

## Chocolade Honeymoon

Voor 14 taarten Ø16 cm

INGREDIËNTEN	VERWERKING
<b>Bretons zanddeeg</b>	
450 g bloem 320 g boter 4 g zout 2 g speculaaskruiden 20 g bakpoeder	Mengen en kneden met de haak.
160 g eigeel 320 g griessuiker (S2)	Samen loskloppen en toevoegen aan het bloembeslag.
Het deeg inpakken en een nacht laten rusten. Uitrollen op 6 mm en cirkels van 16 cm Ø uitsteken. 30 minuten afbakken op 180°C (vormen eromheen laten tijdens het bakken).	
<b>Honingchocolademousse</b>	
500 g melk	Koken.
4 gelatineblaadjes (geweekt)	Oplossen in de melk.
700 g <b>Callebaut HONEY Callets</b>	In 2 delen bij de melk voegen en goed mengen. Laten afkoelen tot 40-45°C.
1000 g room	Half opkloppen en onder het chocolademengsel spatelen.
Uitgieten in ronde flexipans (12 cm Ø) in een laag van 1,5 cm. Invriezen en ontvormen. 1 laag mousse op elke cirkel zanddeeg schikken en afwerken met frambozen en decor naar keuze.	



# CALLEBAUT

## Melkchocolade met al het goede van echte honing!

Proef de nieuwste smaaksensatie in de Coloured & Flavoured range van Callebaut. Honey Callets: romige melkchocolade met zalig zoete honing! Met deze heerlijke nieuwkomer brengt u de zon in uw creaties en verrast u uw klanten met een heel andere chocoladesmaak!



### Truffels

Voor 45 stuks

INGREDIËNTEN	VERWERKING
125 g boter (op kamertemperatuur)	Opkloppen tot luchtig en schuimig.
250 g <b>Callebaut HONEY Callets</b>	Smelten, laten afkoelen tot ca. 35°C en mengen met de boter. Opkloppen tot een stevig, luchtig mengsel. In truffelhoopjes spuiten en een nacht laten uitharden.
Donkere chocolade <b>Callebaut Intense 60-40</b>	Tempereren. De truffelvullingen in de chocolade dompelen en door schaafsel rollen.

### Honingblokjes

Voor 165 stuks

INGREDIËNTEN	VERWERKING
300 g room 60 g glucose	Koken.
1000 g <b>Callebaut HONEY Callets</b>	Laten smelten in het roommengsel, goed mengen en laten afkoelen tot 35°C.
70 g boter (op kamertemperatuur)	Mengen met de afgekoelde ganache. Verder laten afkoelen, in een kader gieten en laten uitharden. Ontvormen.
Melkchocolade <b>Callebaut Excellent 845</b>	In een dunne laag op de ganache aanbrengen en laten uitharden. In ruitjes of vierkanten snijden en dompelen in voorgekristalliseerde melkchocolade



**CALLEBAUT**  
GEDREVEN DOOR UW VAKMANSCHAP





# Honey Callets

## de verrassende smaakmaker in chocolade

De Honey Callets zijn romige melkchocoladedruppels met een perfect gedoseerde hoeveelheid honing.

- Puur te gebruiken: als smaakaccent in holfiguren, als chocoladeschaal voor pralines...
- Ook als ingrediënt te gebruiken: voor een heerlijk vleugje honing in uw crèmes, sauzen, mousses...
- Door hun kleine druppelvorm en de uitgekende verpakking zijn deze Callets heel makkelijk te doseren, te smelten en te verwerken!

## Technische eigenschappen

- Callebaut Honey Callets: 100% romige melkchocolade op smaak gebracht met echte honing.
- Smelten, voorkristalliseren en koelen verlopen identiek als bij onze klassieke melkchocolades..

REFERENTIE	SAMENSTELLING	MIN. % CACAO	% MELK	VERPAKKING
CHF-Q1HONEY	100% melkchocolade met echte honing	32,8%	20,8%	Callets 2,5 kg
<b>PROBEER OOK DE ANDERE CALLETS IN ONS COLOURED &amp; FLAVOURED AANBOD</b>				
CARAMEL	100% melkchocolade met echte caramél	23,8%	23,3%	Callets 2,5 kg
CAPPUCCINO	Mix van melkchocolade en witte chocolade met cappuccinosmaak	30,8%	22,5%	Callets 2,5 kg
LEMON	Limoensmaak en zachtgroene kleur	-	-	Callets 2,5 kg
ORANGE	Sinaasappelsmaak en oranje kleur	-	-	Callets 2,5 kg
STRAWBERRY	Aardbeismaak en roze kleur	-	-	Callets 2,5 kg

## Crème brûlée met honing-melkchocolade, gekarameliseerde appelschijfjes en rozemarijn

Voor 12 porties

INGREDIËNTEN	VERWERKING
<b>Gekarameliseerde appelschijfjes</b>	
3 appels boter honing	Appels elk in 16 partjes versnijden en bakken tot ze gaar zijn. Karameliseren met honing.
<b>Crème brûlée</b>	
500 g melk 500 g room 1 takje rozemarijn	Samenvoegen en doorkoken.
200 g eigeel 160 g griessuiker (S2)	Loskloppen en samen met de room tot anglaise verwerken.
160 g Callebaut HONEY Callets	Laten smelten in de anglaise en goed mengen.
Verdelen in schaaltes en per schaalte 4 appelschijfjes toevoegen. 15 minuten bakken op 130°C (moet semi-lopend blijven).	
<b>Boterkaramel</b>	
150 g griessuiker 2,5 g pectine	Mengen.
100 g boter 50 g glucose	Boter en glucose samen smelten en toevoegen aan suiker.
50 g water	Toevoegen en mengen. Uitstrijken op Silpat en afbakken op 180°C.
In stukken breken en als decoratie gebruiken.	

## Mousetaart met honingchocolade en meloen crème

Voor 3 taarten Ø18 cm

INGREDIËNTEN	VERWERKING
<b>Jocondebiscuit</b>	
360 g eieren 450 g amandelbroyage (50/50) 60 g bloem	Loskloppen.
180 g eiwit 45 g suiker	Opkloppen tot stevig schuim en mengen met het bloembeslag.
45 g boter (gesmolten)	Mengen met het beslag.
Uitstrijken op bakmatjes. Bakken: 4-5 minuten op 250°C.	
<b>Honingmousse</b>	
120 g eigeel 300 g suikerstroop van 30°B	Opwarmen tot 60°C en opkloppen tot koud.
570 g Callebaut HONEY Callets	Smelten.
1125 g room	Half opkloppen. Meng 1/3 room met de Callets en spatel onder het eigeelmengsel. Spatel dan de rest van de room eronder.
<b>Meloencrème</b>	
250 g meloenpuree	Opwarmen.
120 g eigeel 75 g suiker	Goed doorroeren en bij de warme pulp voegen. Samen doorwarmen.
5 g gelatine (geweekt en uitgelekt)	Oplossen in het pulpmengsel en zeven.
85 g boter	Onder de crème mengen en verdelen in 3 Flexipan-vormen van 16 cm Ø. Invriezen.
<b>Glaçage</b>	
250 g melk 100 g glucose	Opwarmen.
8 g gelatine (geweekt en uitgelekt)	Oplossen in de melk.
300 g Callebaut HONEY Callets	Laten smelten in de melk en mixen voor een perfecte glans.

## Enkele recepten voor u getest:

### Mousse van honingchocolade en perzik

Voor 6 personen

INGREDIËNTEN	VERWERKING
150 g perzikencoulis	Opwarmen.
250 g Callebaut HONEY Callets	Laten smelten in de coulis en goed mengen.
1 gelatineblaadje (geweekt en uitgelekt)	Oplossen in het chocolademengsel.
500 g room	2/3 opkloppen en onder de ganache spatelen (10 uur laten koelen).

**Tip:**

Deze verwerking is ideaal om het klonteren van de chocolade tijdens het mengen te vermijden. Serveer met verse vruchten.

### Chocoladehoningdrink

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN	VERWERKING
100 g room 400 g melk	Opwarmen.
140 g Callebaut HONEY Callets 40 g bruine rum (naar keuze)	Toevoegen en krachtig shaken.