31 • 51149 Köln • Tel. +49 (0) 2203-369 76-30 • Fax +49 (0) 2203-369 76-66




# CALLEBAUT

## Origine

### Zimt

Rezept von Jean-Pierre Wybauw  
Chocolate Ambassadeur – Belgien

ZUTATEN	VERARBEITUNG
350 g Sahne 5 g Zimt 25 g Glukose	Zutaten zusammen aufkochen.
65 g Zucker	Karamellisieren und vorsichtig mit dem Sahnemix vermischen. Gut rühren.
500 g Vollmilchschokolade <b>Callebaut Origine Java</b> 75 g dunkle Schokolade <b>Callebaut Origine Ghana</b>	Schokolade schmelzen und mit der Sahnemischung vermischen. Abkühlen lassen.
75 g Butter (bei Raumtemperatur)	Zugeben und im Robot Coupe emulgieren. Auf ein Backblech aufstreichen (1 cm Dicke) und aushärten lassen. In gewünschte Größe und Form zuschneiden.
temperierte Vollmilchschokolade <b>Callebaut Origine Java</b>	Die Pralinen mit der Kuvertüre überziehen und garnieren.


 — Vollmilchschokolade Origine Java  
 — Aromatisierter Zimtganache



# Jasmin

Rezept von Jean-Pierre Wybauw  
Chocolate Ambassadeur – Belgien

ZUTATEN	VERARBEITUNG
70 g Wasser	Aufkochen.
16 g Jasmin Tee	5 Min. ziehen lassen.
250 g Sahne 25 g Glukose	Mit dem Tee aufkochen.
475 g Vollmilchschokolade <b>Callebaut Origine Arriba</b>	Schmelzen und mit der Sahnemischung vermischen. Abkühlen lassen.
40 g Butter (bei Raumtemperatur)	Butter mit der Ganache im Robot Coupe emulgieren.
temperierte dunkle Schokolade <b>Callebaut Origine Madagascar</b>	In Pralinenformen gießen und aushärten lassen.
Ganache in moulierte Schokoladenformen füllen. Nach dem Auskühlen verschließen.	



— Dunkle Schokolade Origine Madagascar  
— Aromatisierter Jasminganache

ARRIBA JAVA GHANA MADAGASCAR ECUADOR SAO THOMÉ GRENADÉ



**CALLEBAUT**  
INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN

Weitere Informationen unter [www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)

Barry Callebaut Deutschland GmbH • Gourmet & Spezialitäten • Stollwerckstraße 27-31 • 51149 Köln • Tel. +49 (0) 2203-369 76-30 • Fax +49 (0) 2203-369 76-66

# CALLEBAUT

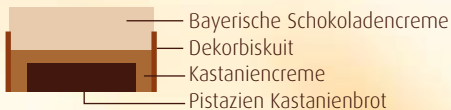
## Origine

### Schokolade Kastanien Mousse

Rezept von Alexandre Bourdeaux – Chocolate Ambassadeur – Belgien

#### Pistazien Kastanienbrot

ZUTATEN	VERARBEITUNG
250 g Mandelpaste 40 g Pistazienpaste	Mandel und Pistazien aufrühren.
5 Eier	Eier zugeben.
45 g Mehl 3 g Backpulver	Mehl und Backpulver zugeben.
60 g Butter kandierte Kastanien	Die Kastanien klein schneiden, mischen und unterrühren.
Auf ein Backblech 1 cm dick aufstreichen. Bei 200°C backen.	



#### Kastaniencreme

ZUTATEN	VERARBEITUNG
50 g Butter	Aufschlagen.
100 g Kastanienmark 100 g Kastaniencreme	Mischen und zugeben.
10 g Whisky	Zugeben.

#### Bayerische Schokoladencreme

ZUTATEN	VERARBEITUNG
150 g Milch ½ Vanilleschote 150 g Sahne 4 Eigelb 70 g Invertzucker	Vanillecreme abziehen.
60 g Vollmilchschokolade <b>Callebaut Origine Arriba</b>	Schmelzen und mit der Vanillecreme mischen.
2 g Gelatine	Zugeben.
120 g geschlagene Sahne	Bei 30°C zugeben.

