

Receptideeën voor

bergliefhebbers



The home of
chocolate brands:



Chocolate Academy

Van chefs, voor chefs

Wij staan als Chocolate Academy chefs dagelijks in de keuken. Net als jij! Door onze professionele achtergrond in de horeca, bakkerij, patisserie en chocolaterie, weten we wat er speelt in het drukke leven van een chef.

The home of
chocolate brands:



In de Chocolate Academy zijn we dagelijks bezig met alles op het gebied van:

- De laatste food & consumenten trends
- Onderscheidende, kwalitatieve ingrediënten
- Fijne smaakcombinaties
- De nieuwste technieken
- Verrassende en toegankelijke recepturen

Wij helpen je graag om jouw **ultieme dessertmenu** samen te stellen. Een menu dat bij jou past, aansluit op de wensen van jouw gasten én winstgevend is.

Kwaliteit, duurzaamheid en gemak staan bij ons voorop. Daarom werken wij in onze recepturen met 's werelds grootste & mooiste **chocolademerken**:

Callebaut, Cacao Barry en Mona Lisa

We delen graag onze **kennis** en **ervaring** op het gebied van **chocolade en desserts** met je. Het is ons doel om je te inspireren en ontlasten, zodat jij je kostbare tijd kunt besteden aan het **verwennen van jouw gasten!**



Ontdek de geheimen van professionals

Van basisvaardigheden tot innovatieve technieken, leer online van internationale top chefs & patissiers.



Breid je chocolade en patisserie vaardigheden uit

Verbeter je kennis en technieken met onze toegankelijke digitale video tutorials & recepturen.



Leer wanneer het jou uitkomt

Geniet 24 uur per dag van onze content. Kies jouw opleidingen en bepaal zelf waar en wanneer je deze volgt.

Volg ons online voor inspirerende concepten, recepten, livestreams & webinars.

En word lid van onze **Chocolate Academy Online Community**.

Een **internationaal platform** waar jij je patisserie skills kunt bijschaven.



“ Hopelijk tot heel snel! ”

Jouw Chocolate Academy Team

Eindelijk is het zomer! Nooit eerder keken we hier zo hard naar uit nu restaurants, cafés, bars en brasseries overal in Europa opnieuw open gaan. Gasten verlangen naar vrijheid, willen kunnen delen, nieuwe ervaringen beleven, ontsnappen en op reis gaan na al die maanden van lockdown. **Het doel van de Chocolate Academy™ is om je te helpen die ervaring aan jouw gasten te bieden zonder ver te moeten reizen.**

Daarom staan we aan je zijde om een aantrekkelijk zomermenu te bereiden dat voldoet aan alle wensen van je gasten. In samenwerking met de Chocolate Academy™ **Chefs Dries Delanghe** en **Francisco Moreira** hebben we **originale desserts** gecreëerd, geïnspireerd op **verschillende reisprofielen** en de **belangrijkste foodtrends van dit jaar. Laat ons samen het beste uit deze zomer halen!**

Foodtrends van het jaar

Bessen



Eén kopje (148 g) bosbessen bevat 24% van de ADH* aan vitamine C en 25% van de ADH mangaan¹

*Aanbevolen Dagelijkse Hoeveelheid

Superfoods komen en gaan, maar de klassieke bosbes blijft hangen. Bessen zorgen voor kleur in elk gerecht en bevatten heel wat goede substanties zoals mineralen, antioxidanten en vitaminen. Zo heeft de bosbes een subtiele toets. Bramen zijn dan weer erg gewild omdat ze sappige, scherpe en zoete kenmerken toevoegen. Uw gasten zullen er verlekkerd op zijn.

¹ Healthline, 10 Proven Health Benefits of Blueberries

² Health Shots, 8 Powerful Health Benefits of Mint

Cooler smaken

Muntblaadjes

hebben genezende eigenschappen die ontstekingen in de maag helpen afnemen. Ze verlichten de vertering² ook.

Vers, een geurige smaak en goddelijk aroma. Het is duidelijk waarom munt deze zomer zo'n populair kruid is! Een beetje verse munt doet heel wat met een drankje, hoofdgerecht of dessert, zeker als het warm is. Pepermunt, groene munt, munt, eucalyptus en andere verfrissende groene kruiden bieden de verkoeling waar gasten naar op zoek zijn. Te heet? Koel snel af met wat frisse, ijskoude smaken!



CHOCOLATE ACADEMY

Recept

Upside Down Mountains

De Upside Down Mountains is geïnspireerd op een bestseller - en altijd heerlijke - Dame Blanche. Door witte en donkere chocolade te gebruiken bootsen we de Zwitserse Alpen na met hun typische wit en zwart kleurenpalet ... maar dan ondersteboven! Deze leuke en fruitige versie van de klassieker is geschikt voor elk restaurant.

Recept

Upside Down Mountains



Callebaut® witte chocolade ijs

2605 g volle melk
75 g room
128 g afgeroomdemelkpoeder
80 g invertsuiker
240g glucosepoeder
243g suiker
16 g stabilisator
614 g **Callebaut® witte chocolade W2 - 28%**

Compote van bosbessen en bramen

200 g bramenpuree
100g water
140 g bosbessen
40 g glucose
50g suiker
4 g pectine NH

Cacaocrumble

100 g boter
100g suiker
90 g gemalen amandelen
95 g bloem
30 g cacao-poeder
1g zout

Callebaut® witte chocolade sneeuw

200g **Callebaut® witte chocolade W2 - 28%**
QS maltodextrine

Callebaut® donkere chocoladesaus

200 g **Callebaut® donkere chocolade 70-30-38 - 70.5%**
50 g room
150g Melk
30 g glucose
20g Suiker
1g Zout

Gebruikte producten



Callebaut® witte chocolade ijs

Verwarm de volle melk met de room tot 25 °C en voeg er het afgeroomdemelkpoeder aan toe. Verwarm verder tot 30 °C en voeg de suiker toe. Verwarm nu tot 40 °C en voeg de rest van de ingrediënten toe. Pasteuriseer gedurende 3 minuten op 85 °C en koel zo snel mogelijk af tot 4 °C. Plaats de mix in de koelkast om een nachtje te rusten en draai het ijs de volgende dag. Plaats het mengsel nu in een ronde siliconevorm en dek af met een verkrukt stuk bakpapier om het bergeffect te creëren. Invriezen tot het hard is. Zodra de 'bergen' ingevroren zijn, haal je de bergen uit de vorm en bespray je ze met een mix met de helft cacao-boter en de helft **Callebaut® witte chocolade W2 - 28%** voor een velvetachtig effect. Bewaren in de diepvries tot je het nodig hebt.

Compote van bosbessen en bramen

Meng de pectine NH met de suiker. Verwarm de bramenpuree samen met het water, de bosbessen en de glucose. Voeg het pectine- en suikermengsel toe en breng aan de kook. Hou gedurende enkele minuten aan de kook tot de gewenste consistentie bereikt werd. Koel af en bewaar in de koelkast tot je het nodig hebt.

Cacaocrumble

Maak de boter zacht met de suiker en het zout, voeg de gemalen amandelen toe en daarna de gezeefde bloem en het cacao-poeder. Verdeel het deeg in stukjes op een bakplaat die bedekt is met een Silpat bakmat. Bak 15 minuten op 165 °C en meng het deeg om de 5 minuten. Laat afkoelen en bewaar in een luchtdichte pot op kamertemperatuur tot je het nodig hebt.

Callebaut® witte chocolade sneeuw

Smelt de chocolade tot 35 °C, voeg de maltodextrine beetje bij beetje toe terwijl je roert tot je een fijn poeder bekomt. Bewaar in een luchtdichte doos op kamertemperatuur tot je het nodig hebt.

Callebaut® donkere chocoladesaus

Breng alle ingrediënten (behalve de chocolade) aan de kook. Voeg nu de **Callebaut donkere chocolade 70-30-38 - 70.5%** toe en mix met een staafmixer tot je een emulsie bekomt. Giet in een pot en bewaar in de koelkast tot je het nodig hebt. Wanneer je het nodig hebt, haal je er de gewenste hoeveelheid uit en warm je die op in de magnetron.

En dan brengen we nu alles samen!

STAP 01

Plaats een eetlepel compote op het bord en plaats het ijs er bovenop.

STAP 02

Breng nog wat meer compote aan één kant van het ijs aan en bedek het met de cacaocrumble, gevolgd door de **Callebaut® witte chocolade W2 sneeuw**.

STAP 03

Plaats enkele verse bosbessen in de sneeuw en voeg wat verse munt toe als decoratie.

STAP 04

Serveer met warme **Callebaut donkere chocolade 70-30-38 chocoladesaus**.



Gemiddelde kost per portie
€ 1,09

Adviesprijs per portie
€ 8,90

Winstmarge
€ 7,81 / 717%

Tip van de chef:

“ Wees niet bang om je eigen ijs te maken! Maak grote porties en bewaar ze wel een maand lang in de diepvries. ”





PERFECT GEBALANCEERDE SMAAK. INTENSER. UITSTEKENDE VLOEIBAARHEID EN KRISTALLISATIE. CALLEBAUT IS DE VOORKEUR VAN 7 VAN DE 10 CHEFS.

Het feit dat Callebaut er vanaf heden bewust voor kiest om goed gefermenteerde, goed gedroogde en goed gereinigde cacaobonen te selecteren uit **alleen het "main crop" seizoen**, draagt bij aan kwalitatieve en constante chocolade die **klaar is voor de toekomst**. Dezelfde **duurzame chocolade**, maar dan iets verder gefinetuned naar uitgesprokenere smaken met meer balans en meer intensiteit.

Ook de legendarische Callebaut verwerkbaarheid is geoptimaliseerd tot een **perfecte vloeibaarheid & kristallisatie** met een **mooi glans & een feilloze kraak**. Hierdoor kunnen chefs zeer eenvoudig hun creativiteit kwijt in allerlei soorten toepassingen.

WOW WITH 5 COLORS OF CHOCOLATE

CHOCOLADE IN DE HORECAKEUKEN

Door **Callebaut's chocolade Callets™** te smelten en te verwerken in **simpele warme of koude toepassingen** zoals saus, mousse, ganache, cremeux, fonteinen of dranken, hoef je de chocolade niet te tempereren. Dit scheelt tijd in de keuken, terwijl je toch heerlijke en Instagram-waardige chocolade creaties op tafel tovert. Benieuwd naar alle horeca basisrecepten? Neem een kijkje in onze **receptendatabase** op **callebaut.com**.

HET CHOCOLADE BASISASSORTIMENT VOOR HORECA

Met alleen de beste ingrediënten, maakt Callebaut al meer dan 100 jaar haar échte Belgische **duurzame** chocolade Callets. De kleine chocoladedruppels zijn zeer gemakkelijk te smelten en daardoor perfect voor iedere horecakeuken. Het toegankelijke assortiment helpt chefs om snelle, maar onderscheidende chocolade recepten te creëren, op ieder moment van de dag.

[Ontdek meer](#)

BEN JE OP ZOEK NAAR NOG MEER CONVENIENCE?

Kies dan voor

Callebaut's kant-en-klare gemaksproducten. Met dit assortiment creëer je in een handomdraai de lekkerste chocolade lekkernijen. Zie het productoverzicht op **callebaut.com**.





MAKE IT EXTRAORDINARY

Wavy ChocoPlates

Gebruik onze decoratie-items van Mona Lisa™ om je dessert naar een hoger niveau te tillen:

Zorg voor **meer textuur, smaak & kleur** in je desserts en speel met verbeelding en creativiteit




Verhoog de **waargenomen waarde** van je creaties en **reken er** meer voor aan

- Geef in een handomdraai een ambachtelijke touch aan al je creaties met de nieuwe Wavy ChocoPlates
- Kant-en-klaar convenience product, je hoeft de chocolade niet zelf te tempereren
- Breek de chocoplates naar eigen smaak of steek de gewenste vormen uit
- Uniek in smaak: hoogwaardige donkere Cacao Barry chocolade (64%) & Callebaut Gold Caramel chocolade
- 1 chocoplate = 80-100 desserts (€ 0,03 / dessert)



ONTDEK MEER OVER DIT PRODUCT



Product	Afmetingen/stuk	Gewicht/UC	Verpakking	Productcode	Houd- baarheid	Certifice- ringen
Wavy Chocoplates Donkere chocolade 12stuks	Lengte 250 mm Breedte 350 mm Hoogte 2 mm	2,3kg	4 x 2,304kg	CHD-PS-22381E0-999	24 maanden	
Wavy Chocoplates Gold karamel chocolade 12stuks	Lengte 250 mm Breedte 350 mm Hoogte 2 mm	2,3kg	4 x 2,304kg	CHD-PS-22380E0-999	12 maanden	 



MoNA
LISA

Take out & delivery

Afhaalmogelijkheden zijn niet meer weg te denken. Zelfs nu restaurants, cafés, bars en brasseries opnieuw openen, zorgen ze nog steeds een groot deel van de inkomsten en opportuniteiten voor restaurants.

14% **toename op de bezorgmarkt** geregistreerd in het VK van januari tot oktober 2020 j-o-j⁴

Aangezien desserts het meest winstgevende onderdeel van het menu zijn, is het belangrijk om er **reclame voor te maken op thuisbezorgd-apps** of op je eigen thuisbezorgd-menu. Denk na over **geschikte afhaalverpakking**: zorg ervoor dat de nagerechten goed kunnen worden vervoerd en de beleving van de klant positief blijft.

Tip van de chef:



Dries Delanghe



Francisco Moreira

“ Het *Upside Down Mountains* dessert kan op voorhand bereid worden voor afhaling of levering en het kan in de diepvries bewaard worden, net zoals de nagerechten die je ter plaatse serveert. Vergeet niet om een verpakking met deksel te kiezen zodat het ijs niet smelt tijdens de rit. Voorzie ook een apart potje voor de chocoladesaus. ”



⁴ NPD, voedselbezorging zou in 2020 £ 7,1 miljard kunnen bereiken - maar consumenten zullen klaar zijn om uit eten te gaan wanneer de lockdown wordt opgeheven, november 2020

Productoverzicht

CHOCOLADE CALLETS



Callebaut® Donkere
Chocolade 70-30-38 – 70%
2,5 kg



Callebaut® Donkere
Chocolade 811 – 54,4%
2,5 kg



Callebaut® Melkchocolade
823 – 33,7%
2,5 kg



Callebaut® Witte Chocolade
W2 – 28%
2,5 kg



Callebaut® Gold
Chocolade – 30,4%
2,5 kg



Callebaut® Ruby Chocolade
RBI – 47,3%
2,5 kg



Mona Lisa® Wavy ChocoPlate
donkere chocolade
2,3 kg



Mona Lisa® Wavy ChocoPlate
Gold karamel chocolade
2,3 kg



Al onze chocolades en decoraties zijn
gemaakt met 100% duurzame cacao.



Voor meer recepten en inspiratie:

callebaut.com

monalisedecorations.com

chocolate-academy.com

The home of
chocolate brands:




CALLEBAUT®
BELOVED SINCE 1911

MoNA
LISA