



Recetario de **Heladería**



CHOCOLATE ACADEMY

Nuestro Chefs



Recetas

CALLEBAUT
BELGIUM 1911

CACAO BARRY
— Since 1872 —

SICAOC
CACAO SUSTENTABLE

24 Sorbet de Whole Fruit

26 Helado de Fleur de Cao y Toffee de Haba Tonka

22 Sorbet de Chocolate y Salsa de Vainilla

28 Helado de Chocolate Blanco Zéphyr con Zarzamora

32 Pastel Helado de Callebaut Gold y Café, Flameado

34 Helado Stracciatella 5 Colors Of Callebaut

36 Helado de Chocolate con Cookies de Chispas de Chocolate

38 Postre al Plato con Helado de Ruby

40 Helado de Gold con Mango-Maracuyá

42 Helado de Chocolate con Leche, Café y Anís

44 Helado de Pistache con Cassis

46 Helado de Ruby

48 Helado de Chocolate Blanco con Matcha Colada

52 Triada de Gelatos SICAOC



¿Buscas la receta perfecta para cada tipo de chocolate?

Nuestros Chefs te proponen algunos sabores para maridar y diferentes técnicas para inspirarte en tus creaciones heladas

Además, nos dan sus recomendaciones para elaborar gelatos, helados y sorbets.

Inspírate y crea tu propio postre helado con nuestras marcas:



¿Qué es el gelato?

El gelato, que en italiano significa helado o congelado, es un postre frío que nació en Italia. Éste se elabora con una base de leche, saborizantes y crema.

Además de tener una consistencia densa -gracias a su batido a velocidad baja-, éste contiene mucho menos azúcar, calorías y grasas que el helado, lo que ocasiona que los sabores sean ligeramente más puros e intensos.

A pesar de que no se tiene registro de su creación, en 1770 un inmigrante italiano llamado Giovanni Bosio estableció la primera gelatería en Nueva York.*

***Fuente: Larousse Cocina**

Gisselle Juri-Morales; Juan Sebastián Ramírez-NavasGrupo, El helado desde la antigüedad hasta nuestros días, Escuela de Ingeniería de Alimentos-Universidad del Valle (03/2015).



¿Qué es un helado?

El helado es una preparación hecha a base de leche, crema o yemas de huevo y saborizantes.

Esos ingredientes se batan a altas velocidades, lo que ocasiona que su consistencia sea menos densa que la del gelato, pero más suave que la del sorbete.

Esta opción contiene más azúcar, grasa y calorías que los anteriores, y se mantiene a bajas temperaturas, por lo tanto, no se derrite tan fácilmente.*

***Fuente: Larousse Cocina**

Gisselle Juri-Morales; Juan Sebastián Ramírez-NavasGrupo, El helado desde la antigüedad hasta nuestros días, Escuela de Ingeniería de Alimentos-Universidad del Valle (03/2015).



Visita Larousse Cocina
laroussecocina.mx/blog/helado-sorbete-gelato-y-nieve-conoce-sus-diferencias/



¿Qué es el sorbet?

El sorbet es un postre al que no se le incorpora ni materia grasa, ni yemas de huevo ni lácteos.

Lo anterior, ocasiona que su textura sea poco firme y con pequeños granulos de hielo. Los ingredientes base de los sorbets pueden ser jugos o purés de frutas, bebidas alcohólicas y, en ocasiones, infusiones aromáticas mezcladas con azúcar o glucosa.

Para elaborar sorbets es necesario batir la mezcla constantemente durante su congelación.*

***Fuente: Larousse Cocina**

Gisselle Juri-Morales; Juan Sebastián Ramírez-NavasGrupo, El helado desde la antigüedad hasta nuestros días, Escuela de Ingeniería de Alimentos-Universidad del Valle (03/2015).



Helado

- 1 Tiene una textura más cremosa y untuosa.
- 2 Se elabora con leche, que puede ser de distintos tipos, enteras o diferentes desnatados. También lleva huevos y azúcar.
- 3 Por sus ingredientes el helado tiene un proceso de digestión más largo y mayor carga calórica.
- 4 En su composición debe tener un 8 % de grasa para ser considerado helado.
- 5 Suele combinarse con otros elementos que pueden ser chocolate, frutas, cereales, frutos secos, etc .

Sorbete

- 1 Su textura es más ligera, con menos o más trocitos de hielo molido.
- 2 Se elabora con agua y glucosa.
- 3 Por sus ingredientes el sorbete es ligero y de fácil digestión y menos carga calórica.
- 4 Por lo general se hace con frutas.
- 5 Por su textura, y por su poco contenido de elementos grasos, es recomendable para la digestión después de una comida copiosa.
- 6 Hay sorbetes casi líquidos que se beben como intermedios en menús largos o simplemente como bebida. En este apartado estarían los granizados, que en realidad son sorbetes que, al tener el hielo más grueso, admiten líquidos y popotes su consumo durante un tiempo más prolongado, mientras la mezcla se va haciendo agua.





Gelato

Paso a paso para elaborar un gelato de chocolate

Fase 1: pasteurización de la mezcla

1. Revolver los ingredientes líquidos y calentar la mezcla a 40°C

- Medir meticulosamente las cantidades de todos los ingredientes de tu receta de gelato.
- Añadir los siguientes ingredientes al pasteurizador a +4°C:
 - Leche entera fresca
 - Crema
 - Todos los azúcares líquidos (por ejemplo, azúcar, miel...)

2. Combinar todos los ingredientes en polvo y agregarlos a la mezcla

- A +40°C, añadir los siguientes ingredientes y mezclarlos:
 - Leche en polvo
 - Dextrosa
 - Azúcar granulada
 - Jarabe de glucosa en polvo
 - Estabilizadores

3. Pasteurizar

- Aumentar la temperatura de la mezcla a +72/+75°C y pasteurizarla durante 15 segundos

4. Añadir la cobertura y homogeneizar

- Añadir la cobertura sin fundir y homogeneizar la mezcla bajando rápidamente su temperatura a +4°C
- Dejar madurar a +4°C de 4 a 6 horas

5. Enfriar rápidamente

6. Dejar madurar la mezcla

Fase 2: elaboración del gelato

1. Batir el gelato

- Verter la mezcla en la máquina de helados y batirla a -5°C de 5 a 10 minutos.

2. En caso de querer añadir algún licor es el momento de hacerlo a -5°C

3. Sacar el gelato de la máquina de helados

4. Endurecer el gelato en el congelador

- Colocar la mezcla en el congelador para endurecerla. Si se desea guardar el delicioso gelato de chocolate en un mostrador, bajar su temperatura a -14°C.
- Si se quiere guardar en un congelador, bajarla a -18°C



Helado

Paso a paso para elaborar un helado de chocolate

Fase 1: pasteurización de la mezcla

1. Revolver los ingredientes líquidos y calentar la mezcla a 40°C

- Medir meticulosamente las cantidades de todos los ingredientes de tu receta de helado americano
- Añadir los siguientes ingredientes al pasteurizador a +4°C:
 - Leche entera fresca
 - Crema
 - Todos los azúcares líquidos (por ejemplo, miel...)
 - Yema de huevo (si aplica en la receta)

2. Combinar todos los ingredientes en polvo y agregarlos a la mezcla

- A +40°C, añadir los siguientes ingredientes y mezclarlos:
 - Leche en polvo
 - Dextrosa
 - Azúcar granulada
 - Jarabe de glucosa en polvo
 - Estabilizadores

3. Pasteurizar

- Si la receta contiene yema de huevo, aumentar la temperatura de la mezcla a +80/+82°C y pasteurizar durante 2 segundos. De lo contrario, aumentarla a +72/+75°C y pasteurizar durante 15 segundos.

4. Añadir la cobertura y homogeneizar

- Añadir la cobertura sin fundir y homogeneizar la mezcla bajando rápidamente su temperatura a +4°C
- Dejar madurar a +4°C de 4 a 6 horas

5. Enfriar rápidamente

6. Dejar madurar la mezcla

Fase 2: elaboración del helado

1. Batir el helado

- Verter la mezcla en la máquina de helados y batirla a -5°C de 5 a 10 minutos.

2. En caso de querer añadir algún licor es el momento de hacerlo a -5°C

3. Sacar el helado de la máquina de helados

4. Endurecer el helado en el congelador

- Colocar la mezcla en el congelador para endurecerla. Si se desea guardar el delicioso helado de chocolate americano en un mostrador, bajar su temperatura a -14°C.
- Si se desea guardar en un congelador, bajarla a -18°C



Sorbet

Paso a paso para elaborar un sorbet de chocolate

Fase 1: pasteurización de la mezcla

1. Revolver los ingredientes líquidos y calentar la mezcla a 40°C

- Medir meticulosamente las cantidades de todos los ingredientes de tu receta de sorbet
- Añadir los siguientes ingredientes al pasteurizador a +4°C:
 - Agua
 - Todos los azúcares líquidos (por ejemplo, miel...)

2. Combinar todos los ingredientes en polvo y agregarlos a la mezcla

- A +40°C, añadir los siguientes ingredientes y mezclarlos:
 - Dextrosa
 - Azúcar granulada
 - Jarabe de glucosa en polvo
 - Estabilizadores

3. Pasteurizar

- Aumentar la temperatura de la mezcla a +72/+75°C y pasteurizarla durante 15 segundos

4. Añadir la cobertura y homogeneizar

- Añadir la cobertura sin fundir y homogeneizar la mezcla bajando rápidamente su temperatura a +4°C
- Dejar madurar a +4°C de 4 a 6 horas

5. Enfriar rápidamente

6. Dejar madurar la mezcla

Fase 2: elaboración del sorbet

1. Batir el sorbet

- Verter la mezcla en la máquina de helados y batirla a -5°C de 5 a 10 minutos.

2. En caso de querer añadir algún licor es el momento de hacerlo a -5°C

3. Sacar el sorbet de la máquina de helados

4. Endurecer el sorbet en el congelador

- Colocar la mezcla en el congelador para endurecerla. Si se desea guardar el delicioso sorbet de chocolate en un mostrador, bajar su temperatura a -14°C.
- Si se desea guardar en un congelador, bajarla a -18°C



Dificultades recurrentes en la elaboración de helados

| Problema | Causa | Solución |
|---|--|--|
| Descubres bacterias después de un análisis microbiológico de tu helado | <ul style="list-style-type: none"> • Instrumentos sin higiene • Mala higiene personal • Materias primas contaminadas • Proceso antisano | <ul style="list-style-type: none"> • Presta más atención a tu higiene personal y a la limpieza de tus instrumentos, materias primas y cocina |
| Tu helado es demasiado duro y espeso | <ul style="list-style-type: none"> • Hay una baja cantidad de azúcares y sólidos totales en la mezcla. • Insuficientes estabilizadores y emulsionantes. • Almacenamiento en un mostrador seco. • Hay una baja cantidad de proteínas en la mezcla del helado. | <ul style="list-style-type: none"> • La cantidad de azúcares en tu mezcla de helado debe ascender como mínimo al 16%, mientras que la cantidad de sólidos totales no puede ser inferior al 32%. Puedes utilizar dextrosa, jarabe de glucosa o azúcar invertido para sustituir parte de la sacarosa con el fin de aumentar la FP de tu mezcla de helado. • Utiliza los emulsionantes y estabilizadores correctos para tu tipo de helado (por ejemplo, helado con sabor a frutas o con base de leche). • Reajusta la humedad relativa de tu contador de pantalla. |
| Tu helado es demasiado suave | <ul style="list-style-type: none"> • Tu FP final es demasiado alto. • Tu helado es sacado de la máquina de helados a una temperatura cercana de $-5/-6^{\circ}\text{C}$. | <ul style="list-style-type: none"> • Revalúa las cantidades y los tipos de azúcar que utilizas en tu mezcla. • Baja el FP final de tu mezcla de helado. |
| Tu helado es demasiado frío al paladar | <ul style="list-style-type: none"> • Tu receta de helado contiene poca grasa. • El contenido de azúcar en la mezcla de helado es demasiado alto. • El agua es un ingrediente sustancial en tu receta. • Poco volumen durante el batido. • Tu receta de helado contiene pocas proteínas. • La cantidad total de sólidos en tu mezcla es demasiado baja. | <ul style="list-style-type: none"> • Aumenta la cantidad de grasas y sólidos totales en tu mezcla de helado. • Aumenta la cantidad de proteínas en tu mezcla para facilitar la incorporación de burbujas de aire. |
| Tu helado se derrite se derrite muy fácil | <ul style="list-style-type: none"> • Tu mezcla de helado contiene muy pocas proteínas. • Las proteínas de tu mezcla no se hidratan bien. • El contenido de azúcar en la mezcla es demasiado alto. • Tu mezcla contiene alcohol. • La temperatura del contador de pantalla está apagada. | <ul style="list-style-type: none"> • Reduce la cantidad de azúcares en tu mezcla de helado. • Aumenta la cantidad total de sólidos en tu mezcla. • Baja la cantidad de alcohol en tu mezcla. • Utiliza un termómetro para asegurarte de que la temperatura en el interior del contador se encuentra entre -13 y -15°C. |
| Tu helado es esponjoso | <ul style="list-style-type: none"> • Tu mezcla de helado no está equilibrada. • La mezcla contiene muchas yemas de huevo o demasiados estabilizadores. • Los estabilizadores en tu mezcla son insuficientes. | <ul style="list-style-type: none"> • Vuelve a equilibrar tu mezcla. • Disminuye la cantidad de yema de huevo o estabilizadores. • Utiliza otros agentes estabilizadores en tu mezcla de helado. |

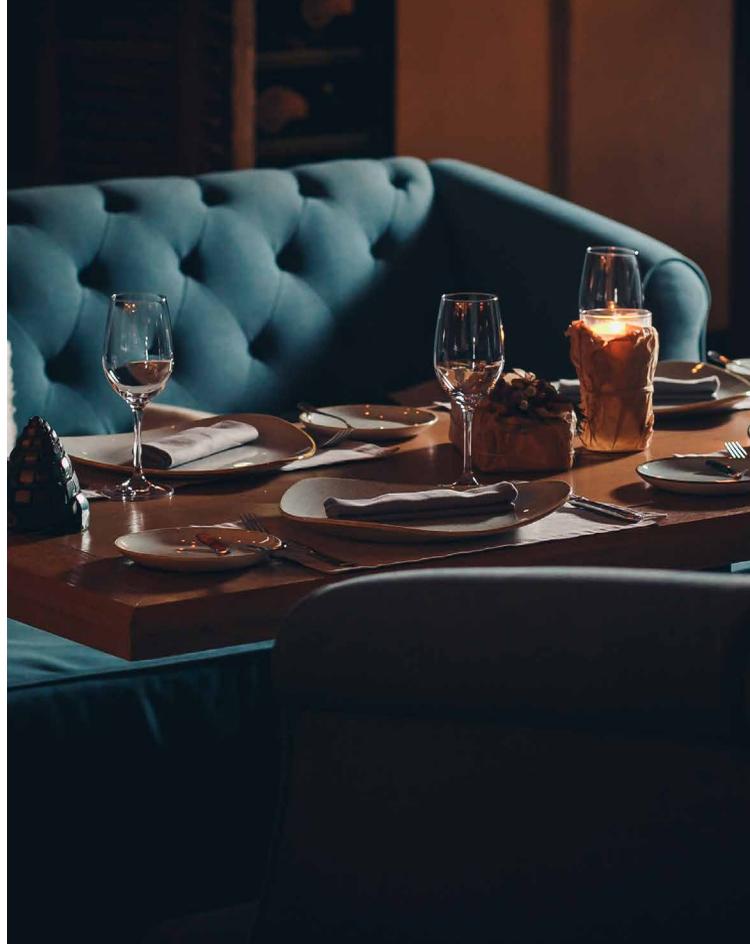


Dificultades recurrentes en la elaboración de helados

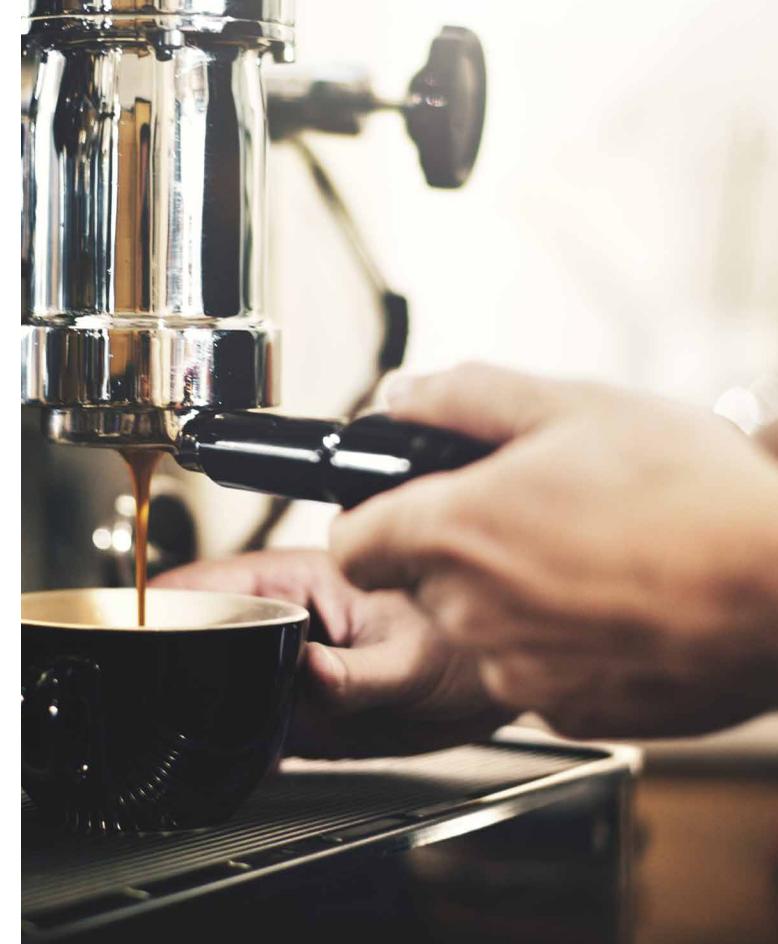
| Problema | Causa | Solución |
|--|--|---|
| Tu helado es granuloso | <ul style="list-style-type: none"> La cantidad de lactosa en tu mezcla es muy alta. La cantidad de leche en polvo en tu mezcla es muy alta. Tu contador de pantalla sufre de cambios bruscos de temperatura. La cantidad de sacarosa en la mezcla es demasiado alta. Otras posibilidades: defectos estructurales. | <ul style="list-style-type: none"> La lactosa tiene baja solubilidad y parte del agua en la que se disuelve pasa a estado sólido durante la fase de congelación, causando la cristalización. Por ello, utiliza leche en polvo moderadamente. Contiene más de 50% de lactosa. Sustituye parte de la sacarosa por dextrosa, jarabe de glucosa o azúcar invertido. |
| Tu helado es demasiado grasoso | <ul style="list-style-type: none"> Una cantidad excesiva de grasa en la mezcla del helado. Muy pocos sólidos de leche sin grasa en la mezcla. Homogeneización inadecuada. | <ul style="list-style-type: none"> Revalúa la cantidad de grasas y sólidos de leche no grasosa en tu mezcla. Enfría tu mezcla de helado de manera correcta antes de congelarla. |
| Tu helado es gomoso | <ul style="list-style-type: none"> Excesiva cantidad de estabilizadores en tu mezcla. Estabilizadores inadecuados. Mucha cantidad de proteína en tu mezcla. | <ul style="list-style-type: none"> Reduce la cantidad de estabilizadores en tu mezcla de helado. Utiliza otros agentes estabilizadores en tu mezcla. Revalúa la cantidad y calidad de proteínas en tu mezcla. |
| Tu helado sabe rancio | <ul style="list-style-type: none"> Oxidación de las grasas lácteas de la mezcla. Ingredientes rancios o mal conservados. Almacenamiento prolongado en las bandejas metálicas del mostrador. | <ul style="list-style-type: none"> Utiliza bandejas de acero inoxidable. Comprueba la frescura y las condiciones de conservación de tus ingredientes. Prepara el helado justo antes de servirlo. |
| Tu helado tiene un sabor metálico | <ul style="list-style-type: none"> Óxido en los recipientes del helado. Uso de herramientas viejas o en mal estado. Uso de herramientas nuevas o envases de helado nuevos mal lavados. Los productos lácteos de la mezcla han estado en contacto con materiales metálicos. | <ul style="list-style-type: none"> Utiliza el equipo y los recipientes de helado adecuados. Lava tu equipo nuevo con detergente. Revisa las condiciones de almacenamiento de tu materia prima. |
| Tu helado tiene un sabor cocido | <ul style="list-style-type: none"> Pasteurización a una temperatura demasiado elevada o agitación inadecuada durante la misma fase. Repasteurización. Uso de productos lácteos con sabor a cocido, por ejemplo, algunos productos UHT. | <ul style="list-style-type: none"> Controla la temperatura y remueve la mezcla ininterrumpidamente durante la fase de pasteurización. Revisa el sabor de tu materia prima. Utiliza leche o crema fresca. |
| Tu helado sabe a leche en polvo | <ul style="list-style-type: none"> Mucha cantidad de leche en polvo en tu receta de helado. Utilización de leche en polvo rancia o de baja calidad. | <ul style="list-style-type: none"> Reduce la cantidad de leche en polvo en tu receta de helado. Comprueba la calidad de la leche en polvo y consérvala en condiciones óptimas de almacenamiento, lejos de la luz y el oxígeno. |

Segmentos

HORECA
Hoteles, Restaurantes
y Catering



Gelato Semi Industrial



BAPA
Panaderías y Pastelerías



Gelatería Artesanal y Cafeterías

Funciona para helados, postres al plato, cortesías heladas, café con helados, sándwiches helados, pasteles helados, malteadas etc...



Cacao Barry®

Cacao Barry® ofrece extraordinario cacao de lugares notables en todo el mundo para compartir la diversidad de sabores y orígenes, estimulando realmente una riqueza sensorial

- Chocolate 100% trazable y sustentable, lo que ofrece total transparencia a nuestros clientes.
- Cacao Barry apoya las necesidades de los Chefs, reposteros artesanos y a los agricultores de cacao.
- Líneas: Orígenes, Pureté, Plantación, Heritage, RaRos, OrNoir™ y WholeFruit.



Contamos con chocolates Premium de alta calidad con los sabores más puros y únicos. Nuestro chocolate se caracteriza por su innovación, que busca desarrollar la creatividad de los Chefs y reposteros artesanos, para deleitarlos dentro del mundo del chocolate.



170 años de experiencia avalan la producción y elaboración de la marca Cacao Barry en el mundo.

En Cacao Barry® buscamos la excelencia del sabor del cacao, somos protectores de su diversidad y estamos arraigados a la repostería francesa desde 1842, por lo que compartimos toda la experiencia del fruto de cacao; desde la naturaleza con los agricultores hasta el plato con los chefs.

Somos los expertos en el chocolate y lo demostramos a través de:

- Emocionantes sabores.
- Innovaciones bien pensadas.
- Inspiraciones motivadoras.
- Comunidades agricultoras fuertes con futuro sostenible y responsable.

¡Empoderamos a todos los chefs creativos a expresar su verdadera naturaleza!



Helado de Fleur de Cao™ y Toffee de Haba Tonka

Ingredientes

Helado Fleur de Cao™:

545 g leche
136 g crema
27 g azúcar
17 g dextrosa
48 g azúcar invertida
5 g estabilizante para helado
222 g chocolate Fleur de Cao™ 70%

Dacquoise de cacao:

250 g claras
90 g azúcar
200 g azúcar glas
200 g almendra en polvo
11 g harina
20 g cocoa Plein Arome de Cacao Barry
4 g crémor tártaro

Toffee de tonka:

250 g azúcar
60 g glucosa
3 g crema
360 g tonka
50 g mantequilla

Preparación

Helado Fleur de Cao™:

1. Mezclar azúcar con estabilizante
2. Calentar a 40°C leche, crema azúcares restantes
3. Agregar azúcar y estabilizante y a 75°C
4. Verter sobre el chocolate y emulsionar y dejar reposar mínimo 5 horas
5. Turbinar helado y dosificar en aros de 10 cm
6. Resear en congelación

Dacquoise de cacao:

1. Montar las claras con un tercio de azúcar crémor tartaro
2. Agregar poco a poco el restante de azúcar hasta conseguir un merengue firme
3. Incorporar los polvos rápidamente y en forma envolvente
4. Hornear en aros de 10 cm a 170°C 12 min
5. Colocar por dacquoise en ambos lados del helado

Toffee de tonka:

1. Infundionar la crema con la tonka
2. Colar la infusión y reservar
3. Hacer un caramelo en seco con el azúcar y detener la cocción con la crema
4. Cocer a 104°C
5. Agregar mantequilla pomada a 50°C





Sorbet de Chocolate y Salsa de Vainilla

Ingredientes

Sorbeta de chocolate:

250 g chocolate Fleur de Cao™ 70%
5 g estabilizante de helado
600 g agua
100 g dextrosa

Salsa inglesa de vainilla:

231 g crema
231 leche
60 g azúcar
90 g yemas
5 g vainilla

Preparación

Sorbeta de chocolate:

1. Calentar agua a 40°C
2. Agregar dextrosa y estabilizante
3. Verte sobre chocolate y emulsionar, reposar mínimo 6 horas en refrigeración
4. Turbinar el sorbet en la máquina de helados
5. Dosificar en vasos

Salsa inglesa de vainilla:

1. Hacer una infusión con los líquidos y la vainilla
2. Cocer a 70°C la infusión de vainilla, azúcar y yemas
3. Colar la preparación y reservar en refrigeración
4. Agregar salsa de vainilla encima del sorbete y decora con blossoms de chocolate con leche Mona Lisa





Sorbet de chocolate Evocao™ 72%, WholeFruit

Ingredientes

605 g agua
170 g dextrosa
15 g glucosa
5 g estabilizante para helados
250 g chocolate Evocao™ 72%, WholeFruit

Mermelada de durazno
Sablée de chocolate
Bizcocho de avellanas

Preparación

1. Calentar el agua y la glucosa a 40°C
2. Mezclar la dextrosa con el estabilizante y agregar a la mezcla anterior
3. Calentar hasta 85°C y emulsionar con el chocolate
4. Enfriar la mezcla rápidamente a 4°C y refrigerar mínimo 4 horas





Postre al Plato de Chocolate WholeFruit con Mango y Guanábana

Ingredientes

Sorbet de guanábana con Chocolate WholeFruit

530 g agua
190 g dextrosa
15 g glucosa
5 g estabilizante para helados
250 g chocolate Evocao™ 72%, WholeFruit
60 g pulpa de guanábana, sin semillas

Preparación

Sorbet de guanábana con Chocolate WholeFruit

1. Calentar el agua y la glucosa a 40°C
2. Mezclar la dextrosa con el azúcar y el estabilizante y agregar a la mezcla anterior
3. Calentar hasta 75°C y emulsionar con el chocolate y la pulpa de guanábana.
4. Enfriar la mezcla rápidamente a 4°C y refrigerar mínimo 6 horas
5. Turbinar y mantener en congelación





Helado de Chocolate Blanco Zéphyr™ con Zarzamora

Ingredientes

Helado de chocolate blanco

1050 g leche entera
 250 g crema 35% MG
 20 g azúcar invertida
 160 g azúcar refinada
 55 g leche en polvo
 8 g estabilizante para helados
 50 g yemas

295 g chocolate blanco Zéphyr™ Cacao Barry

Mermelada de zarzamora

260 g puré de zarzamora, colado previamente
 150 g azúcar
 10 g pectina NH
 3 g ácido cítrico
 3 g agua

Preparación

Helado de chocolate blanco

1. Calentar leche, azúcar invertida y crema
2. Agregar las yemas, azúcar refinada mezclada leche en polvo y estabilizante. Cocer a 82°C
3. Agregar el chocolate blanco y emulsionar
4. Enfriar rápidamente
5. Reposar durante seis horas mínimo
6. Emulsionar y turbinar

Mermelada de zarzamora

1. Calentar el puré de zarzamora a 40°C
2. Agregar el azúcar mezclado con la pectina
3. Hervir y retirar del fuego
4. Añadir el ácido cítrico disuelto en el agua
5. Tapar la mermelada y dejar enfriar

Montaje de helado

1. Turbinar el helado de chocolate y cuando esté listo, agregar la mermelada de zarzamora con ayuda de un cucurucho e incorporar a manera que no se mezcle





Callebaut®

Callebaut® es el Auténtico Chocolate Belga de alta calidad, elaborado con cacao sustentable. Se trata de la marca icónica del grupo, que se caracteriza por su excelente manejabilidad para lograr perfectos resultados.

A lo largo de los últimos 100 años, nuestro chocolate ha sido reconocido por Chefs y reposteros artesanos alrededor del mundo y cuenta con denominación de origen desde 1911.



Del grano de cacao a la barra de chocolate

- Chocolate que se caracteriza por su sabor envolvente y equilibrado que permite todo tipo de combinaciones creativas.
- Ofrece fuidez perfecta para todas las aplicaciones.
- Sabores clásicos y reconocidos, intensos y balanceados; una mezcla perfecta para una experiencia completa en el paladar.
- Recetas perfeccionadas con más de 100 años de experiencia y tradición.
- Proceso 100% trazable y transparente, desde la recolección del grano de cacao hasta la creación de la barra de chocolate (bean-to-bar).

Inspiración que continúa fluyendo



- Empleamos granos de cacao seleccionados, trazables y 100% sostenibles.
- Nuestro chocolate tiene el sabor más equilibrado del mundo y es el favorito de 8 de cada 10 chefs*.
- Callebaut es la marca de chocolate No. 1 en manejabilidad en el mundo, probado y elegido por los chefs reposteros y artesanos del chocolate*

*Estudio propiedad de Callebaut, realizado en 2019 (Resultados de pruebas ciegas llevadas a cabo con la receta mejorada de 811, 823 Vs. marcas similares en Bélgica, Inglaterra y Canadá).



Pastel Helado de Callebaut GOLD y Café, Flameado

Ingredientes

Helado de chocolate Callebaut GOLD con café

1000 g leche entera
 260 g crema para batir 35% MG
 20 g azúcar invertida
 140 g azúcar refinada
 70 g leche en polvo
 8 g estabilizante para helados
303 g chocolate Callebaut blanco caramelizado GOLD
 2 shots de espresso
 60 g yemas
 5 g café soluble

Bizcocho de vainilla

300 g harina
 300 g azúcar
 360 g claras
 240 g yemas
 5 ml esencia de vainilla

Merengue italiano

120 g claras
 240 g azúcar
 80 g agua
 2 g crémor tártaro

Preparación

Helado de chocolate Callebaut GOLD con café

1. Calentar la leche, crema y azúcar invertida
2. Agregar la azúcar refinada mezclada con el estabilizante, yemas y leche en polvo. Cocer a 82°C por 30 segundos
3. Agregar el espresso, el café soluble y mezclar bien
4. Agregar el chocolate Callebaut GOLD y emulsionar
5. Enfriar rápidamente a 4°C
6. Reposar durante seis horas mínimo
7. Emulsionar nuevamente y turbinar

Bizcocho de vainilla

1. Calentar leche, azúcar invertida y crema
2. Agregar las yemas mezcladas con azúcar refinada, leche en polvo y estabilizante. Cocer a 85°C
3. Agregar el chocolate blanco y emulsionar
4. Enfriar rápidamente
5. Reposar durante cuatro horas mínimo
6. Emulsionar y turbinar

Merengue italiano

1. Calentar leche, azúcar invertida y crema
2. Agregar las yemas mezcladas con azúcar refinada, leche en polvo y estabilizante. Cocer a 85°C
3. Agregar el chocolate blanco y emulsionar
4. Enfriar rápidamente
5. Reposar durante cuatro horas mínimo
6. Emulsionar y turbinar





Helado Stracciatella "5 Colors of Callebaut"

Ingredientes

Helado de vainilla

1000 g leche
250 g crema 35% MG
100 g azúcar invertida
1 g vaina de vainilla
90 g azúcar refinada
70 g leche en polvo 0% grasa
60 g yemas
60 g glucosa
8 g estabilizante compuesto

Preparación

Helado de vainilla

1. Calentar la leche, crema, azúcar invertida y glucosa a 40°C
2. Mezclar el azúcar, leche en polvo, y estabilizante
3. Mezclar secos con la mezcla a 40°C, y añadir yemas, mezclar bien y cocer a 82°C
4. Colar y emulsionar
5. Enfriar a 4°C
6. Dejar madurar durante seis horas mínimo
7. Emulsionar y turbinar

Armado de postre

1. Precristalizar el chocolate de los 5 colores de Callebaut
2. Estirar entre papel guitarra para cortar láminas delgadas que vamos a poner dentro de nuestro helado
3. Cortar láminas de 4 x 11 cm
4. Colocar dentro de un molde de silicón una capa de helado y una capa de lámina de chocolate (alternando los 5 chocolates)
5. Decorar con láminas de chocolate de los 5 colores





Helado de Chocolate con Cookies de Chispas de Chocolate

Ingredientes

Helado estilo americano de chocolate

13 g leche en polvo
 657 g leche entera
 40 g azúcar refinada
 57 g dextrosa
 22 g glucosa
 5 g estabilizante para helado
206 g chocolate semiamargo Callebaut 811

Galletas de chispas de chocolate

180 g mantequilla
 2 g sal
 120 g azúcar mascabado
 180 g harina
 4 g bicarbonato
 50 g huevo

Ganache de chocolate con leche

100 g crema para batir
110 g chocolate con leche Callebaut 823

Preparación

Helado estilo americano de chocolate

1. Calentar la leche con la glucosa a 40°C
2. Mezclar el azúcar con la dextrosa y el estabilizante de helado
3. Calentar a 75°C
4. Añadir la mezcla caliente al chocolate y emulsionar, enfriar rápidamente a 4°C
5. Reposar mínimo 4 horas
6. Emulsionar y turbinar

Galletas de chispas de chocolate

1. Acremar la mantequilla con el azúcar
2. Agregar los secos tamizados y posteriormente los huevos
3. Agregar las chispas de chocolate y formar las galletas con ayuda de una cuchara para helados
4. Colocar en una charola con tapete de silicón
5. Hornear a 170°C por 13 minutos

Ganache de chocolate con leche

1. Calentar la crema y agregar el chocolate
2. Emulsionar y dejar enfriar
3. Utilizar con una manga para decorar





Postre al Plato con Helado de Ruby

Ingredientes

Helado de Chocolate Ruby, frambuesa y yogurt

1400 g leche
 15 g glucosa
 6 g estabilizante
360 g chocolate Ruby Callebaut RB1
 200 g puré de frambuesa
 70 g yogurt
 60 g dextrosa
 50 g azúcar
 2 g canela en polvo

Preparación

Helado de Chocolate Ruby, frambuesa y yogurt

1. Calentar la leche y glucosa 40°C
2. Añadir azúcar mezclada con dextrosa y estabilizante y calentar a 70°C
3. Emulsionar con el chocolate y la canela en polvo y enfriar a 4°C
4. Una vez frío añadir el puré de frambuesa y el yogurt
5. Madurar y turbinar





Pastel Alaska con Helado Ruby y Fresa

Ingredientes

Bizcocho de vainilla

150 g harina
150 g azúcar
120 yemas
150 g claras
5 ml esencia de vainilla

Helado de chocolate Ruby con fresa

660 g leche Entera
70 g azúcar
13 g dextrosa
50 g glucosa
5 g estabilizante para helado
200 g chocolate Ruby Callebaut RB1
50 g puré de fresa, previamente hervido

Merengue

120 g claras
240 g azúcar
80 g agua
2 g crémor tártaro

Preparación

Bizcocho de vainilla

1. Batir las claras con el azúcar y montar
2. Agregar las yemas con la vainilla y la harina tamizada,
3. Mezclar de forma envolvente
4. Colocar en un tapete para bizcocho o en un molde para pastel y hornear a 160°C

Helado de chocolate Ruby con fresa

1. Calentar la leche con la glucosa a 40°C
2. Mezclar el azúcar con la dextrosa y el estabilizante de helado
3. Calentar a 85°C
4. Emulsionar con el chocolate y puré de fresa y enfriar rápidamente a 4°C
5. Reposar mínimo seis horas
6. Emulsionar y turbinar

Merengue

1. Hervir agua con azúcar a 115°C
2. Batir las claras hasta que doblen el volumen junto con el crémor
3. Agregar el jarabe poco a poco y seguir batiendo hasta que el merengue quede frío y brillante

Armado de postre

1. Poner en un marco de metal una capa de bizcocho, seguido de una capa de helado y después otra capa de bizcocho
2. Cubrir el pastel con merengue y decorar con fresa y frambuesa
3. Flamear el pastel con un soplete

TIP: Puedes flamear el pastel con un poco de ron caliente





Helado de Chocolate con Leche, Café y Anís

Ingredientes

Helado de café y anís

600 g leche
 94 g crema 35% MG
 60 g café en grano
 2 g anís estrella
 17 g azúcar
 38 g dextrosa
 15 g azúcar invertida
 5 g estabilizante para helados
230 g chocolate con leche Callebaut 823

Helado de chocolate amargo

546 g leche
 136 g crema 35% MG
 27 g azúcar
 17 g dextrosa
 48 g azúcar invertida
 4 g estabilizante para helado
222 g chocolate amargo Callebaut 811

Merengue italiano

200 g azúcar refinada
 20 g glucosa
 80 g agua
 100 g claras

Preparación

Helado de café y anís

1. Calentar la leche e infusionar con el café y anís
2. Colar la infusión y repesar. Agregar leche en caso necesario
3. Mezclar el azúcar con el estabilizante.
4. Calentar a 40°C la infusión con la crema, dextrosa y azúcar invertida
5. Agregar la mezcla de azúcar y estabilizante y calentar hasta que llegue a 85°C
6. Verter sobre el chocolate y emulsionar
7. Reposar mínimo 4 horas en refrigeración
8. Emulsionar y turbinar
9. Reservar en congelación a -18°C

Helado de chocolate amargo

1. Mezclar el azúcar con estabilizante
2. Calentar a 40°C leche, crema, el azúcar restante, azúcar invertida y dextrosa
3. Agregar la mezcla de azúcar y estabilizante y calentar a 80°C
4. Verter sobre el chocolate y emulsionar
5. Dejar reposar mínimo 4 horas en refrigeración
6. Emulsionar y turbinar
7. Reservar en congelación a -18°C

Merengue italiano

1. Cocer el agua con la glucosa y azúcar a 115°C
2. Verter sobre las claras montadas y montar hasta que la mezcla se enfríe
3. Colocar en una manga con duya de peine

Montaje

1. En un marco rectangular de acero, colocar una capa de helado de chocolate con anís y café, después una capa de helado de chocolate y una capa más de helado de chocolate con anís y café. Congelar
2. Desmoldar
3. Cubrir completamente con el merengue italiano y flamear





Helado de Pistache con Cassis

Ingredientes

Helado de pistache

1236 g leche
 160 g crema 35% MG
 70 g leche en polvo
 130 g azúcar
 45 g azúcar invertida
 120 g dextrosa
 6 g estabilizante para helado
125 g chocolate blanco Callebaut W2
 140 g pasta de pistache
 6 g sal

Gelificado de cassis

200 g puré de cassis
 150 g puré de frambuesa
 50 g azúcar
 4 g agar agar

Pintura para pulverizar

50 g manteca de cacao
 50 g chocolate blanco
 c/s colorante en polvo liposoluble amarillo
 c/s colorante en polvo liposoluble verde
 c/s colorante en polvo liposoluble blanco

Preparación

Helado de pistache

1. Mezclar una parte del azúcar con estabilizante
2. Calentar a 40°C leche, crema, el azúcar restante, leche en polvo, azúcar invertida y dextrosa
3. Agregar la mezcla de azúcar y estabilizante y calentar hasta 75°C
4. Verter sobre el chocolate y la pasta de pistache
5. Dejar reposar mínimo 4 horas en refrigeración
6. Emulsionar y turbinar
7. Dosificar en moldes de esfera de silicón
8. Reservar en congelación a -18°C

Gelificado de cassis

1. Mezclar azúcar con agar agar.
2. Calentar purés a 40°C y agregar la mezcla de azúcar y agar agar. Hervir.
3. Verter sobre un marco de acrílico y refrigerar hasta que gelifique.
4. Cortar círculos con un aro de 8 cm

Pintura para pulverizar

1. Mezclar y fundir el chocolate con la manteca
2. Agregar los colorantes hasta obtener un ligero color verde
3. Utilizar a 35°C para pulverizar el helado

Montaje

1. Desmoldar el helado de pistache
2. Pulverizar con la manteca verde
3. En un plato colocar un círculo de gelificado de cassis y en el centro colocar el helado
4. Decorar con pistaches y hoja de oro





Helado de GOLD con Mango-Maracuyá

Ingredientes

Helado de chocolate Callebaut GOLD

1030 g leche entera
 260 g crema para batir
 22 g azúcar invertida
 160 g azúcar refinada
 70 g leche en polvo
 8 g estabilizante para helados

310 g chocolate Callebaut blanco caramelizado GOLD

Salsa de caramelo exótico

Salsa de caramelo exótico
 115 g azúcar
 65 g puré de maracuyá
 65 g puré de coco
 55 g puré de mango

55 g chocolate Callebaut blanco caramelizado GOLD

50 g mantequilla

Preparación

Helado de chocolate Callebaut GOLD

1. Mezclar el azúcar con estabilizante
2. Calentar a 40°C leche, crema, el azúcar restante, azúcar invertida y dextrosa
3. Agregar la mezcla de azúcar y estabilizante y calentar hasta 70°C
4. Verter sobre el chocolate y emulsionar
5. Dejar reposar mínimo 4 horas en refrigeración
6. Emulsionar y turbinar
7. Reservar en congelación a -18°C

Salsa de caramelo exótico

1. Mezclar los purés y calentar
2. Hacer un caramelo con el azúcar y cortar la cocción con los purés calientes
3. Verter la mezcla sobre el chocolate
4. Agregar y emulsionar la mantequilla cuando me mezcla este a 35°C
5. Conservar en refrigeración

Montaje

1. Colocar la salsa de caramelo en una manga con un hoyo muy pequeño
2. Colocar 2 bolas de helado dentro de una canastilla
3. Verter un poco de salsa sobre el helado y decorar con Crispearls Mona Lisa sabor Gold





Helado de Chocolate Blanco con Matcha Colada

Ingredientes

Helado de coco

350 g crema para batir
350 g puré de coco
100 g azúcar
30 g dextrosa
5 g estabilizador de helados
180 g chocolate Callebaut W2

Glaseado de matcha

500 g chocolate Callebaut W2
100 g aceite de pepita de uva
10 g matcha en polvo

Confitura de piña

200 g puré de piña
50 g puré de limón
75 g azúcar
30 g glucosa
5 g pectina NH

Preparación

Helado de coco

1. Calentar la crema y el puré a 50°C
2. Agregar azúcar, dextrosa y estabilizante a la preparación y calentar a 75°C
3. Agregar el chocolate W2 y emulsionar
4. Dejar reposar preparación durante 5 horas en refrigeración
5. Turbinar la preparación en una máquina de helados y dosificar en moldes

Glaseado de matcha

1. Fundir chocolate a 45°C
2. Agregar aceite y matcha en polvo y mezclar con ayuda de un mixer
3. Glasear helados de coco a 35°C

Confitura de piña

1. Calentar purés a 40°C
2. Agregar azúcar, glucosa y pectina y llevar a ebullición
3. Colocar una línea de confitura sobre el glaseado de matcha





Sicao®

Sicao® es la marca de chocolates y sucedáneos hechos en México que desde hace más de 10 años ha sido el aliado de los mejores panaderos, reposteros, confiteros y heladeros del país.

Elaborado con todo el conocimiento y tradición de Barry Callebaut, se caracteriza por su facilidad de manejo para una gran variedad de aplicaciones a un excelente costo-beneficio y ofrece una gama completa de productos de calidad superior desarrollados especialmente para el paladar latinoamericano.

Nuestros productos se adaptan a las necesidades de confitería, así como para panadería, repostería y pequeños negocios del mercado latino.



Sicao®, el chocolate hecho especialmente para el paladar latinoamericano

Las ventajas del uso del chocolate Sicao® son:

- Permite crear productos en alto volumen con un precio conveniente.
- Ofrece una excelente oportunidad por su variedad y desempeño.
- Es sustentable y socialmente responsable ya que colabora con la Fundación Cocoa Horizons.
- Posee un sabor intenso a cacao con dulzor equilibrado.
- Su línea de Sucédáneos tiene un delicioso sabor y calidad garantizada.
- Cuenta con empaques de aluminio resellables que garantizan una óptima frescura y conservación del producto.



Líneas

- Sucédáneo
- Chocolate
- Chocolate de origen Sicao® Selecto
- Zero

¡Gran calidad a un precio conveniente!



Triada de Gelatos Sicao

Ingredientes

Gelato de chocolate amargo Sicao Selecto 66%:

13 g leche en polvo
651 g leche entera
45 g azúcar refinada
56 g dextrosa
21 g glucosa
5 g estabilizante para helado

190 g chocolate amargo Sicao Selecto 66%

Gelato de chocolate con leche Sicao Selecto 44%:

590 g leche entera
75 g agua
75 g azúcar
28 g dextrosa
50 g glucosa
5 g estabilizante para helado

195 g chocolate con leche Sicao Selecto 44%

Gelato de chocolate blanco Sicao:

670 g leche entera
62 g azúcar
10 g dextrosa
55 g glucosa
5 g estabilizante para helado

205 g chocolate blanco Sicao

Preparación

Gelato de chocolate amargo Sicao Selecto 66%:

1. Calentar la leche con la glucosa a 40°C
2. Mezclar el azúcar con la dextrosa, la leche y el estabilizante de helado
3. Calentar a 75°C
4. Emulsionar con el chocolate y enfriar rápidamente a 4°C
5. Reposar mínimo 4 horas
6. Emulsionar y turbinar

Gelato de chocolate con leche Sicao Selecto 44%:

1. Calentar la leche con la glucosa a 40°C
2. Mezclar el azúcar con la dextrosa y el estabilizante de helado
3. Calentar a 75°C
4. Emulsionar con el chocolate y enfriar rápidamente a 4°C
5. Reposar mínimo 6 horas
6. Emulsionar y turbinar

Gelato de chocolate blanco Sicao:

1. Calentar la leche con la glucosa a 40°C
2. Mezclar el azúcar con la dextrosa y el estabilizante de helado
3. Calentar a 75°C
4. Emulsionar con el chocolate y enfriar rápidamente a 4°C
5. Reposar mínimo 4 horas
6. Emulsionar y turbinar





MoNA LISA®

Mona Lisa®

Mona Lisa® ofrece a los chefs, pasteleros y chocolateros artesanos una amplia gama de decoraciones de alta calidad.

Nuestras decoraciones resaltan cualquier creación, volviéndola atractivas y multisensorial, y crean valor incluso cuando el tiempo y los recursos son limitados.

Simplemente porque las delicias de gran apariencia impulsan las ventas.



Un tributo al arte, la ciencia y la tecnología

Mona Lisa hace referencia a Leonardo Da Vinci y su obra maestra, él fue el primero que combinó arte, ciencia y tecnología, creando piezas extraordinarias.

De esta misma forma, las decoraciones de Mona Lisa usan la ciencia y la tecnología, para brindar a los maestros chocolateros herramientas para crear piezas únicas de arte.

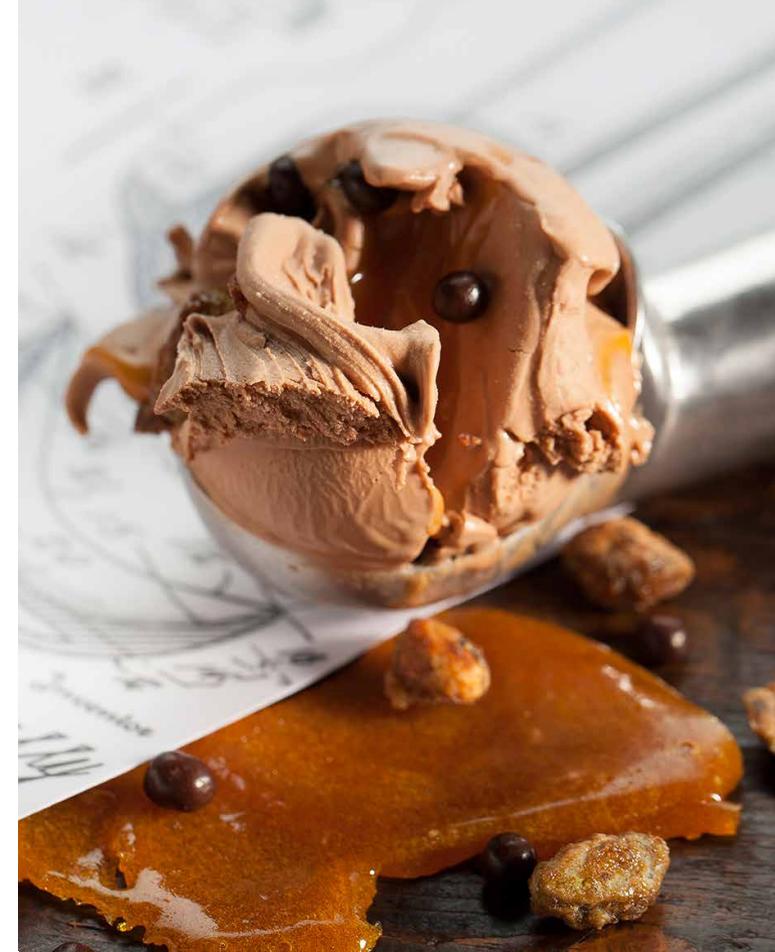
Las decoraciones de chocolate de MONA LISA harán que tus creaciones sean memorables, únicas y diferentes.

Ponemos a tu disposición nuestra alta calidad para ayudarte a convertir tus productos en experiencias extraordinarias

Más sabor, más color, más forma y más textura... ¡Hazlo extraordinario!

Mona Lisa

La marca mundial de decoraciones e inclusiones de chocolate





CHOCOLATE ACADEMY

 @ChocolateAcademyMexico
 @chocolateacademymx
chocolate-academy.com



 @CacaoBarry.la
 @cacaobarryofficial



 @Callebaut.la
 @callebautchocolate



  @monalisadeco.la



 @Sicao.lat
 @sicao.lat