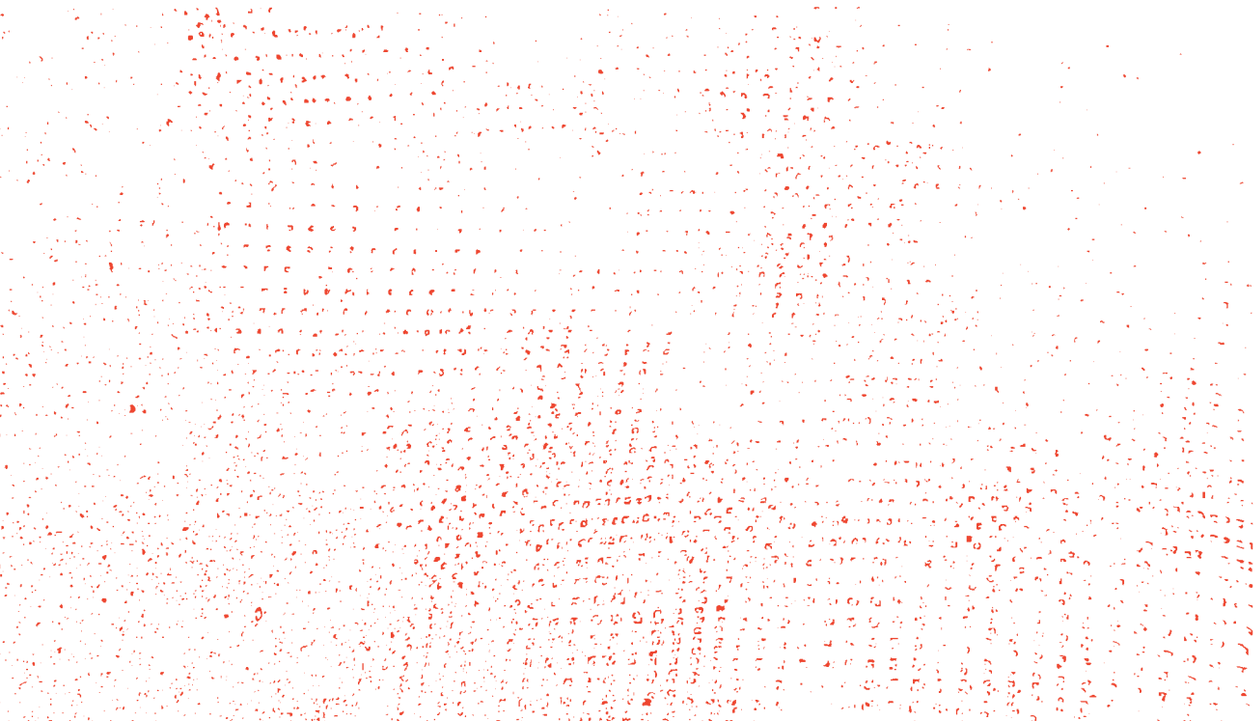
ـ



PAR LE FIER COLLECTIF DES
CHEFS CALLEBAUT

LE LABO DU CHOCOLATIER

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

Contributeurs
Davide Comaschi
Philippe Vancayseele
Clare England
Beverley Dunkley
Mark Tilling
Ciro Fraddano
Ryan Stevenson

Lannoo

SOMMAIRE

Le livre est divisé en durées de conservation (courte, moyenne et longue), selon le type de confiserie (bonbons, truffes, barres...) et les couleurs de chocolat (noir, au lait, blanc, gold et ruby).

durée de conservation courte
DCC
1-2 SEMAINES

DURÉE DE CONSERVATION COURTE

Bonbons

1 Bonbon 811 & mandarine 40
2 Bonbon Sao Thomé & lait de curcuma 43
3 Bonbon 70-30-38 & fruits exotiques 44
4 Bonbon 815 & gingembre-citron vert 46
5 Bonbon 811 & noix de pécan 48
6 Bonbon 811 & bergamote 50
7 Bonbon 811 & praliné Amaretto 52
8 Bonbon 70-30-38 & réglisse 55
9 Bonbon tourbillon noir & blanc vanille 57
10 Bonbon 811 & rooibos 58
11 Bonbon 70-30-38 & ganache au thé 60
12 Manon 811 & vanille pécan 63
13 Manon 811 & vanille 65
14 Bonbon 811, noix de pécan & orange 66
15 Bonbon 823, yaourt & vanille 68
16 Bonbon thé de Java & thé perles de jasmin 71
17 Bonbon Power 41, ganache Earl Grey & citron 73
18 Bonbon Power 41 & poire 74
19 Bonbon 823 & pêche 76
20 Manon 823 & praliné noisette 78
21 Bonbon 823 & gianduja au beurre 80
22 Bonbon W2 & griottine 83
23 Bonbon W2 & mûre 85
24 Bonbon Velvet & caramel mangue 86
25 Bonbon W2 & vanille- framboise 88
26 Bonbon Velvet & yuzu 91
27 Bonbon Velvet, sencha & matcha 92
28 Bonbon W2 & myrtille 95
29 Bonbon W2 & tiramisu 96
30 Manon W2 & matcha 99
31 Bonbon Gold & banane 100
32 Bonbon Gold, châtaigne & vanille 102
33 Bonbon Gold & café 105
34 Bonbon Gold, muscade & amande 106

www.lannoo.com
En vous enregistrant sur notre site, vous recevrez régulièrement une lettre qui vous informera de nos nouvelles parutions et vous proposera des offres exclusives.

Photographie
Heikki Verdurme
Kéven Poisson
Matt Madden

Conception graphique
Armée de Verre Bookdesign

Traduction
Textcase

Si vous avez des remarques ou des questions, n'hésitez pas à prendre contact avec notre rédaction : redactielifestyle@lannoo.com.

© Callebaut &
Lannoo Publishers nv, Tielt, 2022

D/2022/45/446 – NUR 440
ISBN 9789401488631

Tous droits réservés. Aucun élément de cet ouvrage ne peut être dupliqué, enregistré dans un fichier automatique et/ou publié sous quelque forme ou de quelque manière que ce soit, par le biais d'un procédé électronique, mécanique ou autre, sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.

MESSAGE DES CHEFS QUI ONT CONTRIBUÉ À CE LIVRE 11

DÉCHIFFRER LE CODE DES NOMS CALLEBAUT 23

L'origine du code de la recette 24
L'indication de fluidité 28
Quel chocolat choisir pour vos applications? 31

Tableau de conversion 591

35 Bonbon Gold & banane 109
36 Bonbon Gold & poire 110
37 Manon Gold & café 113
38 Bonbon Gold, amande & citron 114
39 Bonbon Ruby & fruits des bois 116
40 Bonbon Ruby & litchi 119
41 Bonbon Ruby, pistache & citron 121
42 Bonbon Ruby & framboise 122
43 Bonbon Ruby, framboise & litchi 125
44 Bonbon Ruby, citron & cassis 126
45 Manon Ruby & mûre 129
46 Bonbon Ruby & mandarine 131

Truffes

47 Truffe 811 & éclats de baies 133
48 Truffe 815, Java & sambuca 134
49 Truffe Power 41, citron vert & basilic 136
50 Truffe Velvet & boule de neige 139
51 Truffe Gold & calamansi 140
52 Truffe Ruby, yaourt & miel 142

Barres

53 Barre 811, noisette & fruit de la passion 144
54 Barre Ruby, pistache & framboise 146
55 Barre à croquer 811, caramel salé & noix de cajou 149
56 Barre à croquer 811, sarrasin soufflé & noix de pécan 150
57 Barre à croquer 823, pomme verte & anis 153
58 Barre à croquer 823 & kumquat 154
59 Barre à croquer W2, noix de coco & citron vert 157
60 Barre à croquer Velvet, cookies & crème 159
61 Barre à croquer Velvet, coco & rhum 161
62 Barre à croquer Gold & cappuccino 163
63 Barre à croquer caramel Gold & biscuit au grué de cacao 165
64 Barre à croquer Ruby & fruit de la passion 167

Croquants

65 Florentins 811, cerise & amande 168
66 Croquants 811 & abricot 171
67 Croquants 70-30-38, miel & amande 172
68 Délices 60-40-38, noisette & menthe 175
69 Croquants au 823 & beurre 176
70 Rocher Gold & pistache 179
71 Tartine russe & Gold 180
72 Croquants Ruby & pistache 182

Dragées

73 Dragées 60-40-38 & menthe 184
74 Dragées Power 80, datte & canneberge 187
75 Dragées 826 & fraise 189
76 Dragées W2 & griottine 190
77 Dragées Ruby & myrtille 192

Pâtes à tartiner

78 Pâte à tartiner 811, orange & noix de cajou 195
79 Pâte à tartiner au 811 196
80 Pâte à tartiner Power 41, noisette & figue 198
81 Pâte à tartiner au W2 201
82 Pâte à tartiner Gold & noix de pécan 203
83 Pâte à tartiner Ruby & cerise 204

Crème glacée

84 Crème glacée chocolat au 811 206
85 Sorbet chocolat au 70-30-38 209
86 Crème glacée chocolat au Power 41 210
87 Crème glacée chocolat au Velvet 213
88 Crème glacée caramel au Gold 214
89 Crème glacée stracciatella au Ruby 216

durée de conservation moyenne
DCM
6-8 SEMAINES

DURÉE DE CONSERVATION MOYENNE

Bonbons

90 Bonbon 811, yaourt & vanille 220
91 Bonbon abysse au 811 222
92 Bonbon 811, sel & poivre 224
93 Bonbon Madagascar & sarrasin 226
94 Bonbon NXT noir & framboise 228
95 Bonbon au 811 230
96 Bonbon 811, anis & noix de pécan 232
97 Bonbon NXT noir & citron vert 234
98 Bonbon 811 & cappuccino 237
99 Bonbon 811 & yuzu 239
100 Bonbon 70-30-38 & caramel abricot 240
101 Manon 811 & noix de coco 243
102 Manon 811 & vanille 244
103 Bonbon 811, amande framboise & noisette 246
104 Bonbon Power 41 & banoffee 249
105 Bonbon au Power 41 250
106 Bonbon NXT M_LK & poire 252
107 Bonbon chocolat NXT M_LK & apricot 254
108 Bonbon 823 & orange 256
109 Bonbon 823, poire & vin rouge 258
110 Bonbon Java & banane-muscade 260
111 Chocolat NXT M_LK & yuzu 262
112 Bonbon Java & thé pu'er 265
113 Macaron au chocolat NXT M_LK 266
114 Bonbon 823 & ganache à la bergamote 268
115 Bonbon Power 41 & pignon 271
116 Bonbons W2, citron & pistache 272
117 Bonbon Velvet, litchi & pulpe de cacao 275
118 Bonbon W2, fruits rouges & yaourt 276
119 Bonbon Velvet, pamplemousse rose & ganache gingembre 278
120 Bonbon Velvet & cerise 280
121 Bonbon ganache au velvet 282
122 Manon Velvet & amaretto 285
123 Manon Velvet & carrot cake 286
124 Bonbon Gold, noix de pécan & cacahuète 288
125 Bonbon Gold, amande & caramel citron 291
126 Bonbon Gold, kumquat & amande 293
127 Bonbon au Gold 294
128 Bonbon Gold & pomme 297
129 Bonbon Gold & caramel aux épices 298

130 Bonbon Gold & ganache gingembre 300
131 Manon Gold & noir 303
132 Bonbon Ruby & fraise des bois 304
133 Bonbon gélifié Ruby & argousier 306
134 Bonbon Ruby, datte, canneberge & caramel 308
135 Bonbon au Ruby 311
136 Bonbon Ruby & citron vert 312
137 Bonbon Ruby & ganache framboise 315
138 Manon Ruby & cerise 316
139 Bonbon Ruby, fruit de la passion & noix de coco 319

Truffes

140 Truffe 811 & passion 320
141 Truffe 70-30-38 & framboise 323
142 Truffe chocolat noir NXT & banane 324
143 Truffe muscadine Power 41 & whisky 326
144 Truffe chocolat NXT M_LK & kumquat 329
145 Truffe Velvet & cheesecake 330
146 Truffe Gold, amaretto & citron 333
147 Truffe Ruby & yuzu 335

Barres

148 Barre 70-30-42, abricot & amande 337
149 Tablette au chocolat NXT M_LK & caramel bergamote 338
150 Barre W2 & myrtille 340
151 Barres à croquer 811, caramel au miso & calamansi 342
152 Barre à croquer 811 & massepain 344
153 Barre à croquer 811 & cerise noire 346
154 Barre 811, noisette & caramel 348
155 Barre à croquer Power 41, caramel noisette & shortbread 351
156 Barre à croquer 823, citron & caramel 352
157 Barre à croquer chocolat NXT M_LK, framboise & pistache 355
158 Barre à croquer Velvet, pistache & tonka 357
159 Barre à croquer Gold & amaretto 358
160 Barre à croquer au Gold 361
161 Barre à croquer Ruby & fruits des bois 363
162 Barre à croquer Ruby & muesli 364

Croquants

163 Chips 811 & poire aux épices 367
164 Cannellonis 811 & pignon 369
165 Croquants 811, framboise & noisette 370
166 Croquants Power 41 & sarrasin 373
167 Croquants W2 & amande 374
168 Croquants Ruby & amande 376

Dragées

169 Noix de macadamia au 811 & épices d'hiver 378
170 Dragées Power 41 & caramel à la fraise 380
171 Dragées W2 & fruit de la passion 382
172 Dragées Velvet & cacao 385
173 Dragées Gold, abricot & citronnelle 386
174 Dragées Ruby, mûre, agrumes & rose 389

Pâtes à tartiner

175 Pâte à tartiner au 70-30-38 390
176 Pâte à tartiner 811, noix du Brésil & gingembre 392
177 Pâte à tartiner 823, noisette & amande 394
178 Pâte à tartiner Power 41 & spéculoos 396
179 Pâte à tartiner Velvet & pêche blanche 398
180 Pâte à tartiner Gold & café 400
181 Pâte à tartiner Ruby & rose 403

Crème glacée

182 Bonbon 811 & crème glacée sabayon 405
183 Bonbon 70-30-38 & sorbet orange 407
184 Bonbon 823 & crème glacée abricot 409
185 Bonbon W2 & crème glacée pistache 411
186 Bonbon crème glacée Gold & cacahuète 413
187 Bonbon crème glacée Ruby & cerise acide 415

durée de conservation longue
DCL
JUSQU'À 6 MOIS

DURÉE DE CONSERVATION LONGUE

Bonbons

188 Bonbon 811, réglisse & rhum 419
189 Bonbon au 811 420
190 Bonbon 811, banane & caramel citron vert 423
191 Bonbon 70-30-38 & ganache gelée de citron vert 425
192 Bonbon 811 & vanille 426
193 Bonbon 811 & noisette 428
194 Bonbon 811, miel de sarrasin & amande 431
195 Bonbon 60-40-38 & caramel 432
196 Bonbon 60-40-38, orange sanguine & spéculoos 435
197 Bonbon au 811 & ganache spéculoos 437
198 Bonbon 811, massepain noisette & fruits exotiques 439
199 Bonbon 811 & caramel salé 440
200 Bonbon 70-30-38 & noisette 442
201 Bonbon 811 & beurre d'amande monté 444
202 Bonbon 811 & amande 446
203 Bonbon 823 & café intense 449
204 Bonbon 823 & caramel cannelle 450
205 Bonbon 823 & châtaigne 452
206 Bonbon au Power 41 454
207 Bonbon 823, amande & mangue 457
208 Bonbon graine de courge & ganache Arriba 459
209 Bonbon 823 & caramel pêche 460
210 Gourmandise 811 & amande 462
211 Bonbon W2 & pistache 465
212 Bonbon Velvet & vanille 467
213 Bonbon W2 & vanille 468
214 Bonbon Velvet & millefeuille 471
215 Bonbon W2 & limoncello 472
216 Bonbon W2 & noisette 475
217 Bonbon W2, pistache & canneberge 477
218 Bonbon Velvet, gingembre & sésame 478
219 Bonbon au Gold 480
220 Bonbon au Gold & noir 482
221 Bonbon Gold, pomme & ganache pain d'épices 485
222 Bonbon Gold & cacahuète 486
223 Bonbon Gold & noisette 488
224 Bonbon Gold & café 490
225 Bonbon Gold & gianduja 492
226 Bonbon au Ruby 495
227 Bonbon Ruby & citron vert 496
228 Bonbon Ruby & sudachi 498
229 Bonbon crème ruby & beurre 501
230 Bonbon Ruby & noix de macadamia 502
231 Bonbon crème ruby & pistache 504
232 Bonbon Ruby & noisette 507

Truffes

233 Truffe 811 & passion-mangue 509
234 Truffe 70-30-38 & chocolat intense 511
235 Truffe 823, cardamome & grué de cacao 512
236 Truffe W2 & noisette 514
237 Truffe Gold & cannelle 516
238 Truffe Ruby, miel & amande 519

Barres

239 Barre 823, gingembre & poire 520
240 Barre Gold, pop-corn caramel & abricot 523
241 Barre à croquer 811, pécan & caramel au chocolat salé 525
242 Barre à croquer 811 & nougat crémeux 527
243 Barre à croquer au 60-40-38 528
244 Barre à croquer 823, caramel mou & noisette croustillante 530
245 Barre à croquer fondant W2 & fruits secs 532
246 Barre à croquer Velvet & gingembre 534

247 Barre à croquer Gold & massepain pignon 537
248 Barre à croquer Ruby & mûre 538
249 Barre à croquer Ruby, pistache & framboise 541

Croquants

250 Croquants 811 & noisette 542
251 Croquants 811, amande & noisette 545
252 Tuiles 70-30-42, graine de pavot & sésame 546
253 Croquants au 823 548
254 Croquants W2 & amandes 551
255 Croquants Gold & noix 553
256 Tuiles Ruby & grué de cacao 554

Dragées

257 Bouchées 811 & piment 557
258 Pépites 811 & fondant 558
259 Dragées 823 & caramel noisette 560
260 Dragées W2 & noix de coco 563
261 Dragées Velvet & pistaches salées 565
262 Dragées Ruby & noisette 566

Pâtes à tartiner

263 Pâte à tartiner 811 & agrumes 568
264 Pâte à tartiner 60-40-38 & noisette 570
265 Pâte à tartiner W2 & yaourt 573
266 Pâte à tartiner Gold & caramel au beurre salé 574
267 Pâte à tartiner Ruby & amande 576

Crème glacée

268 Crème glacée 811 & tiramisu 578
269 Crème glacée Power 80 581
270 Crème glacée Power 41 & gianduja au lait 583
271 Crème glacée Velvet & sauce exotique 585
272 Glace Gold, café & fruit de la passion 587
273 Crème glacée Ruby, framboise & lavande 589

POURQUOI ENCORE UN LIVRE DE RECETTES SUR LE CHOCOLAT ?

C'est une bonne question ! Que nous nous sommes d'ailleurs posée. Il existe un grand nombre d'excellents ouvrages sur le chocolat qui sont source d'inspiration ou dévoilent le style et les idées d'un chef en particulier. Malgré cela, nous avons éprouvé le besoin d'écrire ce livre. Pour l'expliquer, nous pourrions simplement emprunter une phrase de Magritte, l'un des surréalistes belges les plus célèbres : « Ceci n'est pas un livre *de recettes*. »

Ce livre est bien plus que cela : c'est un système qui pourrait permettre aux artisans du monde entier de prendre des décisions commerciales éclairées au sujet de leur assortiment et de leur gamme de produits. Mais, place aux explications.

Pendant toutes les années où nous avons travaillé à la Chocolate Academy, nous avons reçu de nombreuses questions de la part des artisans à propos de la durée de conservation de leurs produits de confiserie. Ces questions allaient de « Comment prolonger la durée de conservation de mes produits sans altérer le goût et la texture de mes recettes ? » à « Quelle devrait être la durée de conservation des bonbons artisanaux ? 6 semaines ? 3 mois ? »

La réponse à cette question n'est pas aussi simple qu'on ne le croit. Pour citer l'un de nos collègues de la Chocolate Academy :

« On ne décide pas de la durée de conservation une fois la recette terminée. C'est par elle qu'il faut commencer. »

Cela signifie qu'avant même d'élaborer vos recettes, vous devez répondre à une série de questions. Et ces questions sont liées à votre activité.

Quel type de confiserie voulez-vous proposer à vos clients ?

Voulez-vous les choyer en leur offrant la saveur la plus fraîche qu'ils puissent imaginer ? Ou votre activité est-elle essentiellement orientée vers l'exportation et vous souhaitez que les bonbons aient conservé leur pleine saveur à leur arrivée chez le client ?

Certains chocolatiers ont par exemple la chance d'exporter leurs produits à l'étranger.

En fonction des délais d'expédition et de la rotation dans les points de vente à l'étranger, vous pouvez envisager de créer un produit totalement différent, mais dont le goût ne sera pas altéré avant que le client ne puisse en profiter.

Quelle est la rotation de vos produits ?

Vendez-vous rapidement ? Par exemple, vos produits s'arrachent-ils dans la semaine qui suit leur fabrication ? Ou mettent-ils plus de temps à se vendre ? La réponse à cette question peut être fortement influencée par la manière dont vous faites la promotion de vos produits, le nombre de points de vente dont vous disposez, etc.

À quelle échelle produisez-vous ?

Voulez-vous produire de petites quantités aussi fraîches que possible (qui devront être vendues dans la semaine) ou visez-vous une production la plus efficace possible de volumes plus importants, que vous stockerez dans des conditions parfaites pour les vendre pendant 3, 4… 8 semaines ?

Ces questions constituent le point de départ de cet ouvrage. Nous avons donc regroupé les recettes selon un système de durée de conservation :

durée de conservation courte
DCC
1-2 SEMAINES

Recettes pour une durée de conservation courte

Ces recettes permettent de préparer les produits les plus frais possible grâce à une liste de quelques ingrédients seulement qui ne se conservent pas longtemps. Les produits doivent être vendus et consommés dans un délai de 1 à 2 semaines pour faire le bonheur de vos clients.

durée de conservation moyenne
DCM
6-8 SEMAINES

Recettes pour une durée de conservation moyenne

Ces recettes demandent déjà de faire plus attention à bien choisir les ingrédients et à la façon dont on les utilise. L'équilibrage des différents types de sucre (comme le glucose, le sucre inverti, etc.) pour réduire l'activité de l'eau, etc. permet de prolonger la durée de conservation de 6 à 8 semaines.

durée de conservation longue
DCL
JUSQU'À 6 MOIS

Recettes pour une durée de conservation longue

Plus la durée de conservation est longue, plus vous devrez prendre des décisions bien fondées quant aux ingrédients à inclure dans votre recette. L'objectif est de maintenir l'activité de l'eau (Aw) en dessous de 0,6 afin que toute croissance microbienne soit inhibée. Cette faible activité de l'eau évite de devoir utiliser des conservateurs et offre l'avantage de prolonger la durée de conservation jusqu'à 6 mois dans des conditions de stockage à température ambiante.

Grâce à ce livre de recettes, vous pouvez commencer immédiatement à imaginer des produits de confiserie exceptionnels qui auront la durée de conservation que vous souhaitez. Nous avons élaboré un assortiment complet de recettes : des bonbons aux barres de collation en passant par les pâtes à tartiner. Nous avons même intégré des produits saisonniers pour traverser la saison estivale « creuse » avec des bonbons à base de crème glacée.
Ces recettes comprennent également toute une variété d'ingrédients : des fruits, aux pâtes de noix en passant par les caramels et jusqu'à des ingrédients plus délicats comme la crème fraîche et le beurre.

NOUS VOUS SOUHAITONS UNE MERVEILLEUSE PLONGÉE DANS LE MONDE DU CHOCOLAT, AINSI QUE BEAUCOUP DE PLAISIR À RÉALISER VOS RÊVES DE CONFISERIE ET À BÂTIR UNE ENTREPRISE PROSPÈRE.

W2
70-30-42
70-30-38
823

DÉCHIFFRER LE CODE

DES NOMS DES PRODUITS CALLEBAUT

LES NUMÉROS DES RECETTES CALLEBAUT EXPLIQUÉS

PARTIE1

L'ORIGINE DU CODE DES RECETTES

Depuis des décennies, les chocolatiers du monde entier utilisent les recettes classiques du chocolat Callebaut, dont les 811, 823, W2 et bien d'autres. Une recette représente littéralement la formulation des ingrédients du chocolat et la manière dont ils doivent être utilisés : définition du mélange de fèves, mixage, raffinage, conchage… En formulant et en définissant ces recettes, Callebaut a créé un goût constant dans ses différents chocolats au fil des siècles. Si vous avez eu la chance de les goûter ou de travailler avec eux, vous avez probablement déjà trouvé vos chocolats préférés. Or, chacun d'entre eux a une histoire et une signification propre. Il est temps de révéler le code !

POUR LES RECETTES À TROIS CHIFFRES

811

Le premier chiffre fait référence au TYPE DE PRODUIT	Le deuxième chiffre fait référence AU TYPE DE CHOCOLAT	Le troisième chiffre fait référence à la SÉQUENCE HISTORIQUE DES RECETTES CRÉÉES.
8 chocolat de couverture (avec une teneur minimale en beurre de cacao de 32 %) 6 chocolat de couleur plus claire et aux notes typiquement caramélisées	0 ET CHIFFRES IMPAIRS chocolat noir CHIFFRES PAIRS chocolat au lait	Chaque recette de chocolat dans l'histoire de Callebaut se voit attribuer un numéro de recette consécutif, en commençant par 0. La toute première recette de chocolat noir de couverture a été baptisée 800. Les suivants ont été 801, 802... et des années plus tard le fameux 811.

FAITES LE TEST: POUVEZ-VOUS DÉCHIFFRER LE CODE?

Recette n° 805
La bonne réponse:
un chocolat noir de couverture.
Il s'agit de la sixième recette de chocolat noir jamais créée par Callebaut.

Recette n° 823
La bonne réponse: un chocolat au lait de couverture.
Et c'était la quatrième recette de chocolat au lait dans l'histoire de Callebaut.

Recette n° 665
La bonne réponse:
un chocolat au lait pâle avec des notes caractéristiques de caramel.

Regardons le dernier chiffre, le cinq: cette recette était la sixième du genre et a été créée il y a quelques décennies.

RECETTES À SIX CHIFFRES TOUTES LES PROPORTIONS DES INGRÉDIENTS EN UN SEUL COUP D'ŒIL

70-30-42

Le premier chiffre fait référence à LA TENEUR MINIMALE EN SOLIDES DE CACAO	Le deuxième chiffre fait référence à LA TENEUR EN SUCRE	Le troisième chiffre fait référence à LA TENEUR EN BEURRE DE CACAO
70 fait référence au minimum de 70,5 % de solides de cacao dans cette recette. C'est un indicateur d'intensité : dans ce cas un goût de cacao intense.	30 signifie 30 % de sucre ajouté dans cette recette. Il indique la douceur du goût. Dans ce cas, il s'agit d'une douceur modérément sucrée, riche en cacao.	42 signifie 42 % de beurre de cacao. Ceci est important, car le pourcentage de beurre de cacao (de matière grasse en général) va influencer la fluidité du chocolat. Plus la teneur en graisse est élevée, plus le chocolat sera fluide.

FAITES LE TEST : POUVEZ-VOUS DÉCHIFFRER LE CODE ?

Recette n° 60-40-38
La bonne réponse : un chocolat noir de couverture avec au moins 60 % de solides de cacao, 40 % de sucre et 38 % de beurre de cacao.

Recette n° 70-30-44
La bonne réponse : un chocolat noir de couverture avec au moins 70 % de solides de cacao, 30 % de sucre et 44 % de beurre de cacao.

POWER 80
Aha ! Une exception cachée. Ce nom a été créé pour exprimer la forte intensité et le goût puissant de ce chocolat. Dans le code du produit, vous découvrirez le 80-20-44 : au moins 80 % de cacao, 20 % de sucre et 44 % de beurre de cacao.

LA SÉRIE W POUR DÉSIGNER NOS CHOCOLATS BLANCS

W2

La première lettre fait référence au TYPE DE PRODUIT	Le chiffre fait référence à LA SÉQUENCE HISTORIQUE DES RECETTES CRÉÉES
W fait toujours référence au chocolat blanc de couverture.	2 toutes nos recettes de chocolat blanc se voient également attribuer un numéro de recette, en commençant par 0. Le W2 est donc notre troisième recette de chocolat blanc.

FAITES LE TEST: POUVEZ-VOUS DÉCHIFFRER LE CODE?

Recette n° W8

La bonne réponse: un chocolat blanc de couverture, le neuvième jamais créé par Callebaut (commencez à compter à partir de zéro!).

Velvet

Aha! Une exception: ce nom a été créé pour exprimer le caractère moins sucré, plus soyeux et crémeux de ce chocolat. Dans le code produit, vous découvrirez W11, qui fait référence au douzième chocolat blanc de couverture développé par Callebaut.

PARTIE2

L'INDICATION DE FLUIDITÉ

POUR LES RECETTES À DEUX ET TROIS CHIFFRES

La plupart des chocolats de couverture Callebaut sont disponibles dans différentes fluidités. Si vous faites fondre et tempérer un chocolat 2811, par exemple, et que vous le comparez à un L811, vous remarquerez que le 2811 est beaucoup plus fluide et le L811 vous semblera un chocolat plus « épais » – même s'ils ont le même goût.

Ces propriétés sont liées à la rhéologie du chocolat, l'un des domaines d'expertise de Callebaut. La rhéologie détermine la fluidité d'un chocolat, qui déterminera à son tour ce pour quoi il peut être utilisé. L'un des aspects fondamentaux de la rhéologie est qu'elle peut être influencée par l'ajout de beurre de cacao. En ajoutant par exemple 2 ou 3 % de beurre de cacao à une recette, le chocolat sera plus fluide. Et c'est encore une fois ce qui déterminera la manière dont vous utiliserez le chocolat.

Par exemple:

» Le **2811**, plus fluide, est parfait pour les enrobages très fins ou les moules en chocolat avec une fine couche de chocolat – et une coque très dure et craquante.

» Le **L811**, plus épais, est un chocolat parfait pour créer des ganaches, des mousses, etc. Sa fluidité plus épaisse fait qu'il est moins approprié pour les travaux fins, mais son goût est étonnant pour mélanger et aromatiser les préparations de base.

Dans les chaînes de dénomination de tous les chocolats Callebaut, l'indication de fluidité a été ajoutée à chaque nom de recette. Vous remarquerez qu'il existe une variété de couvertures de chocolat 811: de L811 à 7811. Et la lettre ou le chiffre qui précède le code de la recette indique justement si le chocolat est plus ou moins fluide.

Comment cela fonctionne-t-il?
Dans le tableau ci-dessous, nous décrivons le fonctionnement du codage de la fluidité.

811

*811 Recette de base
avec une fluidité standard

L811				C811			*811		2811					7811
–8,4%	...	–3,5%	–2,8%	–2,1%	–1,4%	–0,7%	0	+0,7%	+1,4%	+2,1%	+2,8%	+3,5%	+4,2%	+4,9%
L	...	E	D	C	B	A		1	2	3	4	5	6	7
♦				♦♦			♦♦♦		♦♦♦♦					♦♦♦♦♦

MOINS FLUIDE ⟵⟶ PLUS FLUIDE

CHOCOLAT MOINS FLUIDE
Indiquée par une lettre devant le code de la recette. Chaque lettre suivante de l'alphabet signifie 0,7 % de beurre (ou de graisse) de cacao en moins.

CHOCOLAT PLUS FLUIDE
Indiqué par un chiffre devant le code de la recette. Chaque chiffre suivant signifie 0,7 % de beurre (ou de graisse) de cacao en plus.

FAITES LE TEST: POUVEZ-VOUS DÉCHIFFRER LE CODE?

C811
signifie:
±2,1 % de beurre de cacao en moins que la recette 811, donc un chocolat moins fluide.

L811
signifie:
±8,4 % de beurre de cacao en moins que la référence 811, donc un chocolat très épais.

CW2
signifie:
±2,1 % de matières grasses (beurre de cacao + matières grasses du lait) en moins que la référence W2, donc un chocolat moins fluide.

2811
signifie:
±1,4 % de beurre de cacao en plus que la recette 811 donc un chocolat plus fluide.

7811
signifie:
±4,9 % de beurre de cacao en plus que la recette 811 donc un chocolat très fluide.

RECETTES À SIX CHIFFRES

Vous pouvez calculer immédiatement le pourcentage de beurre de cacao à partir des recettes à 6 chiffres: les 2 derniers chiffres indiquent la fluidité du beurre de cacao et vous permettent de comprendre la fluidité du chocolat. Quelques exemples:

70-30-38

38 fait référence au pourcentage de beurre de cacao: dans ce cas 38 %, ce qui correspond à une fluidité faible de ♦♦. Ce chocolat est donc parfait pour mélanger et aromatiser ganaches, mousses, crémeux, etc. Il est moins adapté aux travaux fins tels que l'enrobage fin ou le moulage.

70-30-44

Ce chocolat à 70 % a une teneur en beurre de cacao de 44 %, ce qui correspond à une fluidité élevée de ♦♦♦♦. Par conséquent, ce chocolat est parfait pour les travaux fins tels que l'enrobage fin ou le moulage.

QUEL CHOCOLAT CHOISIR POUR VOS APPLICATIONS ?

GUIDE DU SYSTÈME DE FLUIDITÉ DE CALLEBAUT

Maintenant que nous vous avons expliqué le code et la fluidité du chocolat, ne vous préoccupez pas trop de devoir comprendre le code de chaque chocolat. Callebaut vous permet de choisir facilement le bon chocolat pour vos applications. Le numéro de la recette et la teneur en solides de cacao vous guident dans le choix de votre saveur de chocolat préférée.
De plus, à l'avant de chaque emballage, vous trouverez toujours une indication simple de la fluidité qui vous guidera vers les applications de ce chocolat.

♦
Chocolat à fluidité très faible : à utiliser pour la pâtisserie. Ces chocolats ont une très faible teneur en beurre de cacao ou en matières grasses. Cela les empêche de brûler lorsqu'ils sont exposés aux températures du four.

♦♦
Chocolat à fluidité faible : pour mélanger et aromatiser. Ces chocolats sont parfaits pour apporter un merveilleux goût de chocolat aux ganaches, mousses, crèmes, etc. Ils ne conviennent pas aux travaux fins tels que le moulage ou l'enrobage. Cependant, vous pouvez les utiliser pour mouler de grands sujets creux : vous pouvez mouler en une seule fois – au lieu de mouler en 2 à 4 couches, comme vous seriez obligé le faire en utilisant un chocolat plus fluide.

♦♦♦
Chocolat à fluidité standard : avec ces chocolats, vous pouvez faire de nombreux travaux de chocolaterie en laboratoire ! En moyenne, ces chocolats ont une teneur en matières grasses de ±35 %, ce qui permet de les aromatiser, mouler et enrober. Nous vous recommandons d'opter pour les autres spécialités fluides si vous souhaitez obtenir un résultat final parfait où la finesse ou un goût plus intense seraient souhaités, sans avoir à ajuster vous-même la fluidité (par exemple en ajoutant du beurre de cacao).

♦♦♦♦
Chocolat à fluidité élevée : parfait pour les enrobages fins et les moulages. En particulier pour les bonbons et les petites barres ou tablettes pour lesquels vous souhaitez obtenir une coque de chocolat très fine, brillante et craquante. Les chocolats avec l'indication de fluidité de 4 gouttes sont parfaits pour cela !

♦♦♦♦♦
Chocolat à fluidité très élevée : pour la dragéification et la pulvérisation. Ces chocolats ont une très forte teneur en matières grasses et sont très fluides. Ils sont donc parfaits pour la dragéification et la pulvérisation à l'aérographe. Grâce à leur très grande fluidité, vous pourrez éviter que les centres ne se collent trop vite les uns aux autres dans la machine à dragéifier, par exemple. Ils permettront également d'obtenir un beau résultat final super brillant. Lorsqu'on les utilise dans des aérographes, ces chocolats empêcheront également les buses de pulvérisation de se boucher.

REC

ETTES

DURÉE DE CONSERVATION COURTE

durée
de conservation
courte
DCC
1-2 SEMAINES

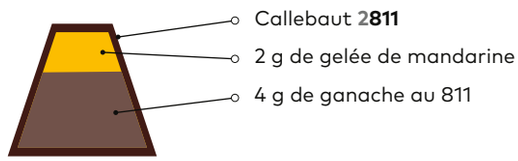
RECETTE 1

BONBON 811 & MANDARINE

durée de conservation courte
DCC
1-2 SEMAINES

CONSERVER À
14-16°C
57,2-60,8°F

RH
70-75%



Par DAVIDE COMASCHI Pour 100 BONBONS

GELÉE DE MANDARINE

Ingrédients

60,5 g	de purée de mandarine
15,2 g	de sirop de glucose DE60
15,2 g	de sucre inverti
9,1 g	de masse de gélatine
	(1:5 gélatine en poudre 200 bloom + eau)
100,0 g	**Poids total de la recette**

Préparation

Faites chauffer la purée, le sirop de glucose et le sucre inverti jusqu'à 35 °C. Ajoutez la masse de gélatine.
Mélangez bien et laissez prendre pendant 12 heures avant utilisation.

GANACHE AU 811

Ingrédients

223,2 g	de lait entier (3,25 % de matières grasses)
26,8 g	de sucre inverti
26,8 g	de sirop de glucose DE60
223,2 g	de chocolat noir Callebaut C811 ♦♦
	(53,1 % de solides de cacao)
500,0 g	**Poids total de la recette**

Préparation

Portez le lait, le sucre inverti et le sirop de glucose à ébullition. Versez sur le chocolat. Émulsionnez pendant au moins 2 minutes.
Versez dans une poche à douille et réservez pour montage ultérieur.

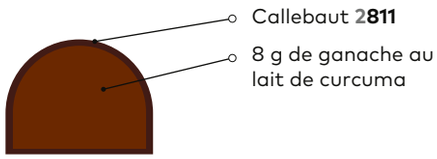
MONTAGE

Vaporisez un côté de chaque cavité du moule avec du beurre de cacao coloré orange tempéré à 29 °C.
Laissez prendre.
Chemisez les moules de chocolat noir 2811 ♦♦♦♦ tempéré. Laissez prendre.
Garnissez les coques en chocolat de gelée de mandarine puis de ganache au 811 à 26 °C.
Laissez prendre pendant 12 heures.
Obturez ensuite les moules avec du chocolat noir 2811 ♦♦♦♦ tempéré.
Laissez durcir avant de démouler.

durée de conservation courte
DCC
1-2 SEMAINES

CONSERVER À
14-16°C
57,2-60,8°F

RH
70-75%



Par CLARE ENGLAND Pour 96 BONBONS

GANACHE AU LAIT DE CURCUMA

Ingrédients

273,0 g	de crème d'avoine
273,0 g	de crème de coco
5,5 g	de poudre de curcuma
8,2 g	de cannelle en poudre
2,7 g	de cardamome en poudre
2,7 g	de gingembre en poudre
2,7 g	de vanille en gousse
27,3 g	de lait de coco en poudre
204,9 g	de chocolat noir Callebaut d'origine simple Sao Thomé (70 % de solides de cacao)
800,0 g	**Poids total de la recette**

Préparation

Faites chauffer la crème d'avoine, la crème de coco et les épices dans une casserole. Portez lentement à ébullition. Éteignez le feu, couvrez avec du film alimentaire et laissez infuser pendant 10 à 15 minutes. Tamisez et versez dans un bol propre.

Incorporez le lait de coco en poudre.

Versez le liquide chaud sur le chocolat et émulsionnez.

MONTAGE

Décorez les moules en faisant tomber du beurre de cacao coloré jaune tempéré dans les cavités du moule. Laissez prendre pendant 10 minutes à température ambiante. Mélangez la poudre Creative Gold & Metallic Copper (Mona Lisa) avec de l'alcool. Appliquez délicatement la couleur métallique dans les cavités du moule à l'aide d'une éponge naturelle. Laissez sécher pendant 30 minutes à température ambiante (l'alcool s'évapore et il ne reste que la poudre créative).

Chemisez les moules de chocolat noir 2811 ♦♦♦♦ tempéré. Laissez prendre pendant 1 heure à température ambiante.

Pochez environ 8 g de ganache au lait de curcuma dans chaque cavité.

Laissez prendre pendant 1 à 2 heures à 12 °C.

Obturez les moules avec du chocolat noir 2811 ♦♦♦♦ tempéré. Laissez durcir pendant 1 à 2 heures à 12 °C avant de démouler.

RECETTE 2

BONBON SAO THOMÉ & LAIT DE CURCUMA

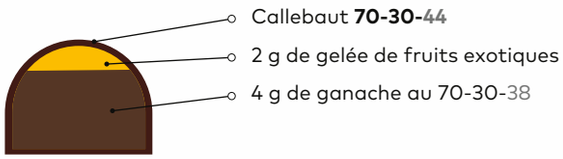
RECETTE 3

BONBON 70-30-38 & FRUITS EXOTIQUES

durée de conservation courte
DCC
1-2 SEMAINES

CONSERVER À
14-16°C
57,2-60,8°F

RH
70-75%



Par **DAVIDE COMASCHI** Pour **100 BONBONS**

GELÉE DE FRUITS EXOTIQUES

Ingrédients

41,7 g	de purée de fruits de la passion
25,0 g	de purée de mangue
16,7 g	de purée de noix de coco
8,3 g	de sucre
8,3 g	de masse de gélatine
	(1:5 gélatine en poudre 200 bloom + eau)
100,0 g	**Poids total de la recette**

Préparation

Faites chauffer les purées et le sucre jusqu'à 35 °C. Ajoutez la masse de gélatine.
Mélangez bien et laissez prendre pendant 12 heures avant utilisation.

GANACHE AU 70-30-38

Ingrédients

229,4 g	de lait entier (3,25 % de matières grasses)
32,1 g	de sirop de glucose DE60
32,1 g	de sucre inverti
206,4 g	de chocolat noir Callebaut 70-30-38 ♦♦
	(70,5 % de solides de cacao)
500,0 g	**Poids total de la recette**

Préparation

Portez le lait, le sirop de glucose et le sucre inverti à ébullition. Versez sur le chocolat. Émulsionnez pendant au moins 2 minutes.
Versez dans une poche à douille et réservez pour montage ultérieur.

MONTAGE

Vaporisez les moules de beurre de cacao coloré jaune tempéré à 29 °C. Laissez prendre.
Chemisez les moules de chocolat noir 70-30-44 ♦♦♦♦ tempéré. Laissez prendre.
Garnissez les coques en chocolat de gelée de fruits exotiques puis de ganache au 70-30-38 à 26 °C.
Laissez prendre pendant 12 heures.
Obturez ensuite les moules avec du chocolat noir 70-30-44 ♦♦♦♦ tempéré.
Laissez durcir avant de démouler.