

CALLEBAUT®



BASE NEUTRA PER SPALMABILI

Modalità d'utilizzo

La base neutra per creme spalmabili è stata concepita per offrire a chiunque la possibilità di realizzare, con rapidità e massima versatilità, la propria crema personalizzata.

Il prodotto è composto da zucchero, grassi vegetali (con e senza palma) e latte in polvere, e si presenta con una consistenza compatta, ideale per essere aromatizzato secondo le proprie preferenze.

L'aggiunta di paste di frutta secca, grazie alla loro naturale fluidità, conferisce alla crema una struttura perfetta e una spatalabilità ottimale. La quantità di paste può variare dal **15%** al **35%**, con un valore medio consigliato pari al **20%** (vedi sotto la crema al pistacchio).

Quando si utilizzano paste particolarmente fluide in proporzioni superiori al **20%** (del totale), la struttura tende ad ammorbidente sensibilmente. In questi casi, l'inserimento di cioccolato temperato (pre-cristallizzato) aiuta a ripristinare la corposità, oltre a offrire un'ulteriore possibilità di personalizzazione del gusto. La quantità di cioccolato può oscillare tra il **5%** e il **15%** (del totale), in funzione della fluidità della base neutra arricchita con frutta secca.

Per un'ulteriore tocco creativo, è possibile aggiungere **inclusioni croccanti** in percentuali comprese tra il **5%** e il **20%** del peso totale della crema. Si raccomanda di scegliere inclusioni di dimensioni ridotte, così da non compromettere la spatalabilità finale del prodotto.

CREME SPALMABILI SIGEP 2026

1 Crema gianduia croccante

- Base neutra per spalmabili Barry Callebaut
- Pasta nocciola Cacao Barry
- Cioccolato 70-30-38 Callebaut
- Crunchy flakes D'Orsogna /
- Pailleté Feuilletine Callebaut

550 g Mescolare la Base neutra con la pasta nocciola. Aggiungere il cioccolato temperato e successivamente le inclusioni croccanti.
300 g Riporre in frigo a +4°C per 1 ora e poi conservare al fresco per una notte.
150 g
100 g

2 Crema Mandorla e cocco

- Base neutra per spalmabili Barry Callebaut
- Pasta mandorla non tostata
- Cioccolato W2 Callebaut
- Almond croquant 1-3 mm La Morella
- Cocco rapè tostato

520 g Mescolare la Base neutra con la pasta di mandorla. Aggiungere il cioccolato temperato e successivamente le inclusioni croccanti.
280 g Riporre in frigo a +4°C per 1 ora e poi conservare al fresco per una notte.
200 g
40 g
60 g

3 Crema al pistacchio

- Base neutra per spalmabili Barry Callebaut
- Pasta pistacchio
- Pistacchio croquant La Morella
- Sale fino

800 g Mescolare la Base neutra con la pasta di pistacchio. Aggiungere le inclusioni croccanti.
200 g Riporre in un luogo fresco.
120 g
2 g

4 Crema arachide e caramello

- Base neutra per spalmabili Barry Callebaut
- Pasta arachide
- Cioccolato Gold Callebaut
- Honeycomb D'Orsogna
- Milk chocolate flakes Monalisa
- Sale fino

550 g Mescolare la Base neutra con la pasta d'arachide. Aggiungere il cioccolato temperato e successivamente le inclusioni croccanti.
300 g Riporre in frigo a +4°C per 1 ora e poi conservare al fresco per una notte.
150 g
70 g
70 g
1g

5 Crema pecan e latte

- Base neutra per spalmabili Barry Callebaut
- Pasta di noce pecan
- Cioccolato Power 41 Callebaut
- Pecan sablage La Morella

550 g Mescolare la Base neutra con la pasta di noce pecan. Aggiungere il cioccolato temperato e successivamente le inclusioni croccanti.
270 g Riporre in frigo a +4°C per 1 ora e poi conservare al fresco per una notte.
180 g
120 g

6 Crema al cioccolato

- Base neutra per spalmabili Barry Callebaut
- Pasta di mandorla Cacao Barry
- Cioccolato 70-30-38 Callebaut
- Cacao extra brut Callebaut
- Cacao noir intense Callebaut
- Black cookies D'orsogna

540 g Mescolare la Base neutra con la pasta di mandorla. Aggiungere il cioccolato temperato e successivamente le inclusioni croccanti.
300 g Riporre in frigo a +4°C per 1 ora e poi conservare al fresco per una notte.
100 g
30 g
30 g
70 g

7 Crema Gold Callebaut

8 Crema 811 Callebaut

9 Crema Doppia Nocciola Callebaut

10 Crema W2 Callebaut



CALLEBAUT®
MASTERS OF TASTE