



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

**LLENA
TU VIDA
DE
ALEGRÍA**

**CON CALLEBAUT®
CREMAS PARA
PANADERÍA Y
PASTELERÍA**

**EN 6 EMOCIONANTES RECETAS
DE SABORES DE NUESTROS
MEJORES CHEFS EN EL INTERIOR**





¿LISTO PARA (RE)DESCUBRIR LA ALEGRÍA DE RELLENAR PASTELES Y BOLLERÍA?

Desde hace más de 110 años, conoces nuestros chocolates como bloques y Callets™. Hoy, tenemos lista una nueva presentación para sus obradores.

Descubre las Cremas de Chocolate: un auténtico capricho de chocolate, cremoso a temperatura ambiente.

- ✓ EXCELENTE SABOR: RICO EN CHOCOLATE
- ✓ CREMOSAS A TEMPERATURA AMBIENTE
- ✓ LISTO PARA USAR. ¡PREPARADAS PARA TU MAGIA!
- ✓ CON INGREDIENTES TOTALMENTE NATURALES
- ✓ EN 6 EMOCIONANTES SABORES



**CREMA
NOCCIOLA**
CREMA DE
AVELLANAS Y
CHOCOLATE

**CREMA DOPPIA
NOCCIOLA**
RICA CREMA DE
AVELLANAS Y
CHOCOLATE

CREMA RB1
CREMA DE
CHOCOLATE
RUBY

CREMA 811
CREMA DE
CHOCOLATE
NEGRO

CREMA ORO
CREMA DE
CHOCOLATE
GOLD

CREMA W2
CREMA DE
CHOCOLATE
BLANCO

UN CAPRICHIO DE CHOCOLATE SIN LÍMITES

Las Cremas son las primeras cremas de pastelería del mundo que aportan el auténtico placer y sabor de nuestros icónicos 811, W2, RB1, chocolate Gold y avellanas de alta calidad a tu pastelería y bollería.

**“LAS CREMAS SON LA VERSIÓN
CREMOSA DE LOS CHOCOLATES
MÁS DEGUSTADOS DE CALLEBAUT.
UN INTERMINABLE CAPRICHIO
CREMOSO. PERFECTAS PARA
RELLENAR BOLLERÍA Y PASTELES
CON TU PROPIA CREATIVIDAD”.**

**CHRISTA MUYLDERMANS
CHEF DE LA CHOCOLATE ACADEMY™ - BÉLGICA**



CÓMO LAS CREMAS TE HARÁN LA VIDA MÁS FÁCIL

✓ LOS PRIMEROS RELLENOS DE REPOSTERÍA CON UN EXCELENTE SABOR A CHOCOLATE

Las Cremas son las **primeras cremas de repostería del mundo ricas en chocolate**. Experimenta el auténtico sabor de los productos 811, W2, RB1 y Gold de Callebaut®.

Nuestras variedades de avellana combinan **el sabor cremoso del chocolate** con el placer de las avellanas tostadas.

✓ CREMOSAS A TEMPERATURA AMBIENTE

Las Cremas se mantienen cremosas a temperatura ambiente. **Su textura estable permite rellenar fácilmente con la manga pastelera** - una y otra vez. Aún mejor: se **mantendrán cremosas** dentro de tus creaciones.

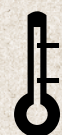
Consejo: consévalas y utilízalas a una temperatura de entre 15 y 20°C.

✓ LISTAS PARA USAR. ¡PREPARADAS PARA TU MAGIA!

Las Cremas pueden utilizarse inmediatamente a temperatura ambiente - **directamente del envase**.

1. Solo tienes que llenar la manga pastelera con la Crema de tu elección...
2. ... y ¡Adelante!
3. También se pueden mezclar con una gran variedad de crujientes: desde pailleté feuilletine hasta plumas de cacao y virutas de chocolate.

Consejo: utiliza las Cremas para dar sabor a tus cremas pasteleras caseras



20°C (68°F)
15°C (59°F)



LAS CREMAS APORTAN LO QUE TUS CLIENTES QUIEREN

Nº 1 NUEVAS DATO TEXTURAS

7 DE CADA 10
CONSUMIDORES

piensan que las **nuevas texturas** hacen de la comida una experiencia más interesante¹

La repostería visualmente atractiva y con una textura diferente impulsa la compra en las pastelerías. Combinando las Cremas con decoraciones Mona Lisa®, podrás crear dulces con el aspecto y la sensación instagramables que tus clientes necesitan.

¿Sabías que a más de la mitad de los millennials les gusta compartir una foto de su comida o bebida al menos un par de veces al mes?

Nº 2 NUEVOS DATO SABORES

45%

DE LOS CONSUMIDORES

le gusta experimentar con **nuevos sabores**²

La combinación de texturas y sabores hará que tus elaboraciones destaque. Con las Cremas puedes ofrecer 6 sabores diferentes de chocolate, incluyendo los emocionantes sabores y colores de Callebaut® Gold y ruby RB1.

¿Sabías que al 54% de los consumidores les gusta el chocolate con frutos secos? Las cremas de avellana de alta calidad están aquí para ayudarte a complacer a tus clientes.

Nº 3 LA SOSTENIBILIDAD DATO ES LO PRIMERO

40%

DE LOS MILLENNIALS

buscar activamente productos de chocolate producidos de forma **sostenible**³

Tus clientes son cada vez más conscientes de cómo sus elecciones afectan al planeta. Quieren compartir sostenibilidad y responsabilidad. Buscan productos que sean buenos para ellos y para el planeta. Más de 1 de cada 3 está de acuerdo en que los productos de chocolate deben tener una declaración de sostenibilidad.

Las Cremas son las primeras del mundo elaboradas con ingredientes nobles y etiquetas Clean Label.

✓ Elaboradas con aceite de girasol y de oliva
✓ Sin colorantes ni aromas artificiales
✓ Ricas en chocolate y/o avellanas tostadas

¹ Encuesta de consumidores Innova 2019; media de Reino Unido, Estados Unidos, España, Francia, Brasil, India, Alemania, México, China e Indonesia.

² Global Data; 2020, Top Trends in Foodservice.

³ BC Qualtrics Consumer Research; EU (Reino Unido, Alemania, Francia, España, Italia, Suecia) -Chocolate -n=1856.



DE NUESTROS CHEFS PARA TI

COMIENZA A CREAR
LOS FAVORITOS DE TUS CLIENTES
HOY MISMO





“ME ENCANTAN EL SABOR
Y LA TEXTURA.
Y EN REPOSTERÍA ESO
ES LO MÁS IMPORTANTE.
NO ME CABE DUDA
DE QUE ESTAS CREMAS
SORPRENDERÁN
A LOS CLIENTES.
LES ENCANTARÁN, LES ABRIRÁN
LOS OJOS Y LES HARÁN
VOLVER A POR MÁS”.

MARTA GIORGETTI
CHEF DE LA CHOCOLATE ACADEMY™ - ITALIA



GOLDEN BISCUIT

Marta Giorgetti
Chef de la Chocolate Academy™ - Italia

± 1 kg

Ingredientes	Preparación
280 g de mantequilla suave 240 g de azúcar demerara 10 g de canela 2 piezas de cáscara de limón	Mezclar en una batidora.
110 g de yema de huevo 7 g de sal	Añadir y mezclar.
280 g de harina 80 g de almidón de patata 18 g de levadura en polvo	Combinar y añadir a la mezcla.

Extender la mezcla hasta un grosor de 2 mm y dejar enfriar en el frigorífico durante 12 horas. Sacar del frigorífico y cortar en discos antes de hornear en un molde Formasil durante 18 min a 165°C.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. Dosificar la **Crema Gold FMF-GOLD35-651 de Callebaut®** sobre la galleta y utilice los sellos de chocolate Mona Lisa® CHD-25-21963EO-999 como toque final.
2. O utilizar un sello personalizado y **Callebaut® Finest Belgian Gold Chocolate CHK-R30GOLD.**



PASTEL DE AVELLANA

Marta Giorgetti
Chef de la Chocolate Academy™ - Italia

± 1 kg

Ingredientes	Preparación
220 g de mantequilla 200 g de azúcar glas	Mezclar en una batidora.
80 g de pasta de avellana tostada pura Callebaut® PNP-T14	Añadir y batir hasta que esté esponjoso.
180 g de huevos 6 g de sal Azúcar invertido al 30%	Mezclar por separado. Añadir en varios pasos a la mezcla de mantequilla.
35 g de leche	Añadir.
180 g de harina 60 g de almidón de patata 10 g de levadura en polvo	Tamizar, añadir y mezclar.

Engrasar un molde con un spray y añadir 430 g de la mezcla. Hornear durante 35 minutos a 170°C.

Dejar que el pastel se enfríe durante 30 minutos a temperatura ambiente antes de retirar el tubo central.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. Rellene el pastel con **Callebaut® Crema Doppia Nocciola FNN-S1835-651.**
2. Pincelar con gelatina neutra y decorar con **Callebaut® Hazelnut Bresilienne NAN-CR-HA3714-U11, Callebaut® Crema Doppia Nocciola FNN-S1835-651.**





GOLD ÉCLAIR

Marta Giorgetti
Chef de la Chocolate Academy™ - Italia
± 20 unidades

CHOUX

Ingredientes	Preparación
200 g de agua 150 g de leche 150 g de mantequilla 9 g de azúcar 9 g de sal	Llevar a ebullición.
200 g de harina para repostería	Añadir y cocinar durante ± 2 minutos.
300 g de huevos	Añadir poco a poco a la amasadora.

Colocar los éclairs en una bandeja de horno forrada con papel de horno o una lámina Silpat. Hornear a 190°C.

RELLENADO

Ingredientes	Preparación
250 g de leche ¼ de vaina de vainilla	Llevar a ebullición.
50 g de yema de huevo 60 g de azúcar 30 g de almidón	Mezclar. Añadir a la mezcla anterior. Cocinar a 82°C en una crema pastelera. Dejar enfriar.
400 g de Callebaut® Crema Gold FMF-GOLD35-651	Añadir y mezclar.
Rellenar los éclairs.	

CHANTILLY DE CARAMELO

Ingredientes	Preparación
500 g de nata 50 g de Callebaut® Crema Gold FMF-GOLD35-651	Mezclar y batir hasta que esté medio duro.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Colocar la chantilly de caramelo con la manga pastelera encima de los éclairs y decorar al gusto.



CHOCOLATE BACIO DI DAMA

Marta Giorgetti
Chef de la Chocolate Academy™ - Italia

± 50 unidades

Ingredientes	Preparación
250 g de azúcar 250 g de almendra en polvo 250 g de mantequilla suave	Mezclar.
10 g de yema de huevo	Añadir.
250 de harina de arroz 70 g de cacao en polvo Callebaut® CP-776	Añadir.
Dejar reposar la masa toda la noche a 4°C. Modelar pequeñas bolas y colocarlas en una bandeja de horno forrada con papel de horno o lámina Silpat. Hornear a 150°C.	

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Acompañe dos baci con **Crema Callebaut® 811
FMD-P1336-651.**



TARTELETAS DE AVELLANA

Marta Giorgetti
Chef de la Chocolate Academy™ - Italia

± 4 5 piezas Ø 15 cm

SHORTBREAD DE AVELLANA

Ingredientes	Preparación
195 g de mantequilla 195 g de azúcar glas ½ de vaina de vainilla	Mezclar.
84 g de claras de huevo 1 g de sal	Combinar. Añadir a la mezcla de mantequilla.
150 g de avellana en polvo 375 g de harina para repostería	Tamizar y añadir.
Estirar la masa con un grosor de 4 mm y colocarla en moldes de tartaleta de ±15 cm de diámetro. Hornear a 165°C. Dejar enfriar.	

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. Rellenar con **Crema Callebaut® Doppia Nocciola
FNN-S1835-651.**
2. Terminar con avellanas enteras recién tostadas y
caramelizadas y pan de oro.





MINI TARTA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

Marta Giorgetti

Chef de la Chocolate Academy™ - Italia

± 40 unidades

SHORTBREAD DE ALMENDRA

Ingredientes

300 g de mantequilla
190 g de azúcar glas
60 g de almendra en polvo
½ de vaina de vainilla
1 g de sal

Preparación

Mezclar.

118 g de huevos

Añadir.

Estirar la masa con un grosor de 2 mm y colocarla en moldes de min tarta de ±15 cm de diámetro. Hornear a 190°C. Dejar enfriar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. Rellenar con un punto de mermelada de frambuesa y **Crema Callebaut® W2 FMW-R1435-651**.
2. Decorar con frambuesas frescas.





MUFFIN DE AVELLANA

Marta Giorgetti

Chef de la Chocolate Academy™ - Italia

± 15 unidades

Ingredientes	Preparación
260 g de azúcar 330 g de harina para repostería 20 g de bicarbonato sódico	Mezclar.

130 g de huevos 180 g de aceite de girasol 270 g de Callebaut® Gianduja GIA-144 310 g de yogur	Combinar en la batidora a 30°C.
--	---------------------------------

Combinar ambas mezclas. Dejar reposar durante la noche a 4°C.

Verter en moldes de papel para muffins. Hornear a 190°C durante 20 min. Dejar enfriar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Rellenar con **Crema Callebaut® Nocciola FNN-S1235-T06**.



MILHOJAS DE RUBÍ Y PISTACHO

Marta Giorgetti

Chef de la Chocolate Academy™ - Italia

± 10 unidades

Ingredientes	Preparación
195 g de mantequilla suave 195 g de azúcar glas 1/2 vaina de vainilla	Mezclar.

84 g de claras de huevo 1 g de sal	Combinar. Añadir a la mezcla de mantequilla.
---------------------------------------	--

125 g de pistachos en polvo 25 g de almendra en polvo 375 g de harina	Tamizar y añadir.
---	-------------------

Extender en una capa 2 mm de espesor. Recortar 3 rectángulos para cada postre. Poner los rectángulos de masa entre dos láminas Forosil (para evitar que se abran durante la cocción). Hornear a 165°C. Dejar enfriar las láminas de milhojas.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Utilizar la manga pastelera para colocar la **Crema Callebaut® RB1 FMR-RUBY36-651** en una primera lámina, cubrirla con una segunda y repetir la operación hasta obtener un milhojas de 3 capas.



**“TODOS LOS PASTEROS QUIEREN
MEJORAR SU RESULTADOS.
QUIEREN DESTACAR.
LAS CREMAS SON PERFECTAS PARA ESO.
PUEDES AÑADIRLAS EN ESTADO PURO
O UTILIZARLAS PARA AROMATIZAR LA
CREMA PASTELERA, EL FRANGIPANE
E INCLUSO LA MASA. ES REALMENTE
SORPRENDENTE. EL RESULTADO ES
SIEMPRE SÚPER CREMOSO Y SABROSO”.**

**KENT V. MADSEN
CHEF DE LA CHOCOLATE ACADEMY™ - PAÍSES NÓRDICOS**





GO NUTS

Kent V. Madsen
Chef de la Chocolate Academy™ - Países nórdicos
± 18 unidades

Ingredientes	Preparación
200 g de azúcar moreno 200 g de mantequilla	Mezclar.
200 g de masa de mazapán	Añadir y mezclar.
200 g de huevo entero 130 g de avellanas troceadas 100 g de crumble finamente picado	Añadir y mezclar.
150 g de Crema Callebaut® Doppia Nocciola FNN-S1835-651.	Incorporar la mezcla en la Crema Callebaut® Doppia Nocciola FNN-S1835-651.
Verter la mezcla en el molde Sasa DeMarle FP-01476 y hornear durante 20 minutos a 175°C. Desmoldar y dejar enfriar.	

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Glasear con la **Crema Callebaut®** ligeramente calentada (30°C) de su elección y decore con Crispearls Mona Lisa™ en los 5 colores de chocolate.

1. Mona Lisa® Crispearls™ Negro CHD-CC-CRISP-E0-02B.
2. Mona Lisa® Crispearls™ Leche CHM-CC-CRISP-E0-02B.
3. Mona Lisa® Crispearls™ Blanco CHW-CC-CRISPE0-02B.
4. Mona Lisa® Crispearls™ Ruby CHR-CC-2CRISE0-02B.
5. Mona Lisa® Crispearls™ Caramelo salado CHF-CC-CCRISE0-02B.



ROLLOS DANESES

Kent V. Madsen
Chef de la Chocolate Academy™ - Países nórdicos

± 10 unidades

Ingredientes	Preparación
300 g de azúcar 400 g de mantequilla	Mezclar.
300 g de masa de mazapán 200 g de crema pastelera	Añadir y mezclar.

200 g de Crema Callebaut® de su elección.	Incorporar la mezcla a la Crema.
--	----------------------------------

Preparar el hojaldre para los rollos daneses (50 % de mantequilla). Extender una capa de franchipán sobre la masa y enrollar. Cortar en trozos de 120 g, poner en moldes y dejar subir durante 2 horas. Hornear durante 10-20 minutos a 220°C. Dejar reposar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Decorar con la **Crema Callebaut®** de su elección.



BROOKIES

Kent V. Madsen
Chef de la Chocolate Academy™ - Países nórdicos
± 40 unidades

Ingredientes	Preparación
515 g de azúcar 350 g de mantequilla	Mezclar.
190 g de huevo	Añadir y mezclar.
200 g Callebaut® Finest Belgian Chocolate negro 70-30-38	Fundir y añadir a la mezcla.
6 g de sal 10 g de vainilla 70 g de cacao en polvo Callebaut® CP-776 45 g de agua 305 g de harina	Mezclar y añadir.
Poner con la manga pastelera en el molde Demarle no. 1441 Florentine y hornear los Brookies durante 10 minutos a 160°C.	

1 BROOKIE - 3 FORMAS DIFERENTES

1. **Crema Callebaut® 811 FMD-P1336-651** con Crispearls™ Mona Lisa® Blancos CHW-CC-CRISPE0-02B y frambuesas frescas.
2. **Crema Callebaut® Nocciola FNN-S1235-T06** con Crispearls™ Mona Lisa® Negros CHD-CC-CRISPE0-02B y nueces de Brasil.
3. **Crema Callebaut® W2 FMW-R1435-651** con Crispearls™ Mona Lisa® ruby CHR-CC-2CRISE0-02B y bayas frescas.



**“FALTABA ESTO.
HARÁ LA VIDA DE LOS
COCINEROS Y ARTESANOS
MUCHO MÁS FÁCIL.
SE PUEDE SIMPLEMENTE
RECOGER Y RELLENAR.
Y SABES QUE ES
DE GRAN CALIDAD.
PUEDES SABOREAR
LOS INGREDIENTES.
ME ENCANTA”.**

**CHRISTA MUYLDERMANS
CHEF DE LA CHOCOLATE ACADEMY™ - BÉLGICA**





CRUMBLE DE CREMA DE BRIOCHE

Christa Muyldermans
Chef de la Chocolate Academy™ - Bélgica

MASA DE BRIOCHE

Ingredientes	Preparación
50 g de leche entera 60 g de levadura fresca	Disolver la levadura en la leche tibia.
1000 g de harina T45 150 g de azúcar 20 g de sal	Mezclar en una batidora con un gancho de amasar. Añadir poco a poco la leche
600 g de huevos	Añadir poco a poco.
650 g de mantequilla suave	Añadir poco a poco.

Dejar reposar en el frigorífico durante un día. Dividir la masa en trozos de 60 g y formar bolas. Colocarlas en tubos de acero inoxidable y dejarlas reposar.

CRUMBLE DE AVELLANA

Ingredientes	Preparación
150 g de mantequilla 150g de azúcar moreno 150 g de harina T45 80 g de almendra en polvo 70 g de avellana en polvo 3 g de sal	Mezclar.

Colocar el crumble sobre la masa de brioche y hornear durante 20 minutos a 160°C. Dejar enfriar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Llenar el brioche con la **Crema Callebaut®** de su elección.





CREMA KOUIGN-AMANN



Christa Muyldermans
Chef de la Chocolate Academy™ - Bélgica

± 18 unidades

MASA BASE

Ingredientes	Preparación
20 g de levadura fresca 600 g de agua	Disolver la levadura y ponerla en un bol para mezclar.
1100 g de harina T45	Añadir.
35 de sal marina	Añadir.
40 g de mantequilla vegana suave	Añadir y mezclar hasta que quede homogénea.
Aplanar la masa en una bandeja de horno y dejarla reposar en el frigorífico durante 30 minutos.	

LAMINACIÓN

Ingredientes	Preparación
900 g de mantequilla vegana	Formar rectángulos.
Sacar la masa y darle forma de rectángulos el doble de grandes. Colocar la mantequilla sobre 2/3 de la masa. Doblar. Desplegar y volver a doblar. Dejar la masa en el frigorífico durante una hora.	

Vuelve a extender la masa y dale un tercer pliegue, colocando un trozo de papel de horno en medio. Dejar reposar en el frigorífico durante 1 hora. Congelar durante 10 minutos.

250 g de azúcar de coco	Desplegar la masa y retirar el papel de horno. Espolvorear el azúcar en medio.
250 g de azúcar de coco	Formar un rectángulo con la masa y espolvorear el azúcar en medio.
250 g de azúcar de coco	Doblar el primer tercio de la masa y espolvorear el azúcar por encima. Doblar el otro tercio por encima. Formar con la masa un rectángulo de 4 mm de grosor.

Aplanar la masa en una bandeja de horno y dejarla reposar en el frigorífico durante 30 minutos.

PORCIONES

Colocar la masa en una mesa de trabajo y espolvorear con azúcar. Cortar la masa en cuadrados de 10x10 cm. Doblar las esquinas del cuadrado hacia el centro 6 veces.

Coloque el Kouign-amann boca abajo en una bandeja forrada con pergamino. Ponerlo en el congelador.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. Untar con mantequilla aros metálicos de 8 cm y una bandeja de horno. Espolvorear el azúcar sobre la bandeja de horno. Colocar los aros metálicos en la bandeja de horno y el Kouign-amann dentro. Reservar en el frigorífico toda la noche.
2. Colocar el Kouign-amann en una cámara de fermentación durante 1 hora a 28°C, antes de hornearlo de 10 a 25 minutos a 170°C. Recortar los círculos inmediatamente después.
3. Colocar el Kouign-amann boca abajo en una bandeja forrada con pergamino. Dejar enfriar.
4. Poner la **Crema Callebaut® 811 FMD-P1336-651** con un manga de pastelero y decorar.





**“EN LA REPOSTERÍA,
CADA DETALLE ES IMPORTANTE.
LO BUENO DE ESTAS CREMAS
ES QUE CONSIGUEN REUNIR
TODOS LOS PEQUEÑOS
DETALLES Y MATICES
QUE HAS AÑADIDO.
ES MUY FÁCIL.
EL SABOR ES DELICIOSO”.**

FRANCISCO MOREIRA
CHEF DE LA CHOCOLATE ACADEMY™ - BÉLGICA

BRIOCHES DE PISTACHO

Francisco Moreira
Chef de la Chocolate Academy™ - Bélgica

± 8 unidades

MASA

Ingredientes	Preparación
500 g de harina rica en proteínas 500 g de harina baja en proteínas 20 g de sal 110 g de azúcar 50 g de levadura fresca 280 g de agua 200 g de leche	Mezclar y amasar durante 5 minutos a baja velocidad.
200 g de mantequilla	Añadir y amasar durante otros 5 minutos a velocidad media.
Extender la masa y cortarla en rectángulos de 60 cm por 40 cm. Cubrir con film transparente. Dejar reposar durante la noche en el frigorífico.	
500 g de mantequilla	Estirar con el rodillo hasta obtener un rectángulo de 30 cm por 40 cm. Colocar en un lado de la masa y doblar 3 veces más. Dejar reposar una hora entre cada pliegue. Extender en una capa de 5 mm de espesor.

CREMA DE PISTACHO

Ingredientes	Preparación
50 g de mantequilla 50 g de azúcar 50 g de huevo entero 50 g de harina de almendra 10 g de almidón de maíz 1 g de sal	Mezclar hasta obtener una masa ligera.
35 g de Pasta pura de pistacho	Añadir.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Cubrir la masa con la crema.
Añadir crocanti de pistacho por encima.
- Cortar rectángulos de 25 cm por 4 cm. Colocar dos encima de otro con crema pastelera en medio. Colocarlos en un molde para tartas y dejarlos subir durante 1h y 30 minutos antes de hornearlos de 12 a 14 minutos a 180°C. Dejar enfriar.
- Decorar con **Crema Callebaut® Nocciola FNN-S1235-T06** y decoraciones Mona Lisa® de su elección.



BRIOCHES RELLENOS

Francisco Moreira
Chef de la Chocolate Academy™ - Bélgica

± 25 unidades

MASA DE BRIOCHE

Ingredientes	Preparación
130 g de harina rica en proteínas 250 g de harina baja en proteínas 15 g de sal 45 g de azúcar 20 g de levadura fresca 250 g de huevo entero	Mezclar y amasar durante 7 minutos a baja velocidad.
200 g de mantequilla (cortada en dados)	Añadir la mantequilla poco a poco y amasar durante otros 5 minutos a velocidad media. Dejar reposar durante la noche en el frigorífico.
Pesar bolas de 40 g y dejarlas en una bandeja de horno para que suban.	
50 g de nata 50 g de yema de huevo	Mezclar y utilizar como barniz de huevo batido: pintar la parte superior de las bolas y hornear durante 20 minutos a 180°C. Dejar enfriar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

PARA EL RELLENO
Crema Callebaut® 811 FMD-P1336-651
Crema Callebaut® W2 FMW-R1435-651
Crema Callebaut® Nocciola FNN-S1235-T06.
Crema Callebaut® RB1 FMR-RUBY36-651
Crema Callebaut® Gold FMF-GOLD35-651

PARA DECORACIÓN:
Mona Lisa® Popping Candy Negro CHD-PN-6330-EX-999
Mona Lisa® Amaretti Drops BIN-DR-2597-EX-80A
Mona Lisa® Scarlet Metallic Flakes CHK-VS-22124E0-999
Mona Lisa® Caramel Blossoms CHF-BS-19847E4-999
Mona Lisa® Meringue Drops COW-DR-3015-EX-999

1. Hacer láminas finas de **Callebaut® Finest Belgian Chocolate** templado en cualquiera de los cinco colores de chocolate.
2. Llenar los brioches: cada uno con una **Crema Callebaut®** de su elección (20 g de Crema por brioche).
3. Terminar decorando la parte superior de los brioches con una lámina de chocolate del color correspondiente y fundirlo suavemente con una pistola de calor.
4. Espolvorear inmediatamente con las decoraciones Mona Lisa® de su elección.





BRIOCHES DE PRIMAVERA CON RUBY

Francisco Moreira
Chef de la Chocolate Academy™ - Bélgica
± 12 unidades

MASA DE BRIOCHE

Ingredientes	Preparación
130 g de harina rica en proteínas 250 g de harina baja en proteínas 15 g de sal 45 g de azúcar 20 g de levadura fresca 250 g de huevo entero	Mezclar y amasar durante 7 minutos a baja velocidad.
200 g de mantequilla (cortada en dados)	Añadir la mantequilla poco a poco y amasar durante otros 5 minutos a velocidad media. Dejar reposar durante la noche en el frigorífico.
Pesar bolas de 15 g. Disponerlas en aros para tartas de 8 cmØ: 5 bolas por aro de tarta. Dejar subir.	

CREMA PASTELERA DE RUBY

Ingredientes	Preparación
210 g de leche 65 g de yema de huevo 30 g de azúcar 15 g de almidón de maíz	Calentar la leche. Mezclar en un recipiente. Añadir la leche. Llevar de nuevo al fuego y cocinar en crema pastelera.
85 g de Callebaut® Finest Belgian Ruby Chocolate Receta N° RB1 CHR-R35RB1	Añadir y mezclar en la crema pastelera. Verter en 4 moldes de media cúpula y meter en el congelador.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Preparar un barniz de huevo mezclando 50 g de nata con 50 g de yema de huevo. Pintar la parte superior de los brioches con el barniz de huevo.
- Colocar las medias esferas de crema pastelera de rubí congelada en el centro de cada brioche (como el centro de una flor).
- Hornear durante 12 minutos a 180°C y dejar enfriar.
- Llenar los brioches con **Crema Callebaut® RB1 FMR-RUBY36-651** y cubrir con azúcar glasé. Finalizar con una flor de chocolate blanco y Mona Lisa® Crispearls™ ruby CHR-CC-2CRISE0-02B.





VIENNOISERIE RELLENA EN LOS 5 COLORES DE CHOCOLATE.

Francisco Moreira
Chef de la Chocolate Academy™ - Bélgica
± 30 unidades

HOJALDRE

Ingredientes	Preparación
500 g de harina rica en proteínas 500 g de harina baja en proteínas 20 g de sal 110 g de azúcar 50 g de levadura fresca 280 g de agua 200 g de leche	Mezclar y amasar durante 5 minutos a baja velocidad.
250 g de mantequilla	Añadir y continuar amasando durante otros 5 minutos a velocidad media.

Extender la masa en un rectángulo de 40 x 60 cm.
Cubrir con film transparente. Dejar reposar durante la noche en el frigorífico.

500 g de mantequilla (para dar la vuelta)	Extender la mantequilla hasta formar un rectángulo de 30 x 40 cm y colocarla sobre una mitad de la masa. Plegar la otra mitad sobre la mantequilla. Dar 3 vueltas a la masa y dejar reposar 1 hora después de cada vuelta.
---	---

Finalmente, extender la masa en una capa 1 cm de espesor. Cortar en cuadrados de 7 x 7 cm. Colocar en una bandeja de horno y dejar que suba durante unos 90 minutos. Hornear durante 12-14 minutos a 180°C. Dejar enfriar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

PARA EL RELLENO
Crema Callebaut® 811 FMD-P1336-651
Crema Callebaut® W2 FMW-R1435-651
Crema Callebaut® Nocciola FNN-S1235-T06.
Crema Callebaut® RB1 FMR-RUBY36-651
Crema Callebaut® Gold FMF-GOLD35-651

PARA DECORACIÓN:
Mona Lisa® Dark Curved Shavings CHD-SV-22283EO-74A
Mona Lisa® Milk Chocolate Crispearls CHM-CC-CRISPEO-02B
Mona Lisa® Ruby Chocolate Crispearls CHR-CC-2CRISEO-02B
Mona Lisa® Ruby Biscottino CHR-PN-6222-EX-70A
Mona Lisa® Amaretti Crumbs BIN-GR-6328-EX-80A
Mona Lisa® Leche Crispearls CHX-CC-MCRISEO-999
Callebaut® Roasted Hazelnut Pieces NUN-PI-HA213-U11
Callebaut® crocanti de pistacho NAO-CR-PI3724-T66

1. Cortar los trozos de hojaldre horizontalmente.
2. Rellenar la mitad inferior con una **Crema Callebaut®** de su elección y su crema pastelera casera.
O, como opción: mezclar su crema pastelera casera con el 50 % de una **Crema Callebaut®** de su elección.
3. Colocar la parte superior en cada hojaldre: poner encima **Crema Callebaut®** con la manga pastelera y espolvorear con las decoraciones que desee.



PASTEL DE ROLLO SUIZO

Natalie Canfarotta
Blogger de Callebaut

± 12-14 unidades

RECETA BÁSICA BASE DE ROLLO SUIZO

Ingredientes	Preparación
100 g de azúcar 4 huevos	Precalentar el horno a 200°C. Batir el azúcar y los huevos de forma ligera y esponjosa.
130 g de harina de trigo 1 cucharadita de levadura en polvo	Mezclar en un recipiente aparte antes de tamizar en la mezcla anterior. Mezclar suavemente con una rasqueta.
Extender la masa de manera uniforme sobre una bandeja para hornear. Hornear de 8 a 10 minutos en el horno precalentado hasta que se dore. Dejar enfriar durante un minuto. Colocarlo en una hoja de papel de horno. Retirar el papel usado.	
Q.s. azúcar glas	Espolvorear el azúcar glas por encima de la base del rollo suizo.
Con una toalla limpia, enrollar la base del rollo suizo dejando la toalla dentro. Dejar que se enfríe.	

RELLENADO

Ingredientes	Preparación
0,15 litros de mermelada de frambuesa 0,15 litros de Crema Callebaut® de su elección.	Extender la base del rollo suizo y aplicar una fina capa de mermelada por encima. Untar la nata por encima.
Enrollar el rollo suizo y dejarlo reposar durante 20 minutos. Cortarlo en trozos de 3 cm. Utilizar un cuchillo afilado para hacer un agujero en el fondo de cada uno, introducir un polo en los agujeros y ponerlo en el congelador.	

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Ingredientes	Preparación
600 g de Callebaut® Finest Belgian Chocolate de su elección.	Templar el chocolate y sumergir el bollo suizo en el chocolate. Dejar reposar sobre papel de horno.
Crispearls™ en los 5 colores de chocolate.	Añadir antes de que el chocolate cuaje.
1. Mona Lisa® Crispearls™ Negro CHD-CC-CRISP-E0-02B. 2. Mona Lisa® Crispearls™ Leche CHM-CC-CRISP-E0-02B. 3. Mona Lisa® Crispearls™ Blanco CHW-CC-CRISPE0-02B. 4. Mona Lisa® Crispearls™ Ruby CHR-CC-2CRISE0-02B. 5. Mona Lisa® Crispearls™ Caramelo salado CHF-CC-CCRISE0-02B.	

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE ►



SÉ CREATIVO CON LAS CREMAS
Cómo hacer un rollo suizo de cacao con arándanos & **Crema Nocciola** bañado en **Callebaut® Finest Belgian Chocolate 811**

BASE DE ROLLO SUIZO DE CACAO

Ingredientes	Preparación
30 g cacao en polvo Callebaut® CP-776	Sustituir 30 g de harina de trigo por 30 g de cacao en polvo en la receta básica.

RELLENADO

Ingredientes	Preparación
0,15 litros de mermelada de arándanos 0,15 litros de Crema Callebaut® Nocciola FNN-S1235-T06	Sustituir la mermelada de frambuesa por la de arándanos y utilizar la crema como relleno.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Ingredientes	Preparación
600 g de Callebaut® Finest Belgian Negro Chocolate 811	Templar el chocolate y sumergir el rollo suizo en el chocolate. Dejar reposar sobre papel de horno.
Mona Lisa® Crispearls™ Negro CHD-CC-CRISPE0-02B	Añadir antes de que el chocolate cuaje.

Cómo hacer un rollo suizo de cacao ligero con arándanos & **Crema Gold**, bañado en **Callebaut® Finest Belgian Milk Chocolate 823**

BASE DE ROLLO SUIZO DE CACAO

Ingredientes	Preparación
10 g cacao en polvo Callebaut® CP-776	Sustituir 10 g de harina de trigo por 10 g de cacao en polvo en la receta básica.

RELLENADO

Ingredientes	Preparación
0,15 litros de mermelada de fresas 0,15 litros de Crema Callebaut® Gold FMF-GOLD35-651	Sustituir la mermelada de frambuesa por la de fresas y utilizar la crema como relleno.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Ingredientes	Preparación
600 g de Callebaut® Finest Belgian Leche Chocolate 823	Templar el chocolate y sumergir el rollo suizo en el chocolate. Dejar reposar sobre papel de horno.
Mona Lisa® Crispearls™ Leche CHM-CC-CRISP-02B	Añadir antes de que el chocolate cuaje.

Cómo hacer un rollo suizo ligero con arándanos y **Crema RB1**, bañado en **Callebaut® Finest Belgian Leche Chocolate 823**

RELLENADO

Ingredientes	Preparación
0,15 litros de Crema Callebaut® RB1 FMR-RUBY36-651	Utilizar la Crema Callebaut® RB1 FMR-RUBY36-651 como relleno en la receta base.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Ingredientes	Preparación
600 g de Callebaut® W2	Templar el chocolate y sumergir el rollo suizo en el chocolate. Dejar reposar sobre papel de horno.
Crispearls™ Mona Lisa® Blanco CHW-CC-CRISPE0-02B	Añadir antes de que el chocolate cuaje.

Cómo hacer un rollo suizo ligero con naranja & **Crema Blanca**, bañado en **Callebaut® Gold**

RELLENADO

Ingredientes	Preparación
0,15 litros de mermelada de naranja 0,15 litros de Crema Callebaut® W2 FMW-R1435-651	Sustituir la mermelada de frambuesa por la de naranja y utilizar la crema como relleno.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Ingredientes	Preparación
600 g Callebaut® Finest Belgian Chocolate Gold CHK-R30GOLD-2B-U75	Templar el chocolate y sumergir el rollo suizo en el chocolate. Dejar reposar sobre papel de horno.
Crispearls™ Mona Lisa® Gold CHF-CC-CCRISP0-02B	Añadir antes de que el chocolate cuaje.

Cómo hacer un rollo suizo ligero con frutas del bosque y **Crema de chocolate negro**, bañado en **Callebaut® Finest Belgian Chocolate Ruby RB1**

RELLENADO

Ingredientes	Preparación
0,15 litros de mermelada de bayas silvestres 0,15 litros de Crema Callebaut® 811 FMD-P1336-651	Sustituir la mermelada de frambuesa por la de bayas silvestres y utilizar la crema como relleno.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Ingredientes	Preparación
600 g de Callebaut® Finest Belgian Chocolate Ruby RB1 CHR-R35RB1	Templar el chocolate y sumergir el rollo suizo en el chocolate. Dejar reposar sobre papel de horno.
Mona Lisa® Crispearls™ Ruby CHR-CC-2CRISE0-02B	Añadir antes de que el chocolate cuaje.



**“LAS CREMAS SON MUY
VERSÁTILES. PERMITEN
RELLENAR Y GLASEAR LOS
PASTELES CON UN GRAN
SABOR A CHOCOLATE”.**

**ANTONIA MAJUNKE
CHEF DE LA CHOCOLATE ACADEMY™ - ALEMANIA**



ROLLO RUBÍ SACHER

Antonia Majunke Chef de la Chocolate Academy™ - Alemania	
± 1 rollo 12 cm	
Ingredientes	Preparación
400 g de mantequilla 300 g de Callebaut® Finest Belgian Chocolate negro 70-30-38	Derretir la cobertura en la mantequilla.
490 g de huevo entero	Separar la yema de la clara
320 g de yema de huevo 150 g de azúcar	Batir hasta que la mezcla esté espumosa.
490 g de claras de huevo 150 g de azúcar	Bate a punto de nieve.
200 g de harina de trigo 15 g de levadura en polvo	Tamizar.
Combinar las dos mezclas de huevos con la mezcla de mantequilla e incorporarlas a la harina. Hornear durante 30 minutos a 180°C. Dejar enfriar.	
600 g de Crema Callebaut® RB1 FMR-RUBY36-651	Untar por encima.
300 g de Crispearls™ Mona Lisa® Ruby CHR-CC-2CRISE0-02B	Añadir y enrollar.
800 g de Callebaut® Ice Chocolate Ruby ICE-43-RUBY-552	Sumergir todo el rollo en el Callebaut® Ice Chocolate Ruby ICE-43-RUBY-552

CUPCAKES DE CARAMELO DORADO

Antonia Majunke Chef de la Chocolate Academy™ - Alemania	
± 12 unidades	
Ingredientes	Preparación
300 g de mantequilla de nueces	Calentar hasta que tenga un color avellana. Dejar enfriar.
30 g de miel	Disolver en la mezcla.
180 g de almendras molidas	Mezclar. Añadir la mantequilla.
360 g de azúcar 120 g de harina 25 g de Van Houten Intense Deep Black DCP-10Y352-VH-760	
480 g de Callebaut® Crema Gold FMF-GOLD35-651	Remover en la mantequilla.
370 g de proteína	Añadir. Dejarlo durante 2 horas. Hornear 15 min a 180°C.
480 g de Callebaut® Crema Gold FMF-GOLD35-651 30 g de Rizos de Caramelo Mona Lisa® CHF-BS-22214E0-74A 60 g de Crispearls™ Mona Lisa® Gold CHF-CC-CCRISE0-02B	Decorar libremente.

CHOCOLATE VEGANO CON RODAJAS DE CEREZA

Antonia Majunke Chef de la Chocolate Academy™ - Alemania	
± 1 unidades	
Ingredientes	Preparación
920 g de harina 550 100 g de guindas	Espolvorear las guindas con harina.
60 g de levadura en polvo 640 g de azúcar 280 g de aceite de girasol 1/2 vaina de vainilla 200 g de Callebaut® Baking Drops S VH-9432-E0-U68	Mezclar.
280 g de aceite de girasol	Añadir.
1000 g de leche vegetal	Añadir. Extender sobre un molde engrasado y aplanar. Hornear durante 20 minutos a 180°C. Dejar enfriar y cortar horizontalmente.
1200 g de Crema Callebaut® 811 FMD-P1336-651 Mona Lisa® Láminas de chocolate CHD-GD-19838E0-999	Extender la mitad sobre el fondo. Repartir el resto por encima en forma de onda. Decorar con Mona Lisa® Láminas de chocolate CHD-GD-19838E0-999





MACARONS

Antonia Majunke
Chef de la Chocolate Academy™ - Alemania

MASA DE MACARON

Ingredientes	Preparación
150 g de almendra en polvo 55 g de claras de huevo 150 g de azúcar glas colorante alimentario	Mezclar.
40 g de agua 150 g de azúcar 55 g de claras de huevo	Hacer un merengue italiano.
Combinar las mezclas utilizando la técnica del macaronage.	

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Aplicar con manga pastelera **Crema Callebaut® 811 FMD-P1336-651** en el macaron. Decorar con plumas de cacao.





RODAJAS DE CHOCOLATE BLANCO CON MARACUYÁ

Antonia Majunke
Chef de la Chocolate Academy™ - Alemania

± 1 unidades

Ingredientes	Preparación
180 Callebaut® Pailleté Feuilletine M-7PAIL-401 250 g de Callebaut® 811 811-E4-U71	Fundir.
2 bases de galletas ligeras 300 g de puré de fruta de la pasión 200 g de jarabe de azúcar 2:1	Cubrir la base de galleta. Añadir la fruta de la pasión y el jarabe de azúcar.
7 BL Gelatina 200 blooms	Empapar.
1200 g de nata	Batir por ¾. Añadir la gelatina.
600 g de Crema Callebaut® W2 FMW-R1435-651 Crispearls™ Mona Lisa® Blanco CHW-BS-13940-999	Añadir y mezclar. Cubrir la segunda base y ponerla encima.



TARDALETAS DE GROSELLA NEGRA Y CHOCOLATE

Antonia Majunke
Chef de la Chocolate Academy™ - Alemania

± 20 unidades

Ingredientes	Preparación
20 tartaletas de masa quebrada ligera 200 g de Callebaut® 811 811-E4-U71 300 g de mermelada de grosellas negras 60 g de crumbles de merengue recubiertos de chocolate negro 600 g de Crema Callebaut® 811 FMD-P1336-651 200 g de mezcla de frambuesas y arándanos	Extender la mermelada en el fondo. Espolvorear los crumbles de merengue recubiertos de chocolate negro Mona Lisa® por encima y terminar con la Crema Callebaut® 811-FMD-P1336-651 .



CREPES RELLENOS

Antonia Majunke
Chef de la Chocolate Academy™ - Alemania

± 8 unidades

Ingredientes	Preparación
250 g de harina de trigo 405 500 g de leche entera 200 g de huevo entero 20 g de aceite de girasol Q.s. vainilla Q.s. limón	Batir y hornear los crêpes individualmente.
250 g de Crema Callebaut® RB1 FMR-RUBY36-651 50 g de Ruby Biscottino	Extender la Crema RB1 FMR-RUBY36-651 de Callebaut® sobre los crepes y doblar.



PLATOS DE CHOCOLATE

Antonia Majunke
Chef de la Chocolate Academy™ - Alemania
± 60 x 40 cm

Ingredientes	Preparación
1200 g de Cobertura de chocolate Callebaut® templada de su elección 400 g de Crema Callebaut® de su elección 2 hojas transfer de su elección 150 g de virutas Mona Lisa® de su elección	Verter la mitad de la cobertura en la hoja transfer. Distribuir la Crema con cuidado. Dejar que se enfríe. Repartir el resto de la cobertura por encima y terminar con las virutas Mona Lisa®.



PRALINÉ DE TRUFA

Antonia Majunke
Chef de la Chocolate Academy™ - Alemania
± 63 unidades

Ingredientes	Preparación
80 g de azúcar 2,75 g de pectina de manzana 150 g de puré de mandarina 20 g de puré de lima Q.s. ralladura de cítricos	Mezclar. Hervir. Dejar enfriar.
1 bolas de chocolate blanca Mona Lisa® CHW-TS-22352E0-999 50 g de Mona Lisa® Popping Candy Negro CHD-PN-6330-EX-999 200 g de Crema Callebaut® W2 FMW-R1435-651 100 g de Crema Callebaut® W2 W2-E1-U68	Llenar las bolas de chocolate blanca Mona Lisa® CHW-TS-22352E0-999 Añadir Mona Lisa® Popping Candy Negro CHD-PN-6330-EX-999 y Crema Callebaut® W2 FMW-R1435-651 . Sellar con la cobertura.







CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



WWW.CALLEBAUT.COM