CALLEBAUT

Une petite perle de chocolat, croustillante et forte en chocolat

Crispearls™, de petites perles de chocolat noir, au lait ou blanc avec un cœur croustillant de biscuit

Crispearls™, chocolat noir, au lait et blanc

La petite touche croustillante qui a du goût, de la texture et une apparence exceptionnelle

Callebaut vous permet d'apporter à la fois du goût, de la texture et une touche finale raffinée à vos pâtisseries, desserts et chocolats. Avec les Crispearls™ au chocolat noir, au lait et blanc, vous obtiendrez une décoration et une finition harmonieuse, délicieuse et croustillante.
Les Crispearls™ : la beauté, version miniature.

Petites en taille – goût géant

Les Crispearls™ Callebaut sont des petites billes, ressemblant à du caviar : seulement 2 à 3 mm de diamètre ! Dès l'ouverture du sachet, vous serez immédiatement envoûtés par l'arôme et le bon goût de chocolat ! Les Crispearls™ sont fabriquées à partir des chocolats de couverture les plus raffinés pour obtenir un goût irrésistible, même pour une si petite perle !

Un intérieur croustillant

Le cœur des Crispearls™ est constitué d'un biscuit grillé qui donne une incroyable sensation de croustillant. Une sensation qui dure ! Puisque la texture se maintient même dans les mousses, les glaces, etc.

Un résultat sublime homogène

- Un process emprunté à la fabrication des dragées qui garantit une brillance et une jolie forme ronde pour chaque perle.
- Les Crispearls™ apportent une finition raffinée et sobre à vos créations, avec une note d'originalité.

Applications

Une idée originale et unique : la revente

- Les Crispearls™ sont tout simplement irrésistibles telles quelles, et vos clients apprécieront de les déguster à tout moment de la journée.
- En les conditionnant de façon originale (tubes transparents, boîtes décoratives, sachets "cristal"...), vous ferez des Crispearls™ un achat d'impulsion !

Une décoration raffinée

- Les Crispearls™ vous permettront d'apporter une touche moderne à vos créations.
- Les Crispearls™ s'appliquent facilement sur des surfaces collantes, comme le glaçage, le fondant, les toppings....

Astuces :
Pour un effet festif et une apparence unique, vous pourrez pulvériser les Crispearls™ avec de la poudre couleur or et argent.

Une inclusion chocolatée et croustillante

- Les Crispearls™ se mélangent facilement aux préparations crémeuses, telles que panna cotta, crème brûlée ou tout autre insert - et résistent à la congélation (dans un moule Flexipan®).
- Les Crispearls™ donnent un bon goût chocolaté et une note croustillante en moins d'une minute !

Idées de recettes : couleur et contraste dans les mousses et les glaces

- Les Crispearls™ conservent leur goût et leur croustillant, même dans les glaces.
- Incorporées dans les mousses, les Crispearls™ apporteront un séduisant contraste de couleur et de texture, tout en conservant leur croustillant.

Informations techniques

Produits	Code de commande	Description	% chocolat % cacao % biscuit	Conditionnement
Crispearls™ chocolat noir	CED-CC-45CRISP-809	Petites perles de chocolat noir enrobant un biscuit croustillant	85% Min. 49% 15%	Sachet de 800 g
Crispearls™ chocolat au lait	CEM-CC-25CRISP-809	Petites perles de chocolat au lait enrobant un biscuit croustillant	85% Min. 30% 15%	Sachet de 800 g
Crispearls™ chocolat blanc	CEW-CC-30CRISP-809	Petites perles de chocolat blanc enrobant un biscuit croustillant	85% Min. 30% 15%	Sachet de 800 g

- Allergènes : contient du gluten. Chocolat noir : peut contenir des traces de cacahuètes, de noisettes et de lait. Chocolat au lait/blanc : peut contenir des traces de cacahuètes et de noisettes.
- Durée de conservation : 12 mois

CALLEBAUT
INSPIRÉ PAR VOTRE SAVOIR-FAIRE

Découvrez d'autres sources d'inspiration sur **www.callebaut.com**

Barry Callebaut France • 5, boulevard Michelet - Hardricourt 78250 Meulan • Tel. +33 1 30 22 85 16 • Fax +33 1 30 22 87 74

NOUVEAUTÉ POUR LES CHEFS PÂTISSIERS

CALLEBAUT TV
La perfection du métier, en ligne

Rendez-vous sur www.callebaut.tv

Visitez notre nouvelle section consacrée à la pâtisserie sur le site Callebaut TV !

Elle vous dévoilera tous les secrets relatifs à l'utilisation du chocolat dans la pâtisserie et vous montrera comment l'utiliser au mieux dans vos glaçages, mousses au chocolat, finitions au pistolet et bien plus encore. Callebaut TV est là pour aider tous les chefs pâtissiers à résoudre leurs problèmes et leur montrer comment obtenir des résultats finaux irréprochables.

Rendez-vous sur www.callebaut.tv