



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



INSPIRACJE

5 KOŁORÓW
CZEKOLADY

ZAWSZE DAŻĄC DO DOSKONAŁOŚCI

CZEKOLADY FINEST BELGIAN CHOCOLATES

Motywowani 100-letnią współpracą z rzemieślnikami na całym świecie, zawsze szukamy sposobów na wyprodukowanie jeszcze lepszej czekolady. Dziś przedstawiamy nasze najlepsze belgijskie czekolady.

Są stworzone, by rzemieślnicy mogli się dzięki nim wyróżniać w nadchodzących dziesięcioleciach.

✓ **TERAZ Z WYSELEKCJONOWANYCH I IDENTYFIKOWALNYCH ZIAREN KAKAO,
POCHODZĄCYCH W 100% ZE ZRÓWNOWAŻONYCH UPRAW.**

✓ **ZBALANSOWANY SMAK, PREFEROWANY PRZEZ 8 NA 10 SZEFOW.**

✓ **Nº1 W ŁATWOŚCI PRACY, PRZETESTOWANE I WYBRANE PRZEZ SZEFOW.**



Czy wiesz że...

93% Konsumentów twierdzi,
że uwielbia **czekoladę?**

8 NA 10

KONSUMENTÓW

jest gotowych
zapłacić

do 20% więcej
za czekoladę

BELGIJSKĄ

3 NA 4

KONSUMENTÓW

je śniadanie z dodatkiem

CZEKOLADY

84%

lubi **SŁONE CIASTKA**
i **WYPIEKI**
z **CZEKOLADĄ**

PRAWIE
1 NA 6

wybiera deser
z **CZEKOLADĄ**

80%



Jest skłonnych
ZAPŁACIĆ WIĘCEJ za **DESERY**
przygotowane z czekolady
pochodzącej ze zrównoważonych
upraw

WIĘC:



WIĘCEJ
CZEKOLADY

w menu

WIĘKSZA
SPRZEDAŻ!

EKLERY 5 KOLORÓW CZEKOLADY

Arkadiusz Naturski – Doradca technologiczny Akademii Czekolady Polska

EKLERY

Składniki

162 g Woda
162 g Mleko 3,2%
144 g Masło
6 g Sól
10 g Cukier kryształ

Przygotowanie

Zagotuj.

180 g Mąka pszenna

Dodaj, zaparz.

400 g Jaja całe

Dodawaj ciągle mieszając.

Zaparzoną mąkę przełóż do robota planetarnego. Ciasto wyrabiaj za pomocą płaskiego mieszadła. Gotowe ciasto przełóż do rękawy cukierniczego, wysprycuj eklery. Odpiekaj w piecu nagrzanym do 160°C przez około 40 minut.

POLEWA DO EKLERÓW

Składniki

60 g Woda
120 g Cukier kryształ
120 g Syrop glukozowy

Przygotowanie

Zagotuj.

60 g Mleko skondensowane
60 g Masa żelatynowa

Dodaj.

160 g **Czekolada 811/823/W2/Ruby/**
Gold Callebaut®
28 g Masło kakaowe

Dodawaj i zblenduj.

Wodę, cukier oraz syrop glukozowy, zagotuj. Następnie dodaj masę żelatynową oraz mleko skondensowane, wymieszaj. Zalej czekoladę, masło i barwniki, zblenduj. Używaj w temp. około 35°C.

DEKORACJE

Wiórki czekoladowe białe **Mona Lisa®** CHW-SV-19960EO-999

Złoty proszek **Mona Lisa®** CLR-19165-999

Crispearlsy mleczne **Mona Lisa®** CHM-CC-CRISPEO-02B

Biscottino w czekoladzie **Ruby Mona Lisa®** CHR-PN-6222-EX-70A

Motyle **Mona Lisa®** CHD-PS-19439EO-999



KREM PÂTISSIÈRE Z CIEMNĄ CZEKOLADĄ 811

Składniki	Przygotowanie
115 g Żółtka jaj 45 g Cukier kryształ (drobny) 23 g Skrobia kukurydziana	Wymieszaj.
350 g Mleko 3,2%	Zagotuj, dodaj i jeszcze raz zagotuj.
135 g Ciemna czekolada 811 Callebaut®	Dodaj i zblenduj.

Gotowy krem odstaw do lodówki.

KREM PÂTISSIÈRE Z MLECZNĄ CZEKOLADĄ

Składniki	Przygotowanie
115 g Żółtka jaj 45 g Cukier kryształ (drobny) 23 g Skrobia kukurydziana	Wymieszaj.
350 g Mleko 3,2%	Zagotuj, dodaj i jeszcze raz zagotuj.
160 g Mleczna czekolada 823 Callebaut®	Dodaj i zblenduj.

Gotowy krem odstaw do lodówki.

KREM PÂTISSIÈRE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

Składniki	Przygotowanie
115 g Żółtka jaj 45 g Cukier kryształ (drobny) 23 g Skrobia kukurydziana	Wymieszaj.
350 g Mleko 3,2% 1 g Wania	Zagotuj, dodaj i jeszcze raz zagotuj.
150 g Biała czekolada W2 Callebaut®	Dodaj i zblenduj.

Gotowy krem odstaw do lodówki.

KREM PÂTISSIÈRE Z CZEKOLADĄ GOLD

Składniki	Przygotowanie
115 g Żółtka jaj 45 g Cukier kryształ (drobny) 23 g Skrobia kukurydziana	Wymieszaj.
350 g Mleko 3,2%	Zagotuj, dodaj i jeszcze raz zagotuj.
195 g Czekolada Gold Callebaut®	Dodaj i zblenduj.

Żółtka, cukier oraz skrobię połączyć. Mleko podgrzać, wlać 1/3 do żółtek, wymieszać. Pozostałe mleko zagotować, przelać do pierwszej mieszaniny, całość gotować przez kilka minut. Po zagotowaniu krem odstawić i lekko ostudzić. Następnie dodać czekoladę, zblendować. Gotowy krem odstawić do lodówki.

KREM PÂTISSIÈRE Z CZEKOLADĄ RUBY

Składniki	Przygotowanie
100 g Żółtka jaj 100 g Cukier kryształ (drobny) 45 g Skrobia kukurydziana	Wymieszaj.
250 g Mleko 3,2% 250 g Puree z malin	Zagotuj, dodaj i jeszcze raz zagotuj.
100 g Czekolada Ruby Callebaut®	Dodaj i zblenduj.

Gotowy krem odstaw do lodówki.



MADALEINES 5 KOŁORÓW CZEKOLADY

Arkadiusz Natorski - Doradca technologiczny Akademii Czekolady Polska

MADALEINES

Składniki	Przygotowanie
250 g Jaja całe 250 g Cukier kryształ	Lekko ubij.
12 g Miód 1 g Wania	Podgrzej i dodaj.
250 g Mąka pszenna typ 450 10 g Proszek do pieczenia	Przesiej i dodaj.
250 g Masło	Roztop, dodaj.
Zest z ½ cytryny	Dodaj, wymieszaj.

Gotowe ciasto przełóż do miski, przykryj folią, odstaw do lodówki na 12 godz. Po upływie tego czasu, ciasto wysprycuj do form i odpiekaj w piecu nagrzanym do 175°C przez 15-16 minut. Wypieczone i ostygnięte Madaleines udekoruj zatemperowaną czekoladą.

DEKORACJE

Ciemna czekolada 811 Callebaut® 811-E4-U71
Mleczna czekolada 823 Callebaut® 823-E4-U71
Biała czekolada W2 Callebaut® W2-E4-U71
Czekolada Gold Callebaut® CHK-R30GOLD-E4-U70
Czekolada Ruby Callebaut® CHR-R35RB1-E4-U70

DEKORACJE MONA LISA®

Zestaw gwiazdek Mona Lisa® CHD-PS-19621E0-999
Zestaw świąteczny Mona Lisa® CHD-PR-19908E0-999
Jura 2.0 Trójkąt Mona Lisa® CHD-PS-21975E0-999
Gwiazdka z białej czekolady S Mona Lisa® CHW-PR-19903E0-999

MUFFINKI WANILIOWE I CZEKOLADOWE Z DROPSAMI 5 KOLORÓW CZEKOLADY

Arkadiusz Naturski - Doradca technologiczny Akademii Czekolady Polska

MUFFINKI WANILIOWE

Składniki	Przygotowanie
420 g Mleko 150 g Jaja całe 100 g Cukier inwertowany 345 g Cukier trzcinowy 7 g Sól 3 g Wanilia	Wymieszaj.
415 g Mąka pszenna 7 g Proszek do pieczenia 7 g Soda	Przesiej, dodaj, wymieszaj.
340 g Olej	Dodaj i wymieszaj.
150 g Dropsy do zapiekania Callebaut®	Dodaj i wymieszaj.

Gotowe ciasto przełóż do form. Odpiekaj w piecu nagrzanym do 175°C przez około 30-35 minut.

MUFFINKI CZEKOLADOWE

Składniki	Przygotowanie
420 g Mleko 150 g Jaja całe 105 g Cukier inwertowany 330 g Cukier trzcinowy 7 g Sól	Wymieszaj.
300 g Mąka pszenna 100 g Kakao Extra Brut Cacao Barry® 7 g Proszek do pieczenia 7 g Soda	Przesiej, dodaj, wymieszaj.
340 g Olej	Dodaj, wymieszaj.
150 g Dropsy do zapiekania Callebaut®	Dodaj i wymieszaj.

Gotowe ciasto przełóż do form. Odpiekaj w piecu nagrzanym do 175°C przez około 30-35 minut.



CHANTILLY Z CIEMNĄ CZEKOLADĄ 811

Składniki	Przygotowanie
500 g Śmietana	Zagotuj.
120 g Ciemna czekolada 811 Callebaut®	Dodaj, zblenduj.
1 szt. Żelatyna w listkach	Namocz w zimnej wodzie, dodaj.

Gotowy krem przykryj folią w kontakcie i odstaw do lodówki do chwili, gdy temp. spadnie do ok. 4°C. Następnie krem ubij do uzyskania puszystej konsystencji.

CHANTILLY Z MLECZNĄ CZEKOLADĄ 823

Składniki	Przygotowanie
500 g Śmietana	Zagotuj.
120 g Mleczna czekolada 823 Callebaut®	Dodaj, zblenduj.
1 szt. Żelatyna w listkach	Namocz w zimnej wodzie, dodaj.

Gotowy krem przykryj folią w kontakcie i odstaw do lodówki do chwili, gdy temp. spadnie do ok. 4°C. Następnie krem ubij do uzyskania puszystej konsystencji.

CHANTILLY Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ W2

Składniki	Przygotowanie
500 g Śmietana	Zagotuj.
220 g Biała czekolada W2 Callebaut®	Dodaj, zblenduj.
1 szt. Żelatyna w listkach	Namocz w zimnej wodzie, dodaj.

Gotowy krem przykryj folią w kontakcie i odstaw do lodówki do chwili, gdy temp. spadnie do ok. 4°C. Następnie krem ubij do uzyskania puszystej konsystencji.

CHANTILLY Z CZEKOLADĄ GOLD

Składniki	Przygotowanie
500 g Śmietana	Zagotuj.
180 g Czekolada Gold Callebaut®	Dodaj, zblenduj.
1 szt. Żelatyna w listkach	Namocz w zimnej wodzie, dodaj.

Gotowy krem przykryj folią w kontakcie i odstaw do lodówki do chwili, gdy temp. spadnie do ok. 4°C. Następnie krem ubij do uzyskania puszystej konsystencji.



CHANTILLY Z CZEKOLADĄ RUBY

Składniki	Przygotowanie
500 g Śmietana	Zagotuj.
180 g Czekolada Ruby Callebaut®	Dodaj, zblenduj.
1 szt. Żelatyna w listkach	Namocz w zimnej wodzie, dodaj.

Gotowy krem przykryj folią w kontakcie i odstaw do lodówki do chwili, gdy temp. spadnie do ok. 4°C. Następnie krem ubij do uzyskania puszystej konsystencji.

DEKORACJE

Cirenkie ołówki Gold Mona Lisa® CHD-PC-22353EO-999,
Złoto w płatkach Cacao Barry® CLRDC-GOLD03-999
Crispearlsy białe Mona Lisa® CHW-CC-CRISPEO-02B,
Chocowaves Fala Mona Lisa® CHW-PS-19831EO-999
Metaliczny proszek złoty Mona Lisa® CLR-19165-999
Crispearlsy Ruby Mona Lisa® CHR-CC-2CRISEO-02B
Cienkie ołówki ciemne Mona Lisa® CHK-PC-22354EO-999
Bezy w ciemnej czekoladzie Mona Lisa® CHD-GL-6159-EX-999
Topping czekoladowy Callebaut® TOD-6022-E4-Z38
Tagliatelli Mona Lisa® CHD-ND-19956EO-999



CIASTECZKA KRUCHE 5 KOLORÓW CZEKOLADY

Maciej Majzon-Wójtowicz – Szef Akademii Czekolady Polska

CIASTECZKA KRUCHE Z CIEMNĄ CZEKOLADĄ

Składniki	Przygotowanie
132 g Masło 116 g Cukier puder 2 g Sól	Utrzyj.
66 g Żółtko	Dodaj.
159 g Mąka 25 g Kakao Extra brute Cacao Barry® 9 g Proszek do pieczenia	Przesiej i dodaj.
100g Ciemna czekolada 811 Callebaut®	Dodaj Callets.
Uformuj 40 g kulki i odpiekaj w 180°C	

DEKORACJE

Ciemna czekolada 811 Callebaut® 811-E4-U71
Cukier strzelający w ciemnej czekoladzie Mona Lisa® CHD-PN-6330-EX-999
Metaliczne brązowe CHOCROCKS™ Mona Lisa® CHK-GL-22125E0-999

CIASTECZKA KRUCHE Z MLECZNĄ CZEKOLADĄ

Składniki	Przygotowanie
132 g Masło 116 g Cukier puder 2 g Sól	Utrzyj.
66 g Żółtko	Dodaj.
159 g Mąka 25 g Kakao Extra brute Cacao Barry® 9 g Proszek do pieczenia	Przesiej i dodaj.
100g Mleczna czekolada 823 Callebaut®	Dodaj Callets.
Uformuj 40 g kulki i odpiekaj w 180°C	

DEKORACJE

Mleczna czekolada 823 Callebaut® 823-E4-U71
Cukier strzelający w mlecznej czekoladzie Mona Lisa® CHM-PN-6329-EX-999

CIASTECZKA KRUCHE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

Składniki	Przygotowanie
138 g Masło 116 g Cukier puder 2 g Sól	Utrzyj.
66 g Żółtko	Dodaj.
159 g Mąka 9 g Proszek do pieczenia	Przesiej i dodaj.
100g Biała czekolada W2 Callebaut®	Dodaj Callets.

Uformuj 40g kulki i odpiekaj w 180°C

DEKORACJE

Biała czekolada W2 Callebaut® W2-E4-U71
Crispearlsy białe Mona Lisa® CHW-CC-CRISPE0-02B

CIASTECZKA KRUCHE Z CZEKOLADĄ GOLD

Składniki	Przygotowanie
138 g Masło 116 g Cukier puder 2 g Sól	Utrzyj.
66 g Żółtko	Dodaj.
173 g Mąka 9 g Proszek do pieczenia	Przesiej i dodaj.
100g Czekolada Gold Callebaut®	Dodaj Callets.

Uformuj 40g kulki i odpiekaj w 180°C

DEKORACJE

Czekolada Gold Callebaut® CHK-R30GOLD-E4-U70
Crispearlsy mleczne Mona Lisa® CHM-CC-CRISPE0-02B

CIASTECZKA KRUCHE Z CZEKOLADĄ RUBY

Składniki	Przygotowanie
138 g Masło 116 g Cukier puder 2 g Sól	Utrzyj.
66 g Żółtko	Dodaj.
159 g Mąka 20 g Puder z buraka 9 g Proszek do pieczenia	Przesiej i dodaj.
100g Czekolada Ruby Callebaut®	Dodaj Callets.

Uformuj 40g kulki i odpiekaj w 180°C

DEKORACJE

Czekolada Ruby Callebaut® CHR-R35RB1-E4-U70
Crispearlsy Ruby Mona Lisa® CHR-CC-2CRISE0-02B

MAKARONIK 5 KOLORÓW CZEKOLADY

Maciej Majzon-Wójtowicz – Szef Akademii Czekolady Polska

MAKARONIK CIEMNA CZEKOLADA

Składniki	Przygotowanie
210 g Mąka migdałowa 40 g Kakao Extra brute Cacao Barry® 250 g Cukier puder	Przesiej.
85 g Białko #1.	Dodaj do suchych i wymieszaj.
250 g Cukier 90 g Woda	Zagotuj do 117°C
85 g Białko #2	Podbij i zalej syropem.
Ubitą beze włoską połącz z pastą, szprycuj i odstaw do wyschnięcia na 15-30 min. Piecz w 160°C.	

GANASZ CIEMNA CZEKOLADA

Składniki	Przygotowanie
200 g Śmietanka 34%	Zagotuj i zalej czekoladę z masłem.
220 g Ciemna czekolada 811 Callebaut®	Zblenduj.
80 g Masło	Dodaj przy 40°C i zblenduj.
Przełoż do rękawa.	

MAKARONIK MLECZNA CZEKOLADA

Składniki	Przygotowanie
230 g Mąka migdałowa 20 g Kakao Extra brute Cacao Barry® 250 g Cukier puder	Przesiej.
85 g Białko #1	Dodaj do suchych i wymieszaj.
250 g Cukier 90 g Woda	Zagotuj do 117°C
85 g Białko #2	Podbij i zalej syropem.
Ubitą beze włoską połącz z pastą, szprycuj i odstaw do wyschnięcia na 15-30 min. Piecz w 160°C.	

GANASZ MLECZNA CZEKOLADA

Składniki	Przygotowanie
200 g Śmietanka 34% 25 g Glukoza 25 g Cukier inwertowany	Zagotuj i zalej czekoladę z masłem.
300 g Mleczna czekolada Arriba Origin Callebaut®	Zblenduj.
60 g Masło	Dodaj przy 40°C i zblenduj.
Przełoż do rękawa.	

MAKARONIK BIAŁA CZEKOLADA

Składniki	Przygotowanie
250 g Mąka migdałowa 250 g Cukier puder	Przesiej.
85 g Białko #1	Dodaj do suchych i wymieszaj.
250 g Cukier 90 g Woda	Zagotuj do 117°C
85 g Białko #2	Podbij i zalej syropem.
Ubitą beze włoską połącz z pastą, szprycuj i odstaw do wyschnięcia na 15-30 min. Piecz w 160°C.	

GANASZ BIAŁA CZEKOLADA

Składniki	Przygotowanie
200 g Śmietanka 34% Wanilia	Zagotuj i zalej czekoladę.
220 g Biała czekolada Velvet Callebaut®	Zblenduj.
40 g Masło	Dodaj przy 40°C i zblenduj.
Przełoż do rękawa.	

MAKARONIK CZEKOLADA GOLD

Składniki	Przygotowanie
245 g Mąka migdałowa 5 g Kakao Extra brute Cacao Barry® 250 g Cukier puder	Przesiej.
85 g Białko #1	Dodaj do suchych i wymieszaj.
250 g Cukier 90 g Woda	Zagotuj do 117°C
85 g Białko #2	Podbij i zalej syropem.
Ubitą beze włoską połącz z pastą, szprycuj i odstaw do wyschnięcia na 15-30 min. Piecz w 160°C.	

GANASZ CZEKOLADA GOLD

Składniki	Przygotowanie
40 g Śmietanka 34% 12 g Cukier inwertowany 12 g Syrop glukozowy DE40	Zagotuj i zalej czekoladę z masłem.
220 g Czekolada Gold Callebaut®	Zblenduj.
20 g Masło klarowane 105 g Puree bananowe	Dodaj i zblenduj.
Przełoż do rękawa.	

MAKARONIK CZEKOLADA RUBY

Składniki	Przygotowanie
250 g Mąka migdałowa 250 g Cukier puder	Przesiej.
85 g Białko #1 Power flower Red Mona Lisa®	Dodaj do suchych i wymieszaj. Rozpuść i dodaj.
250 g Cukier 90 g Woda	Zagotuj do 117°C
85 g Białko #2	Podbij i zalej syropem.
Ubitą beze włoską połącz z pastą, szprycuj i odstaw do wyschnięcia na 15-30 min. Piecz w 160°C.	

GANASZ CZEKOLADA RUBY

Składniki	Przygotowanie
190 g Puree malina 50 g Śmietanka 34% 30 g Syrop glukozowy	Zagotuj i zalej czekoladę.
360 g Czekolada Ruby Callebaut®	Zblenduj.
40 g Masło	Dodaj przy 40°C i zblenduj.
Przełoż do rękawa.	

BROWNIE 5 KOŁORÓW CZEKOLADY

Maciej Majzon-Wójtowicz - Szef Akademii Czekolady Polska

BROWNIE CIEMNA CZEKOLADA

Składniki	Przygotowanie
160 g Ciemna czekolada power 80 Callebaut®	Rozpuść.
288 g Masło miękkie	Dodaj do czekolady.
230 g Jajka 230 g Cukier muscavado 115 g Cukier 3 g Sól	Połącz razem i dodaj do czekolady.
75 g Mąka	Przesiej i dodaj do reszty masy.
25 g Kakao Extra Brute Cacao Barry® 50 g Nibsy kakaowe Callebaut®	Dodaj do masy.

Odpiekaj w 180°C.

DEKORACJE

Chocoplates Fala Ciemna czekolada Mona Lisa® CHD-PS-22381EO-999

BROWNIE MLECZNA CZEKOLADA

Składniki	Przygotowanie
160 g Mleczna czekolada 823 Callebaut®	Rozpuść.
288 g Masło miękkie	Dodaj do czekolady.
230 g Jajka 230 g Cukier muscavado 60 g Cukier 3 g Sól	Połącz razem i dodaj do czekolady.
75 g Mąka	Przesiej i dodaj do reszty masy.
25g Kakao Round Dark Brown Van Houten®	Dodaj do masy.

Odpiekaj w 180°C, a następnie nadziej pralinę.

DEKORACJE

Wiórki z mlecznej czekolady Mona Lisa® CHM-SV-19959EO-999
Gładka Pralina z orzechów laskowych Callebaut® PRA-CLAS-E4-19A



BROWNIE BIAŁA CZEKOLADA

Składniki	Przygotowanie
250 g Biała czekolada W2 Callebaut®	Rozpuść.
288 g Masło miękkie	Dodaj do czekolady.
230 g Jajka 230 g Cukier muscavado 40 g Cukier 3 g Sól	Połącz razem i dodaj do czekolady.
100 g Mąka	Przesiej i dodaj do reszty masy.
25 g Kakao Extra Brute Cacao Barry® 50 g Nibsy kakaowe Callebaut®	Dodaj do masy.

Odpiekaj w 180°C.

DEKORACJE

Perłowe metaliczne Chocorocks Mona Lisa® CHK-GL-22127E0-999
Beziki białe Mona Lisa® COW-DR-3015-EX-999
Wiórki z białej czekolady Mona Lisa® CHW-SV-19960E0-999

BROWNIE CZEKOLADA GOLD

Składniki	Przygotowanie
200 g Czekolada Gold Callebaut®	Rozpuść.
288 g Masło miękkie	Dodaj do czekolady.
230 g Jajka 230 g Cukier muscavado 60 g Cukier 3 g Sól	Połącz razem i dodaj do czekolady.
75 g Mąka	Przesiej i dodaj do reszty masy.
25 g Kakao Round Dark Brown Van Houten®	Dodaj do masy.

Odpiekaj w 180°C.

DEKORACJE

Perłowe metaliczne Chocorocks Mona Lisa® CHK-GL-22127E0-999
Beziki białe Mona Lisa® COW-DR-3015-EX-999
Wiórki z białej czekolady Mona Lisa® CHW-SV-19960E0-999

BROWNIE CZEKOLADA RUBY

Składniki	Przygotowanie
200 g Czekolada Ruby Callebaut®	Rozpuść.
288 g Masło miękkie	Dodaj do czekolady.
230 g Jajka 230 g Cukier muscavado 50 g Cukier 3 g Sól	Połącz razem i dodaj do czekolady.
100 g Mąka 15 g Puder z buraka	Przesiej i dodaj do reszty masy.
100g Maliny	Dodaj do masy.

Odpiekaj w 180°C.

DEKORACJE

Crispearlsy Ruby Mona Lisa® CHR-CC-2CRISE0-02B
Zestaw Świąteczny Mona Lisa® CHD-PR-19908E0-999

POLEWA

Składniki	Przygotowanie
100 g Wybrana Czekolada 811/823/W2/Ruby/Gold Callebaut®	Rozpuść.
20 g Masło kakaowe w proszku Mycryo Callebaut® NCB-HD706-E0-W44	Dodaj do czekolady i wymieszaj.

Oblej brownie.



CIASTO 811

Forma metalowy cylinder Ø8
Ilość: 6 – 8szt.

Michał Kleiber – Doradca Technologiczny Akademii Czekolady Polska

CIASTO 811

Składniki	Przygotowanie
224 g Cukier puder 290 g Masło 1 g Waniaia 1 g Zest (skórka)	Połącz i wymieszaj.
50 g Jaja	Dodaj.
250 g Mąka 6 g Proszek do pieczenia 2 g Sól	Przesiej i dodaj.
100 g Śmietana 30 g Olej	Dodaj.

Napełnij formę. Piecz w 165°C przez 15-20 minut.

GANACHE

Składniki	Przygotowanie
250 g Śmietana 30 g Syrop glukozowy DE60	Połącz i zagotuj.
350 g Ciemna czekolada 811 Callebaut®	Podgrzej do 40°C i dodaj.
40 g Masło	Dodaj. Zglenduj i odstaw na 12h.

ZŁOŻENIE

Przygotowanym ciastem wypełnij foremki i odpiecz – wystudź. W odpieczonej babce wytnij otwór i umieść w nim ganasz. Udekoruj.

DEKORACJE

Cienkie otówki ciemne **Mona Lisa®** CHD-PC-22353EO-999
Gwiazdka z ciemnej czekolady **S Mona Lisa®** CHD-PR-19893EO-999

CIASTO 823

Forma metalowy cylinder Ø8
Ilość: 6 - 8szt.

Michał Kleiber – Doradca Technologiczny Akademii Czekolady Polska



CIASTO 823

Składniki	Przygotowanie
224 g Cukier puder 290 g Masło 1 g Wania 1 g Zest (skórka)	Połącz i wymieszaj.
50 g Jaja	Dodaj.
250 g Mąka 6 g Proszek do pieczenia 2 g Sól	Przesiej i dodaj.
100 g Śmietana 30 g Olej	Dodaj.

Napełnij formę. Piecz w 165°C przez 15-20 minut.

GANACHE

Składniki	Przygotowanie
250 g Śmietana 30 g Syrop glukozowy DE60	Połącz i zagotuj.
350 g Mleczna czekolada 823 Callebaut®	Podgrzej do 40°C i dodaj.
40 g Masło	Dodaj. Zglenduj i odstaw na 12h.

ZŁOŻENIE

Przygotowanym ciastem wypełnij foremki i odpiecz – wystudź. W odpieczonej babce wytnij otwór i umieść w nim ganasz. Udekoruj.

DEKORACJE

Złota Gwiazdka Mona Lisa® CHD-25-21968E0-999
Crispearlsy mleczne Mona Lisa® CHM-CC-CRISPE0-02B

CIASTO W2

Forma metalowy cylinder Ø8
Ilość: 6 - 8szt.

Michał Kleiber – Doradca Technologiczny Akademii Czekolady Polska

CIASTO W2

Składniki	Przygotowanie
224 g Cukier puder 290 g Masło 1 g Waniaia 1 g Zest (skórka)	Połącz i wymieszaj.
50 g Jaja	Dodaj.
250 g Mąka 6 g Proszek do pieczenia 2 g Sól	Przesiej i dodaj.
100 g Śmietana 30 g Olej	Dodaj.

Napełnij formę. Piecz w 165°C przez 15-20 minut.

GANACHE

Składniki	Przygotowanie
375 g Jogurt Grecki 320 g Śmietana w proszku	Połącz i zagotuj.
250 g Biała czekolada W2 Callebaut®	Rozpuść i dodaj.
4 g Żelatyna	Namocz. Dodaj.

ZŁOŻENIE

Przygotowanym ciastem wypełnij foremki i odpiecz – wystudź. W odpieczonej babce wytnij otwór i umieść w nim ganasz. Udekoruj.

DEKORACJE

Gwiazdka z białej czekolady S Mona Lisa® CHW-PR-19903E0-999

CIASTO GOLD

Forma metalowy cylinder Ø8
Ilość: 6 – 8szt.

Michał Kleiber – Doradca Technologiczny Akademii Czekolady Polska



CIASTO GOLD

Składniki	Przygotowanie
224 g Cukier puder 290 g Masło 1 g Waniilia 1 g Zest (skórka)	Połącz i wymieszaj.
50 g Jaja	Dodaj.
250 g Mąka 6 g Proszek do pieczenia 2 g Sól	Przesiej i dodaj.
100 g Śmietana 30 g Olej	Dodaj.

Napełnij formę. Piecz w 165°C przez 15-20 minut.

GANACHE

Składniki	Przygotowanie
100 g Śmietana #1 30 g Syrop glukozowy DE60	Połącz i zagotuj.
15 g Masa żelatynowa	Namocz i dodaj.
100 g Czekolada Gold Callebaut®	Dodaj.
200 g Śmietana #2	Dodaj i zglenduj.

ZŁOŻENIE

Przygotowanym ciastem wypełnij foremki i odpiecz – wystudź. W odpieczonej babce wytnij otwór i umieść w nim ganasz. Udekoruj.

DEKORACJE

Cienkie ołówki Gold Mona Lisa® CHK-PC-22354E0-999
Gwiazdka z białej czekolady S Mona Lisa® CHW-PR-19903E0-999

CIASTO RUBY

Forma metalowy cylinder Ø8
Ilość: 6-8szt.

Michał Kleiber – Doradca Technologiczny Akademii Czekolady Polska

CIASTO RUBY

Składniki	Przygotowanie
224 g Cukier puder 290 g Masło 1 g Waniaia 1 g Zest (skórka)	Połącz i wymieszaj.
50 g Jaja	Dodaj.
250 g Mąka 6 g Proszek do pieczenia 2 g Sól	Przesiej i dodaj.
100 g Śmietana 30 g Olej	Dodaj.

Napełnij formę. Piecz w 165°C przez 15-20 minut.

GANACHE

Składniki	Przygotowanie
200 g Śmietana 40 g Masło 30 g Syrop glukozowy DE60	Połącz i zagotuj.
350 g Czekolada Ruby Callebaut®	Dodaj i zglenduj.
50 g Puree malina	Dodaj i zglenduj.

ZŁOŻENIE

Przygotowanym ciastem wypełnij foremki i odpiecz – wystudź. W odpieczonej babce wytnij otwór i umieść w nim ganasz. Udekoruj.

DEKORACJE

Zestaw Świąteczny Mona Lisa® CHD-PR-19908E0-999

TARTA 5 KOLORÓW CZEKOLADY

MONOPORCJA

Forma metalowa Ø8

Ilość: 6 szt.

Michał Kleiber – Doradca Technologiczny Akademii Czekolady Polska

CIASTO KRUCHE

Składniki	Przygotowanie
225 g Masło 200 g Cukier drobny 5 g Sól 1 g Wania	Połącz na gładką masę.
90 g Żółtka	Dodaj.
15 g Proszek do pieczenia 350 g Mąka	Połącz i przesiej.

Przygotowane ciasto odstaw do lodówki na 4 h.

CREMEUX 811

Składniki	Przygotowanie
100 g Mleko	Zagotuj.
40 g Żółtka	Dodaj i pasteryzuj.
100 g Ciemna czekolada 811 Callebaut®	Dodaj.
60 g Masło	Dodaj i zblenduj.

CREMEUX 823

Składniki	Przygotowanie
100 g Mleko	Zagotuj.
40 g Żółtka	Dodaj i pasteryzuj.
180 g Mleczna czekolada 823 Callebaut® 50 g Pasta PNP Callebaut®	Dodaj.
60 g Masło	Dodaj i zblenduj.

CREMEUX W2

Składniki	Przygotowanie
80 g Mleko	Zagotuj.
40 g Żółtka	Dodaj i pasteryzuj.
180 g Biała czekolada W2 Callebaut®	Dodaj.
80 g Masło	Dodaj i zblenduj.

CREMEUX GOLD

Składniki	Przygotowanie
100 g Mleko	Zagotuj.
40 g Żółtka	Dodaj i pasteryzuj.
180 g Czekolada Gold Callebaut®	Dodaj.
60 g Masło	Dodaj i zblenduj.

CREMEUX RUBY

Składniki	Przygotowanie
100 g Mleko	Zagotuj.
40 g Żółtka	Dodaj i pasteryzuj.
180 g Czekolada Ruby Callebaut®	Dodaj.
60 g Masło	Dodaj i zblenduj.

ŻELKA

Składniki	Przygotowanie
450 g Puree (wybrane puree: wiśnia, malina, marakuja, jeżyna) 35 g Cukier 18 g Syrop glukozowy	Połącz i zagotuj.
10 g Żelatyna	Dodaj i dokładnie wymieszaj.



PTYSIE CIEMNE

Składniki	Przygotowanie
125 g Woda 125 g Mleko 100 g Masło 5 g Sól	Połącz i zagotuj.
145 g Mąka 10 g Kakao Extra Brut Cacao Barry®	Dodaj i wymieszaj.
250 g Jaja	Dodaj i wymieszaj.
160 g Masło 200 g Cukier trzcinowy 180 g Mąka 20 g Kakao Extra Brut Cacao Barry®	Połącz ze sobą i wymieszaj.

PTYSIE JASNE

Składniki	Przygotowanie
375 g Mleko 225 g Masło 12 g Cukier 6 g Sól	Połącz i zagotuj.
225 g Mąka	Dodaj.
375 g Jaja	Dodaj i wymieszaj.
150 g Masło 180 g Cukier trzcinowy 150 g Mąka	Połącz ze sobą i wymieszaj.

MUS UBIJANY 811

Składniki	Przygotowanie
400 g Śmietanka 34% #1	Zagotuj.
250 g Ciemna czekolada 811 Callebaut®	Dodaj i zblenduj.
550 g Śmietanka 34% #2	Dodaj i zblenduj.

MUS UBIJANY 823

Składniki	Przygotowanie
400 g Śmietanka 34% #1	Zagotuj.
250 g Mleczna czekolada 823 Callebaut®	Dodaj i zblenduj.
550 g Śmietanka 34% #2	Dodaj i zblenduj.

MUS UBIJANY W2

Składniki	Przygotowanie
300 g Śmietanka 34% #1	Zagotuj.
250 g Biała czekolada W2 Callebaut®	Dodaj i zblenduj.
400 g Śmietanka 34% #2	Dodaj i zblenduj.

MUS UBIJANY GOLD

Składniki	Przygotowanie
300 g Śmietanka 34% #1	Zagotuj.
250 g Czekolada Gold Callebaut®	Dodaj i zblenduj.
450 g Śmietanka 34% #2	Dodaj i zblenduj.

MUS UBIJANY RUBY

Składniki	Przygotowanie
300 g Śmietanka 34% #1 50 g Wiśnia	Zagotuj.
4 g Żelatyna	Dodaj i zblenduj.
250 g Czekolada Ruby Callebaut®	Dodaj i zblenduj.
550 g Śmietanka 34% #2	Dodaj i zblenduj.

ZŁOŻENIE

Ciasto kruche rozwałkuj, wyłóż w foremce i odpiecz. Przygotowane wybrane cremeux wlej do tarteletki i schłódź. Wylej wybraną żelkę. Odpieczonego ptysia napętnij wybranym kremem. Na tarteletce umieść dekorację, a następnie umieść ptysia.

DEKORACJE

Gwiazdka z ciemnej czekolady S Mona Lisa® CHD-PR-19893EO-999
Gwiazdka z białej czekolady S Mona Lisa® CHW-PR-19903EO-999
Cukier strzelający w ciemnej czekoladzie Mona Lisa® CHD-PN-6330-EX-999
Perłowe metaliczne Chocrocks™ CHK-GL-22127EO-999



BATON 5 KOLORÓW CZEKOLADY

Michał Kleiber – Doradca Technologiczny Akademii Czekolady Polska

CIASTO KRUCHE

Składniki

190 g Masło
90 g Cukier drobny
50 g Jaja

Przygotowanie

Wymieszaj

350 g Mąka
30 g Yopol (jogurt w proszku)
1 g Sól

Przesiej, dodaj do
wcześniej przygoto-
wanej masy.

Schłódź, rozwałkuj na grubość 3 mm, umieść w ramce metalowej
12 cm x 12 cm. Piecz w 170°C przez około 15-20 minut.

WARSTWA CHRUPKA 811, 823, W2, GOLD

Składniki

200 g Wybrana Czekolada Callebaut®
240 g Pasta orzechowa PNP Callebaut®
140 g Prażynki Paillete Feuilletine Callebaut®
500 g Wybrana Czekolada Callebaut®
60 g Masło kakaowe Callebaut®

Przygotowanie

Rozpuść.
Dodaj.
Dodaj i wymieszaj.
Podgrzej do 45°C.
Dodaj i wymieszaj.

WARSTWA CHRUPKA RUBY

Składniki	Przygotowanie
200 g Czekolada Ruby Callebaut®	Rozpuść.
100 g Olej z pestek winogron	Dodaj.
140 g Prażynki Paillete Feuilletine Callebaut®	Dodaj i wymieszaj.
500 g Czekolada Ruby Callebaut®	Podgrzej do 45°C.
80 g Masło kakaowe Callebaut®	Dodaj i wymieszaj.

ZŁOŻENIE

Na odpieczone ciasto kruche wyłóż masę prażynkowa, schłódź przez 12h. Następnie pokrój i oblej polewą o temperaturze 30-35°C. Udekoruj.

DEKORACJE

- Gwiazdka z białej czekolady **S Mona Lisa®** CHW-PR-19903E0-999
- Crispearlsy Mleczne **Mona Lisa®** CHM-CC-CRISPE0-02B
- Złota Gwiazdka **Mona Lisa®** CHD-25-21968E0-999
- Zestaw Reniferów **Mona Lisa®** CHD-PS-19619E0-999
- Jura 2.0 Kwadrat Złote Gwiazdki **Mona Lisa®** CHD-PS-21973E0-999
- Cienkie Ołowki **Gold Mona Lisa®** CHD-PC-22353E0-999
- Maślane Świderki **Biała czekolada Mona Lisa®** CHW-TS-19952E0-999



FINEST BELGIAN CHOCOLATE



Ciemna 811
811-E0-D94 (400 g)
811-E1-U68 (1 kg)
811-E4-U71 (2,5 kg)
811NV-01B (10 kg)



Mleczna 823
823-E0-D94 (400 g)
823-E1-U68 (1 kg)
823-E4-U71 (2,5 kg)
823NV-01B (10 kg)



Biała W2
W2-E0-D94 (400 g)
W2-E1-U68 (1 kg)
W2-E4-U71 (2,5 kg)
W2NV-01B (10 kg)



GOLD
CHK-R30GOLD-E0-D94 (400 g)
CHK-R30GOLD-E4-U70 (2,5 kg)



Ruby RB1
CHR-R36RB12-E0-D94 (400 g)
CHR-R35RB1-E4-U70 (2,5 kg)
CHR-R35RB1-01B (10 kg)



Ciemna czekolada 70-30-38
70-30-38-E4-U71
2,5 kg



Biała czekolada Velvet
W3-E4-U71
2,5 kg

CZEOLADY ORIGIN

Single Origin - Ciemne i Mleczne



Ecuador
CHD-R731EQU-E4-U70
2,5 kg



Sao Thomé
SAOTHOME-E4-U70
2,5 kg



Madagascar
CHD-Q67MAD-E4-U70
2,5 kg



Brazil
CHD-Q68BRA-E4-U70
2,5 kg



Arriba
CHM-Q415AR-E4-U70
2,5 kg



Java
JAVA-E4-U70
2,5 kg

CZEKOLADY DO ZAPIEKANIA



Ciemne CHUNKI
CHM-CU-20X2-E0-U68 (1 kg)
CHM-CU-20X023-471 (10 kg)



Mleczne CHUNKI
CHM-CU-20X2-E0-U68 (1 kg)
CHM-CU-20X023-471 (10 kg)



Białe CHUNKI
CHW-CU-20V1-E0-U68 (1 kg)
CHW-CU-20V001-471 (10 kg)



Ciemne M DROPSY
VH-9432-01B (10 kg)
VH-9432-E0-U68 (1 kg)



Ciemne L DROPSY
VH-9401-01B
10 kg



Ciemne XS DROPSY
VH-9466-01B
10 kg

NIBSY KAKAOWE I ORZECHY



Gianduja Ciemna
GIA-D2-144
5 kg



Gianduja Jasna
GIA-144
5 kg



Pailleté Feuilletine
M-7PAIL-E0-401
2,5 kg



Bresilienne
z orzechów laskowych
NAN-CR-HA3714-U11
5 kg



Nibs kakaowe
NIBS-S502-X47
800 g

MASŁO KAKAOWE



Mycryo
NCB-HD706-E0-W44
600 g



NCB
NCB-HD03-654
3 kg



Creme à la Carte
Podstawowy
BASE-KREM-659
3 kg



Creme à la Carte
Marc de Champagne
CHAMP-KREM-659
3 kg



Karmel
FWF-Z6CARA-X10
3 kg

CHOCOCREMA



Nocciola
FNN-O1239-E0-U50
FNN-O1239-U50
3 kg



Nero
FND-M0938-E0-U50
3 kg



Bianco
FNW-M4015-E0-U50
3 kg



Doppia Nocciola
FNN-O1845-E0-U50
3 kg



Gold
FNF-M42GOLD-E0-U50
3 kg

Wypróbuj również
do oblewania ciast mrożonych!

CZEKOLADOWE SPLITY



Ciemne S
SPLIT-4-D-E1-U68 (1 kg)
SPLIT-4-D-E4-U72 (5 kg)



Ciemne L
SPLIT-9-D-E4-U72
5 kg



Mleczne S
SPLIT-4-M-2B-U73 (1 kg)
SPLIT-4-M-E4-U72 (5 kg)



Mleczne L
SPLIT-9-M-E4-U72
5 kg

CZEKOLADY DO LODÓW



Ice-Choc Ciemna
ICE-45-DNV-552
2,5 kg



Ice-Choc Mleczna
ICE-45-MNV-552
2,5 kg



Ice-Choc Biała
ICE-50-WNV-552
2,5 kg



Ice-Choc Gold
ICE-42-GOLD-552
2,5 kg



Ice-Choc RB1
ICE-43-RUBY-552
2,5 kg

Wypróbuj również
w fontannach czekoladowych!



SINCE  1828

VAN HOUTEN

CACAO PIONEERS

DELEKTUJ SIĘ NIEZIEMSKIM SMAKIEM PIERWSZEJ NA ŚWIECIE NATURALNIE RÓŻOWEJ CZEKOLADY DO PICIA RUBY



Czwarty rodzaj czekolady już jest dostępny!
I po raz pierwszy jako **wyśmienita czekolada do picia**.
Odkryj najbardziej sensacyjną nowość od czasów wynalezienia
białej czekolady. Nie jest ani gorzka, ani słodka:
to czekolada **rubinowa** z idealną równowagą między smakiem
świeżych owoców leśnych i gładkością.

Czekolada rubinowa jest **produkowana w sposób
zrównoważony od ziaren po filiżankę** i stanowi
globalny trend żywieniowy we wszystkich kategoriach
czekolady. Zainspirowała już tworzenie tabliczek,
pralinek, ciasteczek, lodów – a teraz nawet napojów
czekoladowych.



SINCE  1828
VAN HOUTEN
CACAO PIONEERS

WYJATKOWE PRODUKTY VAN HOUTEN

Poznaj czekolady do picia w proszku oraz wyjątkowe czarne kakao, dzięki któremu nadasz
niepowtarzalny kolor i smak wyrobom.



Czekolada ruby w proszku
Van Houten
VM-54621-V99
750 g



Czekolada do picia Passion
Van Houten
VM-55176-V46
750g



Czekolada do ekspresów VH10
Van Houten
VM-VH10-V17
1 kg



Czarne kakao
Van Houten
DCP-10Y352-VH-760
1 kg

METALICZNE CZEKOLADOWE PŁATKI PEŁNE BLASKU

Nowe, metaliczne płatki wykonane z wysokiej jakości ciemnej lub kremowej, białej czekolady. Gotowe do użycia o przyciągających wzrok kolorach, odporne na temperaturę, z możliwością zamrażania i nie barwiące wyrobów.



NOWOŚĆ
Metaliczne płatki miedziane
CHK-VS-22124E0-999
600g



NOWOŚĆ
Metaliczne brązowe ChocRocks™
CHK-GL-22125E0-999
600g



NOWOŚĆ
Metaliczne perłowe ChocRocks™
CHK-GL-22127E0-999
600g



NOWOŚĆ
Metaliczne złote ChocRocks™
CHK-GL-22126E0-999
600g

POBUDZAJ ZMYŚŁY JAK ARTYSTA

Nasze nowe, artystyczne dekoracje Mona Lisa to połączenie rzemieślniczego wyglądu z wyjątkowym smakiem wysokiej jakości czekolady – gotowe by sprostać Twojemu kreatywnemu stylowi.



NOWOŚĆ
Chocoplates Fala
Ciemna czekolada
CHD-PS-22381E0-999
2,3 kg



NOWOŚĆ
Chocoplates Fala
Czekolada Gold
CHK-PS-22380E0-999
2,3 kg

CRISPEARLS™



Crisperals™
Ciemne
CHD-CC-CRISPE0-02B
800 g



Crisperals™
Mleczne
CHM-CC-CRISPE0-02B
800 g



Crisperals™
Białe
CHW-CC-CRISPE0-02B
800 g



Crisperals™
Ruby
CHR-CC-1CRISE0-02B
800 g



Mix ciemnych, mlecznych
i białych mini Crisperals™
CHX-CC-MCRISE0-999
425 g

TEKSTURY



Mini Bezy
COW-DR-3015-EX-999
350 g



Mini Bezy
Truskawkowe
COF-DR-6104-EX-999
280 g



Kawałki Bezy
w ciemnej czekoladzie
CHD-GL-6159-EX-999
450 g



Cukier strzelający
w mlecznej czekoladzie
CHM-PN-6329-EX-999
650 g



Cukier strzelający
w ciemnej czekoladzie
CHD-PN-6330-EX-999
650 g



Amaretti
BIN-DR-2597-EX-80A
1,5 kg



Biscottino
w czekoladzie Ruby
CHR-PN-6222-EX-70A
500 g

CZEKOLADOWE OŁÓWKI



Ołówki XL
Ciemna czekolada
CHD-PC-19940E0-999
Pudełko 115 szt. – 0.90 kg



Ołówki XL
Biała czekolada
CHW-PC-19939E0-999
Pudełko 115 szt. – 0.90 kg



Ołówki XL
Marmurkowe
CHX-PC-19943E0-999
Pudełko 115 szt. – 0.90 kg



Ołówki XL
Ciemna i Biała czekolada
CHX-PC-19944E0-999
Pudełko 115 szt. – 0.90 kg



Ołówki XL
Biała i Ciemna czekolada
CHX-PC-19945E0-999
Pudełko 115 szt. – 0.90 kg



Ołówki XL
Pomarańczowe
CHX-PC-19942E0-999
Pudełko 115 szt. – 0.90 kg



Ołówki XL
Zielone
CHX-PC-19955E0-999
Pudełko 115 szt. – 0.90 kg



Ołówki XL
Różowe
CHX-PC-19954E0-999
Pudełko 115 szt. – 0.90 kg



NOWOŚĆ
Cienkie ołówki
Ciemna czekolada
CHK-PC-22354E0-999
Pudełko 200 szt. – 0.40 kg



NOWOŚĆ
Cienkie ołówki
czekolada Gold
CHD-PC-22353E0-999
Pudełko 200 szt. – 0.40 kg

KORPUSY DO TRUFLI



Ciemna czekolada
CHD-TS-19950E0-999
pudełko 504 szt. – 1.36 kg



Mleczna czekolada
CHM-TS-19951E0-999
pudełko 504 szt. – 1.36 kg

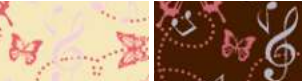


Biała czekolada
CHW-TS-19952E0-999
pudełko 504 szt. – 1.36 kg

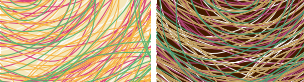
FOLIE DEKORACYJNE



NOWOŚĆ
Ruby Logo
TRS-21462-E0-999
45 szt.



Motyle
TRS-19445-999
45 szt.



Pisane
TRS-19604-999
45 szt.



Wiosna
TRS-19606-999
45 szt.

METALICZNE PROSZKI



Metaliczny Proszek
Złoty
CLR-19165-999
25 g



Metaliczny Proszek
Srebrny
CLR-19167-999
25 g



Metaliczny Proszek
Miedziany
CLR-19166-999
25 g



Jadalne złoto w płatkach 25 arkuszy
CLR-DC-GOLD03-999

DEKORACJE NA BOŻE NARODZENIE



Dekoracyjne liście
ze złotym nadrukiem
CHD-PR-22096E0-999
120szt. – 0.23 kg



Złota gwiazdka
CHD-25-21968E0-999
216 szt. – 0.24 kg



Gwiazdka z ciemnej czekolady XL
CHD-PR-19892E0-999
75 szt. – 0.44 kg



Jura 2.0 trójkąt - złote gwiazdki
CHD-PS-21975E0-999
490 szt. – 0.90 kg



Jura trójkąt gwiazdka
CHD-PS-19812E0-999
490 szt. – 0.90 kg



Zestaw gwiazdek
CHD-PS-19621E0-999
180 szt. – 0.19 kg



Zestaw reniferów
CHD-PS-19619E0-999
250 szt. – 0.53 kg



ZESTAW ŚWIĄTECZNY
CHD-PR-19908E0-999
200 szt. – 0.37 kg



Gwiazdka z ciemnej czekolady XL
CHD-PR-19892E0-999
75 szt. – 0.44 kg



Gwiazdka z białej czekolady XL
CHW-PR-19902E0-999
75 szt. – 0.44 kg



Gwiazdka z ciemnej czekolady S
CHD-PR-19893E0-999
270 szt. – 0.42 kg



Gwiazdka z białej czekolady S
CHW-PR-19903E0-999
270 szt. – 0.42 kg

KOLOR

STWÓRZ KAŻDY WYMARZONY KOLOR
z **POWER FLOWERS™**



Power Flowers™ BIAŁE NON AZO
CLR-19428-999
0.05 kg



Power Flowers™ NIEBIESKIE NON AZO
CLR-19429-999
0.05 kg



Power Flowers™ CZERWONE NON AZO
CLR-19430-999
0.05 kg



Power Flowers™ ŻÓŁTE NON AZO
CLR-19431-999
0.05 kg



Stwórz swój własny kolor w **mgnieniu oka!**

Odkryj Power Flowers™: rewolucyjną metodę kolorowania czekolady, masła kakaowego, glazur i ciast.
Asortyment Power Flowers™ to 3 kolory podstawowe oraz kolor biały.
Połącz je i twórz każdy kolor tęczy!

ŻÓŁTY CZERWONY NIEBIESKI BIAŁY

Każdy Power Flowers™ składa się jedynie z zatemperowanego masła kakaowego i barwnika.



ZESTAW POWER FLOWERS™ 4 KOLORY
CLR-22174-999
0.2 kg

SPRAWDŹ POCHODZENIE KAŻDEGO OPAKOWANIA!

Dla szefów i mistrzów czekolady ważniejsze niż kiedykolwiek jest poznanie historii składników, z którymi pracują, ich pochodzenia i sposobu ich uprawy. Wszystko po to, aby zrozumieć prawdziwą jakość. Zdecydowanie podzielamy ich troskę. Od 2012 roku wspólnie z organizacją Cocoa Horizons staramy się wprowadzić zrównoważoną uprawę kakao na wyższy poziom. Od tego czasu wszystkie produkty Finest Belgian Chocolate produkowane są z ziaren kakaowych pochodzących ze zrównoważonych źródeł. A dziś robimy ogromny krok naprzód.



KROK 1

ZESKANUJ KOD QR LUB PRZEJDŹ DO
www.callebaut.com/traceable



XX7321801MNOP



KROK 2

WPROWADŹ KOD PARTII
NUMER ZNAJDZIESZ Z TYŁU OPAKOWANIA

Od teraz miazga kakaowa używana do wyrobu czekolady 811 i wszystkich produktów Finest Belgian Chocolate jest produkowana w 100% z ziaren kakaowych o identyfikowalnym pochodzeniu. Istnieje możliwość sprawdzenia od której wspólnoty rolniczej w Ghanie, na Wybrzeżu Kości Słoniowej i w Ekwadorze kupiliśmy bezpośrednio każdą partię ziaren kakaowych. Dzięki gwarancji pochodzenia pragniemy zapewnić przejrzyste informacje o wspólnotach, które uprawiają nasze ziarna.



STWORZONE Z WYSELEKCJONOWANYCH I W PEŁNI IDENTYFIKOWALNYCH ZIAREN KAKAO

Callebaut od 2012 roku wprowadził kakao ze zrównoważonych upraw, nadszedł czas na kolejny krok.

Teraz miazga kakaowa w naszych czekoladach Finest Belgian Chocolates jest wytwarzana z identyfikowalnych ziaren kakao, pochodzących w 100% ze zrównoważonych upraw. Pochodzenie każdej partii ziarna można prześledzić aż do lokalnych społeczności rolniczych w Ghanie, Wybrzeżu Kości Słoniowej i Ekwadorze, gdzie kupujemy je bezpośrednio od farmerów. Co więcej: wszystkie gospodarstwa, z którymi współpracujemy uczestniczą w **programie Cocoa Horizons**, który koncentruje się na:

- ✓ Podnoszeniu standardu życia farmerów
- ✓ Wprowadzaniu praktyk zrównoważonych upraw kakao
- ✓ Eliminacji pracy dzieci na farmach i w łańcuchu dostaw



5 KOŁORÓW CZEKOLADY

Poszukujesz wsparcia technologicznego?
Skontaktuj się z nami:
akademia_czekolady@barry-callebaut.com



WIĘCEJ INFORMACJI I INSPIRACJI:

CALLEBAUT.COM

MONALISADECORATIONS.COM

Barry Callebaut Polska Sp. z o.o.
ul. Nowy Józefów 36 · 94-406 Łódź · Polska
e-mail: gourmet_polska@barry-callebaut.com

