



RECETARIO NAVIDEÑO



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

CONTENIDO

4

BARRITA DE CHOCOLATE CON LECHE
RELLENA DE CRUJIENTE DE CARA CRAKINE
CON AVELLANA Y GANACHE DE CHOCOLATE GOLD

10

BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE BLANCO
CON ESPECIAS

14

CHOCOLATE CALIENTE CON CÍTRICOS Y CANELA





**BARRITA DE CHOCOLATE
CON LECHE RELLENA DE
CRUJIENTE DE CARA
CRAKINE CON AVELLANA
Y GANACHE DE CHOCOLATE
GOLD**

BARRITAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

400 g **Chocolate Callebaut 823**

Procedimiento

1. Pre-cristalizar el chocolate con leche a 29° C
2. Rellenar los moldes en forma de barrita de policarbonato y quitar exceso de chocolate para formar los cascos.
3. Dejar cristalizar en un lugar frío (18° C – 20 ° C) y sin humedad por un par de horas hasta que el chocolate despegue del molde.
4. Rellenar el molde con el crujiente y posteriormente con la ganache de **Chocolate Callebaut Gold**.
5. Pre-cristalizar el chocolate con leche y cerrar los bombones. Dejar cristalizar y desmoldar.

CRUJIENTE DE CARA CRAKINE Y PRALINÉ DE AVELLANA:

Ingredientes

200 g **Cara Crakine**
50 g **Praliné de avellana Callebaut**
10 g aceite vegetal
10 g manteca de cacao

Procedimiento

1. Calentar el **Cara Crakine** a 32 ° C
2. Agregar el praliné y el aceite vegetal y mezclar bien.
3. Utilizar a 28 ° C para rellenar una capa de las barritas de Chocolate.
4. Extender con ayuda de una espátula angulada pequeña.
5. Dejar cristalizar

GANACHE DE CHOCOLATE GOLD

Ingredientes

380 g **Chocolate Callebaut Gold**

240 g crema para batir

56 g sorbitol

50 g dextrosa

10 g azúcar invertido

50 g mantequilla

Procedimiento

1. Fundir el **Chocolate Callebaut Gold** a 40° C

2. Calentar la crema para batir, azúcares y mantequilla a 40° C y mezclar con el chocolate fundido.

3. Enfriar la ganache.

4. Utilizar para rellenar las barritas después del crujiente, cuando la ganache esté a 27° C

5. Dejar cristalizar.





**BEBIDA CALIENTE
DE CHOCOLATE BLANCO
CON ESPECIAS**



BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE BLANCO CON ESPECIAS

Ingredientes

700 g leche

300 g **Chocolate blanco Callebaut W2**

1 g clavo

1 g jengibre

1 g canela

1 g cardamómo

5 g **Mini Crispearls Mona Lisa** para decorar

Procedimiento

1. Calentar la leche con las especias.

2. Agregar el **Chocolate blanco Callebaut W2** y mezclar bien con un batidor globo.

3. Decorar con **Mini Crispearls Mona Lisa**.





CHOCOLATE CALIENTE CON CÍTRICOS Y CANELA



CHOCOLATE CALIENTE CON CÍTRICOS Y CANELA

Ingredientes

700 g leche
350 g **Chocolate Callebaut 811**
2 g canela en polvo
2 g ralladura de limón eureka
2 g ralladura de naranja
2 g ralladura de mandarina
300 mL agua

Procedimiento

1. Hervir los 300 mL de agua y agregar la ralladura de los cítricos.
2. Hervir por 5 minutos y colar, reservar la ralladura.
3. Calentar la leche y agregar la ralladura de cítricos blanqueada.
4. Hervir junto y retirar del fuego.
5. Infundonar por 5 minutos y colar la leche sobre el **Chocolate Callebaut 811**
6. Mezclar bien hasta deshacer el chocolate con un batidor globo.
7. Decorar con crema batida, y productos **Mona Lisa: Crispearls de leche y blossoms de leche.**

Tip

Puedes pintar los blossoms, las crispearls y las mini crispearls con algún matizador de tu preferencia para realzar tus postres.



