



## FORMAZIONE IL GELATO DI CALLEBAUT

CALLEBAUT SI PRESENTA NEL MONDO GELATO CON DELLE NOVITA' IMPORTANTI.

**CALLEBAUT HA TRASFORMATO IL CIOCCOLATO IN UN VARIEGATO PER IL MONDO DEL GELATO**

QUESTA E' LA GRANDE NOVITA'.

COME ? GRAZIE A DUE FAMIGLIE DI PRODOTTO

### **ICE CHOCOLATE**

GRAZIE ALLA FAMIGLIA DEGLI ICE CHOCOLATE IL CIOCCOLATO DIVENTA UN VARIEGATO CHE CI PERMETTE DI REALIZZARE TANTI GUSTI NUOVI E DI RIVISITARE IN CHIAVE MODERNA I GRANDI CLASSICI DELLA GELATERIA ITALIANA. GLI ICE CHOCOLATE CI PERMETTONO, IN MODO SEMPLICE E VELOCE, DI REALIZZARE SCAGLIE DI CIOCCOLATO CROCCANTI PER ARRICCHIRE NEL GUSTO E NELL'ASPETTO LE VESCHETTE DELLE VETRINE DEI NOSTRI CLIENTI.

### **LINEA CHOCOCREMA**

LE CHOCOCREMA SONO OTTIME SIA PER VARIEGARE, GRAZIE ALLA LORO PARTICOLARE FLUIDITA, SIA PER REALIZZARE CREMINI, RESTANO SEMPRE MORBIDE E SPATOLABIL. IN PARTICOLARE LA CHOCOCREMA NOCCIOLE E' L'UNICO VARIEGATO AD AVERE IL 12% DI NOCCIOLE DICHIARATO IN SCHEDA TECNICA, RISPETTO ALLO STESSO PRODOTTO DELLA CONCORRENZA. GRAZIE ALLE SUE MOLTEPLICI APPLICAZIONI CI PERMETTE DI CREARE TANTI GUSTI CREMOSI GOLOSI ED INNOVATIVI CHE AIUTERANNO I NOSTRI CLIENTI A CONQUISTARE IL CUORE ED IL PALATO DI GRANDI E PICCINI.

### ICE CHOCOLATE FONDENTE

Il cioccolato fondente belga per avvolgere il gelato in uno strato croccante.



**ICE-45-DNV-552**  
kg 10 box (4 uc x 2.5 kg)

### ICE CHOCOLATE LATTE

Il cioccolato al latte belga per avvolgere il gelato in uno strato croccante.



**ICE-45-MNV-552**  
kg 10 box (4 uc x 2.5 kg)

### ICE CHOCOLATE BIANCO

Il cioccolato bianco belga per avvolgere il gelato in uno strato croccante.



**ICE-50-WNV-552**  
kg 10 box (4 uc x 2.5 kg)

### ICE CHOCOLATE GOLD

Il cioccolato gold belga per avvolgere il gelato in uno strato croccante.



**ICE-42-GOLD-552**  
kg 10 box (4 uc x 2.5 kg)

### ICE CHOCOLATE RUBY

Il cioccolato ruby belga per avvolgere il gelato in uno strato croccante.



**ICE-43-RUBY-552**  
kg 10 box (4 uc x 2.5 kg)

## PER SEDUCENTI CONSISTENZE CREMOSE / VARIEGATI

La crema per aromatizzare, variegare o decorare la tua vaschetta.



### CHOCO CREMA

*Nero*



- Con il 16% di cioccolato fondente
- Colore marrone scuro
- Consistenza cremosa e gusto intenso di cioccolato fondente con note di cacao tostato

**FND-M0938-EO-U50**  
Secchio da 3 kg

### CHOCO CREMA

*Doppia Nocciola*



- Super golosa
- Super gustosa: con il 18% di nocciole
- Colore nocciola intenso
- Gusto di nocciola e cioccolato molto goloso

**FNN-O1845-EO-U50**  
Secchio da 3 kg

### CHOCO CREMA

*Nocciola*



- Con nocciole
- Colore nocciola caldo
- Invitante consistenza cremosa, gusto intenso di nocciola e cioccolato al latte

**FNN-O1239-EO-U50**  
Secchio da 3 kg

### CHOCO CREMA

*Ruby*



- Con il 12% di cioccolato Ruby
- Colore naturalmente rubino
- Gusto intenso e fruttato di cioccolato Ruby

**FNR-RUBY12-EO-U50**  
Secchio da 3 kg

### CHOCO CREMA

*Gold*



- Con cioccolato Gold
- Colore caramello dorato e caldo
- Gusto intenso di caramello con note di biscotto e mou e un pizzico di sale marino per un gusto ancora più intenso

**FNF-M42GOLD-EO-U50**  
Secchio da 3 kg

### CHOCO CREMA

*Bianco*



- Con cioccolato bianco
- Colore bianco cremoso
- Piacevole gusto cremoso di cioccolato bianco

**FNW-M4015-EO-U50**  
Secchio da 3 kg

## IL VERO GUSTO DI CIOCCOLATO E LA MASSIMA PRATICITA'

Il primo gelato al cioccolato realizzato con vero cioccolato belga: il gusto più intenso di qualsiasi altro prodotto sul mercato.



### CHOCOGELATO *Nero*

- Contiene il 52.5% di cioccolato extrafondente belga e cacao.
- Colore nero
- Gusto intenso extrafondente

**MXD-ICE52-V99**  
kg 12.8 box (8 uc x 1.6 kg)



### CHOCOGELATO *Extra Fondente*

- Con il 60% di cioccolato extrafondente belga
- Colore molto scuro, caldo
- Gusto di cioccolato fondente molto intenso con un forte aroma di cacao tostato

**MXD-ICE60-V99**  
kg 12.8 box (8 uc x 1.6 kg)



### CHOCOGELATO *Bianco*

- Con il 70% di cioccolato bianco belga
- Colore bianco e cremoso
- Piacevole gusto di cremoso cioccolato bianco

**MXW-ICE70-V99**  
kg 12.8 box (8 uc x 1.6 kg)



### CHOCOGELATO *Gold*

- 60% di cioccolato al caramello
- Colore dorato e caldo
- Gusto intenso di cioccolato al caramello con note di biscotto, mou e un pizzico di sale marino

**MXK-ICE60-V99**  
kg 12.8 box (8 uc x 1.6 kg)



### CHOCOGELATO *Fior di Cacao*

- Con il 12% di burro di cacao
- Colore bianco cremoso
- Base gelato ideale per lavorare con fibra di cacao Van Houten; suggeriamo di utilizzare cacao Van Houten Round Dark Brown

**MXW-ICE15-V99**  
kg 12.8 box (8 uc x 1.6 kg)

BASTA AGGIUNGERE 2.4 KG DI ACQUA

BASTA AGGIUNGERE 1X VASCHETTA DA 4KG / 4.5L

BASTA AGGIUNGERE 2.4 KG DI LATTE

## PER UN GELATO AL FINISSIMO CIOCCOLATO BELGA



### CHOCO BASE

La prima base per gelato al cioccolato in grado di esaltare il gusto intenso del cioccolato. Da utilizzarsi unitamente a uno dei cioccolati fondenti Callebaut indicati.



**MXD-ICE10SF-V99**  
kg 8 box (10 uc x 0.8 kg)



Cioccolato fondente a scelta.



1 BUSTA + 800G CIOCCOLATO  
= 1X VASCHETTA 4 KG/4.5L

## PER CHI AMA IL GUSTO DEL CIOCCOLATO DELICATO E DOLCE



### CHOCO BASE AL LATTE

La prima base per gelato al cioccolato in grado di esaltare il gusto intenso del cioccolato al latte. Da utilizzarsi unitamente a uno dei cioccolati al latte Callebaut indicati.



**MXM-ICE25-V99**  
kg 8 box (10 uc x 0.8 kg)



1 BUSTA + 800G CIOCCOLATO = 1X VASCHETTA 4 KG/4.5L

### **CRISPEARLS FONDENTE**

Cereali ricoperti di  
cioccolato Ruby.



**CED-CC-D1CRIEO-W97**  
Secchio da 3 kg

### **CRISPEARLS LATTE**

Cereali ricoperti di  
cioccolato Ruby.



**CEM-CC-MICRIE0-W97**  
Secchio da 3 kg

### **CRISPEARLS RUBY**

Cereali ricoperti di  
cioccolato Ruby.



**CER-CC-R1CRIE0-W97**  
Secchio da 3 kg

### **CRISPEARLS GOLD**

Cereali ricoperti di  
cioccolato Ruby.



**CEF-CC-CARAMEO-W97**  
Secchio da 3 kg

### **CRISPEARLS BIANCO**

Cereali ricoperti di  
cioccolato Ruby.



**CEW-CC-W1CRIE0-W97**  
Secchio da 3 kg

### **PINGUINO EXTRA FONDENTE**

La copertura per gelato  
dalla lunga lavorabilità  
e dall'intenso sapore di  
cioccolato fondente.



**YPD-A6031-651**  
Secchio da 5 kg

### **PINGUINO FONDENTE**

La copertura per gelato  
dalla lunga lavorabilità  
e dall'intenso sapore  
di cacao.



**YYD-A6032-651**  
Secchio da 5 kg

### **PINGUINO BIANCO**

La copertura per gelato  
dalla lunga lavorabilità  
e dall'intenso sapore di  
cioccolato bianco.



**YPW-K9537IT-651**  
Secchio da 5 kg

## CACAO IN POLVERE

Descrizione	Composizione	Dimensione Confezione	Confezione	Codice d'ordine	Periodo di Cons.	Certificazioni
 <b>Fibra di cacao Round dark brown</b>	100% fibra di cacao Meno dell'1% burro di cacao	6x	Sacchetto da 750 g	DCP-01R102-VH-61V	24 mesi	  
 <b>Cacao Naturale Natural light brown</b>	100% cacao 10-12% burro di cacao	6x	Sacchetto da 1 kg	NCP-10C101VHE0-760	24 mesi	•
 <b>Cacao Red Camerun Robust red cameroon</b>	100% cacao 20-22% burro di cacao	6x	Sacchetto da 1 kg	DCP-20R118-VH-760	24 mesi	•
 <b>Cacao Nero Intense deep black</b>	100% cacao 10-12% burro di cacao	6x	Sacchetto da 1 kg	DCP-10Y352-VH-760	24 mesi	•
 <b>Cacao Rosso Bruno 22/24 Full bodied warm brown</b>	100% cacao 22-24% burro di cacao	6x 4x	Sacchetto da 1 kg Sacchetto da 5 kg	DCP-22W117VHE0-760 DCP-22WO-VH-740	24 mesi 24 mesi	• •

### GELATO CON CACAO PLUS – CON BASE 50

Ingredienti		
<b>Cacao plus</b>	100	400
Latte intero	600	2400
panna 35%	70	280
saccarosio	140	560
destrosio	60	240
Base 50 per gusti creme	30	120
Totale ricetta	g 1000	g 4000

### PROCEDIMENTO

Mescolare tutti gli ingredienti insieme e pastorizzare a 85/90°C.  
Raffreddare e far maturare la miscela, se possibile.  
Mantecare come un classico gelato alle creme.





## SCAGLIETTA CROCCANTE



# CAMURRI



**IDEALE PER FAR VIVERE  
AI TUOI CLIENTI  
UN'ESPERIENZA  
UNICA DI  
GUSTO...**

**...O PER  
RIVOLUZIONARE  
CON UN PIACEVOLE GUSTO  
INTENSO DI CIOCCOLATO  
LE TUE PREPARAZIONI!**

**IL BELCA  
PURO CIOCCOLATO**

**PER  
GUARNIRE LA  
COPPA  
DI GELATO**

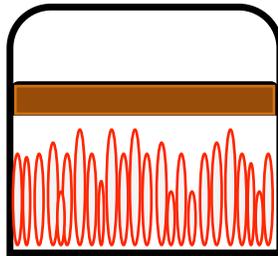
**CAFFÈ «BELGA»**

**RICOPERTURA  
DEI TUOI DESSERT**

**ALL'INTERNO  
DEL CONO  
GELATO**

The advertisement features a central image of a coffee machine dispensing chocolate sauce into a glass. Below this, five glasses show different colored liquids: dark chocolate, light chocolate, pink, orange, and white. To the right, a collage of images shows the sauce being used to garnish a gelato cup, a coffee cup, and an ice cream cone, with a hand pouring the sauce over a dessert.

## AMBROGIO



DECORARE LA VASCETTA CON UN PO' DI GRANELLONA DI NOCCIOLE E SCAGLIETTA  
CROCCANTE CALLEBAUT

CHOCOCREMA NOCCIOLA + SCAGLIETTE CROCCANTI CALLEBAUT + GRANELLONA DI  
NOCCIOLE TOSTATE



# CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

### RICETTA AMBROGIO

CHOCOCREMA NOCCIOLA	3.000 Gr
SCAGLIETTA CROCCANTE	150 Gr
GRANELLONA DI NOCCIOLA	150 Gr
	<b>3.300 Gr</b>

### PROCEDIMENTO

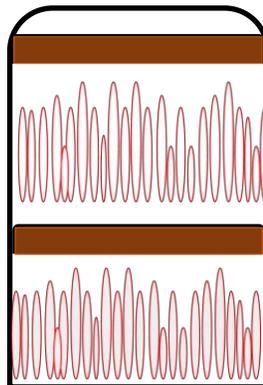
Aprire la latta di Chococrema Nocciola e mescolare bene fino a quando il composto sarà ben amalgamato. Aggiungere nella latta la scaglietta croccante callebaut e la granellona di nocciole tostata. Mescolare fino a quando il tutto è ben amalgamato. Versare il prodotto così com'è in una vaschetta.

Lasciare la vaschetta in abbattitore per circa 30/40 minuti, in relazione alla forza dell'abbattitore. Togliere dall'abbattitore e mettere la vaschetta in vetrina gelato.

Se non si ha la granellona di nocciola, è possibile usare nella stessa quantità anche la granella di nocciole.



## NOCCIOLOR GELATO CREMOSO CARMELLO E NOCCIOLE



VAREGARE CON VAREGATO NOCCIOLOR + SCAGLIE CROCCANTI DI CIOCCOLATO GOLD

GELATO CREMOSO GOLD

VAREGARE CON VAREGATO NOCCIOLOR + SCAGLIE CROCCANTI DI CIOCCOLATO GOLD

GELATO CREMOSO GOLD

### RICETTA CREMOSO GOLD

CHOCOCREMA GOLD	2.000 Gr
LATTE FREDDO	2.350 Gr
ACQUA	100 Gr
<b>4.100 Gr TOTALE</b>	

### RICETTA VAREGATO NOCCIOLOR

CHOCOCREMA GOLD	400 Gr
NOCCIOLE INTERE	200 Gr

### VAREGATO NOCCIOLOR

In ciotola versare la chococrema gold e le nocciole. Mescolare bene fino a quando le nocciole si saranno amalgamate completamente con la Chococrema Gold.

### PROCEDIMENTO

In una caraffa versare la chococrema gold il latte freddo e l'acqua. Emulsionare bene con un Mixer ad immersione fino a quando il composto si sarà amalgamato completamente.

Lasciare riposare 5/10 minuti e mantecare.

In estrazione variegare al centro e sopra con Variegato Nocciolor.

### **Scaglie di Cioccolato al Latte**

§ 300 / 400 GR DI ICE CHOCOLATE GOLD PER LASTRA

### **Procedimento**

#### **Per fare le scaglie di cioccolato**

1. Fondere Callebaut® Ice Chocolate, versare il cioccolato sciolto su un foglio di acetato appoggiato su una placca 60x40 e uniformare con la spatola coprendo in maniera omogenea l'intera superficie.
2. Mettere la placca in congelatore a -18°C per circa 5 minuti.
3. Girare il foglio di plastica sottosopra e conservare in congelatore o in frigo.
4. Quando arriva il momento di estrarre il gelato mantecato dalla macchina e preparare la vasca, prendere un foglio e romperne una buona parte in piccoli pezzi. Tenere da parte i pezzi più grandi per decorare la vasca.



Cerchi altre ispirazioni  
su come sorprendere i tuoi clienti con il  
gelato alla stracciatella?

**Scarica qui il ricettario!**

Scansiona la video ricetta  
del gelato alla stracciatella perfetto di  
Chef Ciro Fraddanno



**CALLEBAUT®**

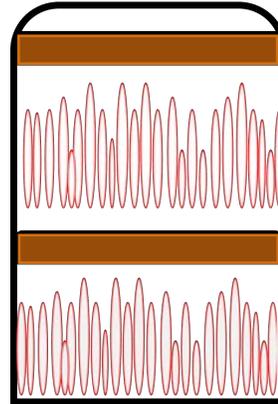
BELGIUM 1911

## CREMOSO ALLA GIANDUIA



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO AL LATTE + CHOCOCREMA NOCCIOLA A FILO

CREMOSO ALLA GIANDUIA

VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE + CHOCOCREMA NOCCIOLA A FILO

CREMOSO ALLA GIANDUIA

### **RICETTA CREMOSO ALLA GIANDUIA**

CHOCOCREMA NOCCIOLA	2.000 Gr
LATTE FREDDO	2.350 Gr
	<b>4.350 Gr</b>

### **PROCEDIMENTO**

In una caraffa versare la chococrema nocciola ed il latte freddo. Emulsionare bene con un Mixer ad immersione fino a quando il composto si sarà amalgamato completamente. Lasciare riposare 5/10 minuti e mantecare.

In estrazione variegare al centro e sopra con scaglie di cioccolato al latte e un filo di chococrema nocciola

### **Scaglie di Cioccolato al Latte**

§ 300 / 400 GR DI ICE CHOCOLATE MILK PER LASTRA

### **Procedimento**

#### **Per fare le scaglie di cioccolato**

1. Fondere Callebaut® Ice Chocolate, versare il cioccolato sciolto su un foglio di acetato appoggiato su una placca 60x40 e uniformare con la spatola coprendo in maniera omogenea l'intera superficie.
2. Mettere la placca in congelatore a -18°C per circa 5 minuti.
3. Girare il foglio di plastica sottosopra e conservare in congelatore o in frigo.
4. Quando arriva il momento di estrarre il gelato mantecato dalla macchina e preparare la vasca, prendere un foglio e romperne una buona parte in piccoli pezzi. Tenere da parte i pezzi più grandi per decorare la vasca.



Cerchi altre ispirazioni  
su come sorprendere i tuoi clienti con il  
gelato alla stracciatella?

**Scarica qui il ricettario!**

Scansiona la video ricetta  
del gelato alla stracciatella perfetto di  
Chef Ciro Fraddanno

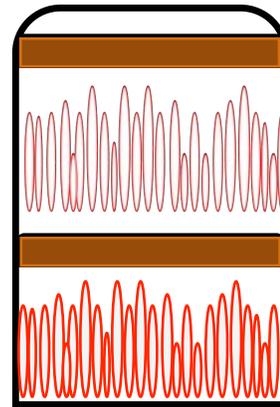


## Crema di Limone e Cioccolato Ruby



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO RUBY SPEZZETTATO + ZESTE DI LIMONE

GELATO CREMA DI LIMONE

VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO RUBY SPEZZETTATO + ZESTE DI LIMONE

GELATO CREMA DI LIMONE

### RICETTA CREMA DI LIMONE

BASE FIORDILATTE	4.000 Gr
LIMONE BIO	2
	<b>4.000 Gr</b>

### PROCEDIMENTO

Grattugiare con una grattugia fine la parte gialla del Limone ed aggiungerla alla Base.  
Far riposare 15/20 minuti e mantecare.  
In estrazione variegare con scaglie di Cioccolato Ruby e Zeste di Limone al centro e sopra.

#### Zeste di Limone

Pelate a vivo un limone con un coltellino per frutta, creando delle zest di 1 cm, facendo attenzione a non pelare anche l'albedo (la parte bianca amara). Utilizzarle tal quali per variegare il gelato.

### Scaglie di Cioccolato Ruby

§ 300 / 400 Gr Cioccolato Ice Ruby per Lastra

### Procedimento

#### Per fare le scaglie di cioccolato

1. Fondere Callebaut® Ice Chocolate, versare il cioccolato sciolto su un foglio di acetato appoggiato su una placca 60x40 e uniformare con la spatola coprendo in maniera omogenea l'intera superficie.
2. Mettere la placca in congelatore a -18°C per circa 5 minuti.
3. Girare il foglio di plastica sottosopra e conservare in congelatore o in frigo.
4. Quando arriva il momento di estrarre il gelato mantecato dalla macchina e preparare la vasca, prendere un foglio e romperne una buona parte in piccoli pezzi. Tenere da parte i pezzi più grandi per decorare la vasca.



Scansiona la video ricetta  
dal gelato alla stracciatella perfetto di  
Chef Ciro Fraddanna



Cerchi altre ispirazioni  
su come sorprendere i tuoi clienti con il  
gelato alla stracciatella?

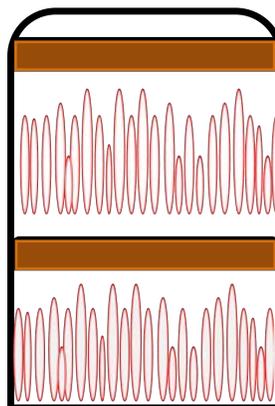
**Scarica qui il ricettario!**

## STRACCIATELLA DI CIOCCOLATO GOLD / GOLD SALATO



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO GOLD / GOLD SALATO SPEZZETTATO

GELATO FIORDILATTE

VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO GOLD / GOLD SALATO SPEZZETTATO

GELATO FIORDILATTE

**Scaglie di Cioccolato Gold**  
§ 300 / 400 GR DI ICE CHOCOLATE GOLD PER LASTRA

**Scaglie di Cioccolato Gold Salato**  
§ 300 / 400 GR DI ICE CHOCOLATE GOLD PER LASTRA  
§ 2/3 GR DI SALE  
Da aggiungere nella ciotola contenente il cioccolato quando il Cioccolato è sciolto e ancora caldo



### Procedimento

#### Per fare le scaglie di cioccolato

1. Fondere Callebaut® Ice Chocolate, versare il cioccolato sciolto su un foglio di acetato appoggiato su una placca 60x40 e uniformare con la spatola coprendo in maniera omogenea l'intera superficie.
2. Mettere la placca in congelatore a -18°C per circa 5 minuti.
3. Girare il foglio di plastica sottosopra e conservare in congelatore o in frigo.
4. Quando arriva il momento di estrarre il gelato mantecato dalla macchina e preparare la vasca, prendere un foglio e romperne una buona parte in piccoli pezzi. Tenere da parte i pezzi più grandi per decorare la vasca.

Scansiona la video ricetta

del gelato alla stracciatella perfetto di  
Chef **Ciro Fraddanno**



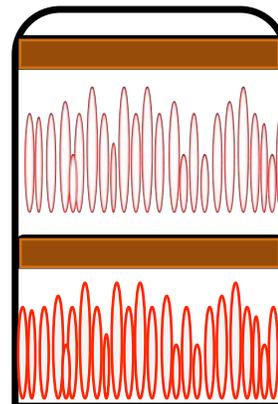
Cerchi altre ispirazioni  
su come sorprendere i tuoi clienti con il  
gelato alla stracciatella?  
**Scarica qui il ricettario!**

## Crema Vaniglia con Cioccolato al Latte Mandorlato



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO AL LATTE MANDORLATO SPEZZETTATO

GELATO AL GUSTO VANIGLIA

VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO AL LATTE MANDORLATO SPEZZETTATO

GELATO AL GUSTO VANIGLIA

### Mandorle Pelate a Filetti Tostate

Tostare le mandorle dandogli una tostatura abbastanza marcata. Una volta fredde aggiungere in una ciotola le mandorle tostate all'Ice Chocolate Milk sciolto e ancora caldo. Mescolare e versare il tutto in teglia seguendo il procedimento descritto sotto .

### Scaglie di Cioccolato al Latte Mandorlato

§ 300 / 400 GR DI ICE CHOCOLATE MILK PER LASTRA

§ 200 GR DI MANDORLE PELATE A FILETTI TOSTATE



### Procedimento

#### Per fare le scaglie di cioccolato

1. Fondere Callebaut® Ice Chocolate, versare il cioccolato sciolto su un foglio di acetato appoggiato su una placca 60x40 e uniformare con la spatola coprendo in maniera omogenea l'intera superficie.
2. Mettere la placca in congelatore a -18°C per circa 5 minuti.
3. Girare il foglio di plastica sottosopra e conservare in congelatore o in frigo.
4. Quando arriva il momento di estrarre il gelato mantecato dalla macchina e preparare la vasca, prendere un foglio e romperne una buona parte in piccoli pezzi. Tenere da parte i pezzi più grandi per decorare la vasca.

Scansiona la video ricetta

del gelato alla stracciatella perfetto di  
Chef Ciro Fraddanno



Cerchi altre ispirazioni  
su come sorprendere i tuoi clienti con il  
gelato alla stracciatella?

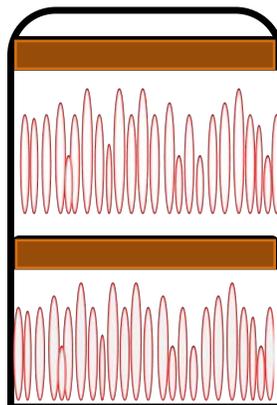
Scarica qui il ricettario!

## Crema Vaniglia Cioccolato Bianco e Caramello



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO SPEZZETTATO + VARIEGATO CAMEL FILL

GELATO AL GUSTO VANIGLIA

VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO SPEZZETTATO + VARIEGATO CAMEL FILL

GELATO AL GUSTO VANIGLIA

### Variegato Caramel Fill Callebaut

§ 100 Gr di Caramel Fill Callebaut  
§ 5 gr di Acqua.

In una ciotola aggiungere il variegato, poi l'acqua e mescolare fino a quando l'acqua non sarà assorbita.

### Scaglie di Cioccolato Bianco Spezzettato

§ 300 / 400 GR DI ICE CHOCOLATE WHITE PER LASTRA



### Procedimento

#### Per fare le scaglie di cioccolato

1. Fondere Callebaut® Ice Chocolate, versare il cioccolato sciolto su un foglio di acetato appoggiato su una placca 60x40 e uniformare con la spatola coprendo in maniera omogenea l'intera superficie.
2. Mettere la placca in congelatore a -18°C per circa 5 minuti.
3. Girare il foglio di plastica sottosopra e conservare in congelatore o in frigo.
4. Quando arriva il momento di estrarre il gelato mantecato dalla macchina e preparare la vasca, prendere un foglio e romperne una buona parte in piccoli pezzi. Tenere da parte i pezzi più grandi per decorare la vasca.

Scansiona la video ricetta  
del gelato alla stracciatella perfetto di  
Chef Ciro Fraddanno



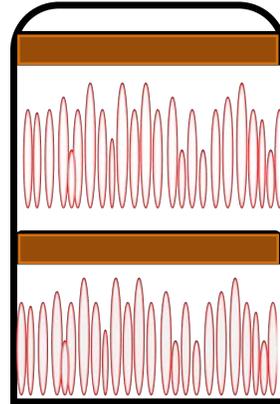
Cerchi altre ispirazioni  
su come sorprendere i tuoi clienti con il  
gelato alla stracciatella?  
**Scarica qui il ricettario!**

## TIRAMISU' SBAGLIATO



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



VAREGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO AL CAFFE' + SPOLVERATA DI CACAO

GELATO AL GUSTO MASCARPONE

VAREGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO AL CAFFE'

GELATO AL GUSTO MASCARPONE

### Scaglie di Cioccolato al Caffè

§ 300 / 400 GR DI ICE CHOCOLATE DARK

§ 2 / 4 GR DI CAFFE' MACINATO

Aggiungere il Caffè macinato quando il Cioccolato è sciolto e ancora caldo nella ciotola e mescolare fino al completo assorbimento.



### Procedimento

#### Per fare le scaglie di cioccolato

1. Fondere Callebaut® Ice Chocolate, versare il cioccolato sciolto su un foglio di acetato appoggiato su una placca 60x40 e uniformare con la spatola coprendo in maniera omogenea l'intera superficie.
2. Mettere la placca in congelatore a -18°C per circa 5 minuti.
3. Girare il foglio di plastica sottosopra e conservare in congelatore o in frigo.
4. Quando arriva il momento di estrarre il gelato mantecato dalla macchina e preparare la vasca, prendere un foglio e romperne una buona parte in piccoli pezzi. Tenere da parte i pezzi più grandi per decorare la vasca.

Scansiona la video ricetta  
dal gelato alla stracciatella perfetto di  
Chef Ciro Fraddanno



Cerchi altre ispirazioni  
su come sorprendere i tuoi clienti con il  
gelato alla stracciatella?

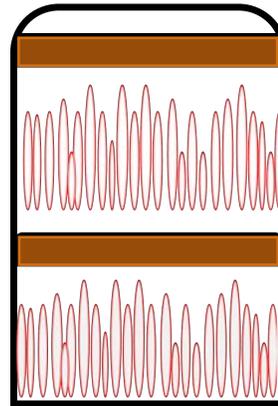
Scarica qui il ricettario!

## Gelato al Caramello Gold Salato



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO GOLD

GELATO AL CAMELLO GOLD SALATO

VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO GOLD

GELATO AL CAMELLO GOLD SALATO

### **RICETTA CIOCCOLATO ALLATTE** **823**

CHOCOGELATO GOLD	1.600 Gr
LATTE.	1.000 Gr
ACQUA	1.400 Gr
SALE	10 Gr
	<b>4.010 Gr</b>

### **PROCEDIMENTO**

Scaldare il Latte e portarlo quasi all'ebollizione. Aggiungerci il sale e la Busta di ChocoGelato Gold. Emulsionare bene con un Mixer ad immersione. Quando il tutto si è amalgamato bene, aggiungerci l'acqua e con un mixer continuare ad emulsionare fino a quando il composto si sarà amalgamato completamente. Lasciare riposare 15/20 minuti e mantecare. In estrazione variegare al centro e sopra con scaglie di cioccolato gold

Se non lo si vuole salato eliminare il sale dalla ricetta.

### **Scaglie di Cioccolato Gold**

§ 300 / 400 GR DI ICE CHOCOLATE GOLD PER LASTRA

### **Procedimento**

#### **Per fare le scaglie di cioccolato**

1. Fondere Callebaut® Ice Chocolate, versare il cioccolato sciolto su un foglio di acetato appoggiato su una placca 60x40 e uniformare con la spatola coprendo in maniera omogenea l'intera superficie.
2. Mettere la placca in congelatore a -18°C per circa 5 minuti.
3. Girare il foglio di plastica sottosopra e conservare in congelatore o in frigo.
4. Quando arriva il momento di estrarre il gelato mantecato dalla macchina e preparare la vasca, prendere un foglio e romperne una buona parte in piccoli pezzi. Tenere da parte i pezzi più grandi per decorare la vasca.



**Cerchi altre ispirazioni**  
su come sorprendere i tuoi clienti con il gelato alla stracciatella?

**Scarica qui il ricettario!**

**Scansiona la video ricetta**  
del gelato alla stracciatella perfetto di  
Chef Ciro Fraddanno

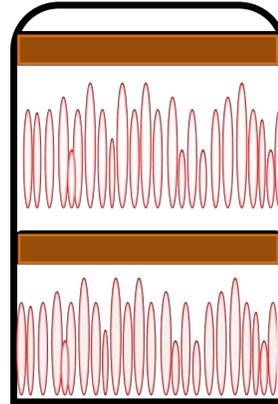


## CIOCCOLATO FONDENTE



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

GELATO CIOCCOLATO FONDENTE

VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE

### **RICETTA CIOCCOLATO FONDENTE**

CHOCO GELATO EXTRA F.	1.600 Gr
ACQUA	2.400 Gr
	<b>4.000 Gr</b>

### **PROCEDIMENTO**

Scaldare l'acqua e portarla quasi all'ebollizione. Aggiungerci una Busta di Choco Gelato Extra Fondente. Emulsionare bene con un Mixer ad immersione fino a quando il composto si sarà amalgamato completamente. Lasciare riposare 15/20 minuti e mantecare.  
In estrazione variegare al centro e sopra con scaglie di cioccolato fondente

### **Scaglie di Cioccolato Fondente**

§ 300 / 400 GR DI ICE CHOCOLATE DARK PER LASTRA

### **Procedimento**

#### **Per fare le scaglie di cioccolato**

1. Fondere Callebaut® Ice Chocolate, versare il cioccolato sciolto su un foglio di acetato appoggiato su una placca 60x40 e uniformare con la spatola coprendo in maniera omogenea l'intera superficie.
2. Mettere la placca in congelatore a -18°C per circa 5 minuti.
3. Girare il foglio di plastica sottosopra e conservare in congelatore o in frigo.
4. Quando arriva il momento di estrarre il gelato mantecato dalla macchina e preparare la vasca, prendere un foglio e romperne una buona parte in piccoli pezzi. Tenere da parte i pezzi più grandi per decorare la vasca.



Cerchi altre ispirazioni  
su come sorprendere i tuoi clienti con il  
gelato alla stracciatella?

**Scarica qui il ricettario!**

Scansiona la video ricetta  
del gelato alla stracciatella perfetto di  
Chef Ciro Fraddanno

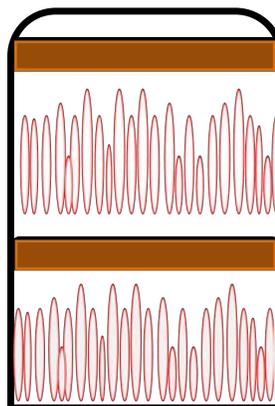


## Cioccolato Fondente 811



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE 811

VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE 811

### **RICETTA CIOCCOLATO FONDENTE 811**

CHOCO BASE FONDENTE	800 Gr
CIOCCOLATO 811	800 Gr
ACQUA	2.400 Gr
	<b>4.000 Gr</b>

### **PROCEDIMENTO**

Scaldare l'acqua e portarla quasi all'ebollizione. Aggiungerci una Busta di Choco Base Fondente ed emulsionare bene con un Mixer ad immersione. Quando il tutto si è amalgamato bene, aggiungerci il cioccolato 811 e con un mixer continuare ad emulsionare fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto ed amalgamato completamente. Lasciare riposare 15/20 minuti e mantecare.  
In estrazione variegare al centro e sopra con scaglie di cioccolato fondente

### **Scaglie di Cioccolato Fondente**

§ 300 / 400 GR DI ICE CHOCOLATE DARK PER LASTRA

### **Procedimento**

#### **Per fare le scaglie di cioccolato**

1. Fondere Callebaut® Ice Chocolate, versare il cioccolato sciolto su un foglio di acetato appoggiato su una placca 60x40 e uniformare con la spatola coprendo in maniera omogenea l'intera superficie.
2. Mettere la placca in congelatore a -18°C per circa 5 minuti.
3. Girare il foglio di plastica sottosopra e conservare in congelatore o in frigo.
4. Quando arriva il momento di estrarre il gelato mantecato dalla macchina e preparare la vasca, prendere un foglio e romperne una buona parte in piccoli pezzi. Tenere da parte i pezzi più grandi per decorare la vasca.



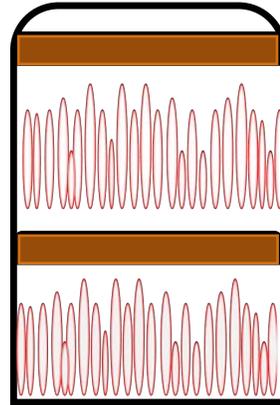
**Cerchi altre ispirazioni**  
su come sorprendere i tuoi clienti con il  
gelato alla stracciatella?

**Scarica qui il ricettario!**

**Scansiona la video ricetta**  
del gelato alla stracciatella perfetto di  
Chef Ciro Fraddanno



## Cioccolato FONDENTE 811 Ricetta Senza base



VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

GELATO AL CIOCCOLATO 811

VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

GELATO AL CIOCCOLATO 811



**CALLEBAUT**®

BELGIUM 1911

### **RICETTA CIOCCOLATO 811 NO BASE**

CIOCCOLATO 811	1.800 Gr
ACQUA	2.000 Gr
DESTROSIO	215 Gr
	<b>4.000 Gr</b>

### **PROCEDIMENTO**

Scaldare il Latte e portarlo quasi all'ebollizione. Aggiungere il cioccolato ed il destrosio ed emulsionare fino a quando tutto il cioccolato non si sarà sciolto ed amalgamato.

Mantecare. In uscita variegare con scaglie di cioccolato fondente

### **Scaglie di Cioccolato FONDENTE**

§ 300 / 400 GR DI ICE CHOCOLATE DARK PER LASTRA

### **Procedimento**

#### **Per fare le scaglie di cioccolato**

1. Fondere Callebaut® Ice Chocolate, versare il cioccolato sciolto su un foglio di acetato appoggiato su una placca 60x40 e uniformare con la spatola coprendo in maniera omogenea l'intera superficie.
2. Mettere la placca in congelatore a -18°C per circa 5 minuti.
3. Girare il foglio di plastica sottosopra e conservare in congelatore o in frigo.
4. Quando arriva il momento di estrarre il gelato mantecato dalla macchina e preparare la vasca, prendere un foglio e romperne una buona parte in piccoli pezzi. Tenere da parte i pezzi più grandi per decorare la vasca.



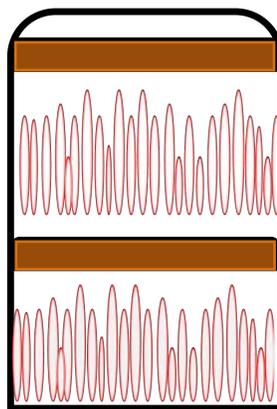
**Cerchi altre ispirazioni**  
su come sorprendere i tuoi clienti con il gelato alla stracciatella?

**Scarica qui il ricettario!**

**Scansiona la video ricetta**  
del gelato alla stracciatella perfetto di  
Chef Ciro Fraddanno



## Cioccolato Fondente MONORIGINE Santo Domingo Barry



VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

GELATO AL CIOCCOLATO MONORIGINE SANTO DOMINGO

VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

GELATO AL CIOCCOLATO MONORIGINE SANTO DOMINGO BARRY

### RICETTA CIOCCOLATO MONORIGINE

CHOCO BASE FONDENTE	800 Gr
MONORIGINE S. DOMINGO	800 Gr
ACQUA	2.400 Gr
	<b>4.000 Gr</b>

### PROCEDIMENTO

Scaldare l'acqua e portarla quasi all'ebollizione. Aggiungere una Busta di Choco Base Fondente ed emulsionare bene con un Mixer ad immersione. Quando il tutto si è amalgamato bene, aggiungerci il cioccolato Monorigine Santo Domingo e con un mixer continuare ad emulsionare fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto ed amalgamato completamente. Lasciare riposare 15/20 minuti e mantecare.

Volendo, in estrazione variegare al centro e sopra con scaglie di cioccolato fondente.

Anche con altri cioccolati monorigine Barry restano invariate le quantità di acqua e di cioccolato da usare.

### Scaglie di Cioccolato FONDENTE

§ 300 / 400 GR DI ICE CHOCOLATE DARK PER LASTRA

### Procedimento

#### Per fare le scaglie di cioccolato

1. Fondere Callebaut® Ice Chocolate, versare il cioccolato sciolto su un foglio di acetato appoggiato su una placca 60x40 e uniformare con la spatola coprendo in maniera omogenea l'intera superficie.
2. Mettere la placca in congelatore a -18°C per circa 5 minuti.
3. Girare il foglio di plastica sottosopra e conservare in congelatore o in frigo.
4. Quando arriva il momento di estrarre il gelato mantecato dalla macchina e preparare la vasca, prendere un foglio e romperne una buona parte in piccoli pezzi. Tenere da parte i pezzi più grandi per decorare la vasca.



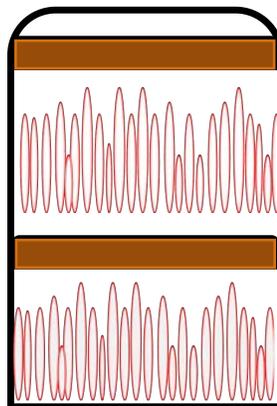
Cerchi altre ispirazioni  
su come sorprendere i tuoi clienti con il  
gelato alla stracciatella?

**Scarica qui il ricettario!**

Scansiona la video ricetta  
del gelato alla stracciatella perfetto di  
Chef Ciro Fraddanno



## Gelato al Cioccolato Plus



VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

GELATO AL CIOCCOLATO PLUS

VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

GELATO AL CIOCCOLATO PLUS



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

### GELATO CON CACAO PLUS – CON BASE 50

Ingredienti		
Cacao plus	100	400
Latte intero	600	2400
panna 35%	70	280
saccarosio	140	560
destrosio	60	240
Base 50 per gusti creme	30	120
Totale ricetta	g 1000	g 4000

### PROCEDIMENTO

Mescolare tutti gli ingredienti insieme e pastorizzare a 85/90°C.  
Raffreddare e far maturare la miscela, se possibile.  
Mantecare come un classico gelato alle creme.



### Scaglie di Cioccolato Fondente

§ 300 / 400 GR DI ICE CHOCOLATE DARK PER LASTRA

### Procedimento

#### Per fare le scaglie di cioccolato

1. Fondere Callebaut® Ice Chocolate, versare il cioccolato sciolto su un foglio di acetato appoggiato su una placca 60x40 e uniformare con la spatola coprendo in maniera omogenea l'intera superficie.
2. Mettere la placca in congelatore a -18°C per circa 5 minuti.
3. Girare il foglio di plastica sottosopra e conservare in congelatore o in frigo.
4. Quando arriva il momento di estrarre il gelato mantecato dalla macchina e preparare la vasca, prendere un foglio e romperne una buona parte in piccoli pezzi. Tenere da parte i pezzi più grandi per decorare la vasca.

### Scansiona la video ricetta

del gelato alla stracciatella perfetto di  
Chef Ciro Fraddanno



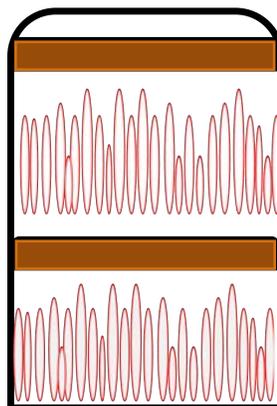
Cerchi altre ispirazioni  
su come sorprendere i tuoi clienti con il  
gelato alla stracciatella?  
**Scarica qui il ricettario!**

## Cioccolato al Latte 823



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO AL LATTE

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE 823

VARIEGARE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE 823

### **RICETTA CIOCCOLATO AL LATTE 823**

CHOCO BASE LATTE	800 Gr
CIOCCOLATO 823	800 Gr
LATTE.	1.600 Gr
ACQUA	1.000 Gr
	<b>4.000 Gr</b>

### **PROCEDIMENTO**

Scaldare il Latte e portarlo quasi all'ebollizione. Aggiungerci una Busta di Choco base latte ed emulsionare bene con un Mixer ad immersione. Quando il tutto si è amalgamato bene, aggiungerci il cioccolato 823 e con un mixer continuare ad emulsionare fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto ed amalgamato completamente. Lasciare riposare 15/20 minuti e mantecare.  
In estrazione variegare al centro e sopra con scaglie di cioccolato al latte

### **Scaglie di Cioccolato al Latte**

§ 300 / 400 GR DI ICE CHOCOLATE MILK PER LASTRA

### **Procedimento**

#### **Per fare le scaglie di cioccolato**

1. Fondere Callebaut® Ice Chocolate, versare il cioccolato sciolto su un foglio di acetato appoggiato su una placca 60x40 e uniformare con la spatola coprendo in maniera omogenea l'intera superficie.
2. Mettere la placca in congelatore a -18°C per circa 5 minuti.
3. Girare il foglio di plastica sottosopra e conservare in congelatore o in frigo.
4. Quando arriva il momento di estrarre il gelato mantecato dalla macchina e preparare la vasca, prendere un foglio e romperne una buona parte in piccoli pezzi. Tenere da parte i pezzi più grandi per decorare la vasca.



**Cerchi altre ispirazioni**  
su come sorprendere i tuoi clienti con il  
gelato alla stracciatella?

**Scarica qui il ricettario!**

**Scansiona la video ricetta**  
del gelato alla stracciatella perfetto di  
Chef Ciro Fraddanno

