

Chocolate Academy Magazine

De la semilla al corazón:

El Chocolate como símbolo de amor

Creaciones de autor con Callebaut

El toque Gourmet: Praliné de Pistaches 70% Cacao Barry



CHOCOLATE ACADEMY

EDITORIAL

¡Hola Chocofan!

Bienvenido a la **16ª edición de la Chocolate Academy™ Magazine México** y al inicio de un emocionante Año Nuevo, es un honor compartir contigo esta nueva entrega, cargada de inspiración, creatividad y pasión por el Chocolate, el arte que nos une y motiva a seguir innovando.

En **Novedades del Chocolate**, descubriremos por qué el Chocolate es el protagonista indiscutible del mes de febrero con **De la semilla al corazón: El Chocolate como símbolo de amor**. Exploramos su papel en San Valentín y las tendencias que marcarán la temporada, además de inspirarte a crear con Callebaut, el Auténtico Chocolate Belga.

En **Gurú del Chocolate**, celebramos el amor y el Chocolate con el **Chef Sergio Jiménez**, nos comparte su visión sobre el Chocolate como un lenguaje universal, ideal para transmitir emociones durante San Valentín y otras ocasiones especiales.

La creatividad toma protagonismo en nuestra sección de **Recetas**, donde la **Chef Eréndira Zárate** nos deleita con "Creaciones de autor con Callebaut". Además, el **Chef Nicolas Dutertre** nos sorprende con su propuesta "5 Chocolates, 5 Entremets", una obra maestra de versatilidad y técnica que resalta la magia de los Chocolates Callebaut.

En **Héroes del Chocolate**, el **Chef Alejandro Cocom**, reinventa un clásico atemporal: los helados. Su pasión por estos postres fríos nos lleva a explorar técnicas modernas que les otorgan un toque único y memorable.

Además, en la sección **Secretos de un Chocolatero** destaca el arte de transformar el



Chocolate en figuras comestibles. El **Chef Armando Chan** comparte sus técnicas y secretos para crear auténticas obras de arte que deleitan tanto la vista como el paladar.

Finalmente, en **Breves del Chocolate**, conoce el exquisito **Praliné de Pistaches 70% Cacao Barry**, un producto que promete llevar tus creaciones a un nuevo nivel. Además, podrás descargar un recetario exclusivo con este ingrediente estrella.

Cada página de esta edición está pensada para inspirar, enseñar y motivar a nuestra comunidad. Gracias por ser parte de esta travesía en la que exploramos juntos el universo infinito del Chocolate.

¡Que este 2025 sea un año lleno de dulces logros y nuevas creaciones!



Ofelia Elias

Sr. Brand Marketer Mexico & Caribbean



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

UNA HISTORIA QUE CONTAR EN TUS MANOS



GRANOS DE CACAO
100% SUSTENTABLES



SABOR MÁS
EQUILIBRADO



MANEJABILIDAD
INIGUALABLE

AUTÉNTICO
CHOCOLATE
BELGA



@CALLEBAUT.MEXICO



2. Editorial

5.
Novedades del Chocolate | De la semilla al corazón: El Chocolate como símbolo de amor

9.
Gurú del Chocolate | Del amor al Chocolate: San Valentín en cada bocado

11.
Recetas | Creaciones de autor con Callebaut

19.
Héroes del Chocolate | Helados: Clásicos de hoy y siempre

21.
Secretos de un Chocolatero | Del Chocolate al Arte: Creando figuras comestibles

22.
Recetas | 5 Chocolates, 5 Entremets

27.
Breves del Chocolate | El toque Gourmet: Praliné de Pistache 70%

NOVEDADES DEL CHOCOLATE

De la semilla al corazón:

El Chocolate como símbolo de amor

Desde tiempos ancestrales, el Chocolate ha sido un símbolo de placer, lujo y conexión emocional. En el mundo culinario, pocas creaciones evocan tantas emociones como una pieza de Chocolate bien trabajada. Pero, cuando llega febrero, este ingrediente alcanza su máximo esplendor: el Chocolate se convierte en la representación tangible del amor.

San Valentín es una de las fechas más importantes para la Industria Chocolatera, donde cada bocado cuenta una historia de pasión y maestría.

En esta ocasión, exploramos por qué el Chocolate ha conquistado el corazón de las personas a lo largo de los siglos y cómo los Chefs pueden innovar para sorprender a sus clientes con creaciones irresistibles utilizando Callebaut, el Auténtico Chocolate Belga.



Un romance milenario con el Chocolate

El vínculo entre el Chocolate y el amor no es casualidad, los mayas y los aztecas ya consideraban el cacao como un alimento divino, asociado a la fertilidad y la energía. Con la llegada del Chocolate a Europa en el siglo XVI, su exclusividad lo convirtió en un obsequio reservado para la realeza y la nobleza. Con el tiempo, el Chocolate pasó de ser una bebida sagrada a un símbolo universal de amor y seducción.



En el siglo XIX, Richard Cadbury popularizó la idea de regalar bombones en cajas decoradas con corazones, sentando las bases de una tradición que se ha consolidado hasta nuestros días. Actualmente, el 14 de febrero representa hasta el 10% de las ventas anuales de Chocolate en México, convirtiéndose en una fecha clave para la Industria Chocolatera.

Beneficios y curiosidades del Chocolate

El Chocolate no sólo es un deleite para el paladar, sino que también cuenta con beneficios científicamente comprobados:

- **Mejora el estado de ánimo:** Contiene feniletilamina, una sustancia química asociada con la sensación de enamoramiento.
- **Propiedades antioxidantes:** El cacao es rico en flavonoides, que ayudan a mejorar la circulación sanguínea y la salud cardiovascular.
- **Versatilidad culinaria:** Su capacidad para adaptarse a distintas texturas y combinaciones permite a los chefs crear recetas innovadoras y sofisticadas.



Las tendencias chocolateras para San Valentín

Cada año, los Chocolateros y Pasteleros reinventan el arte de regalar Chocolate en San Valentín. Te compartimos algunas de las tendencias que marcarán esta temporada:

Experiencias multisensoriales: Chocolates rellenos con texturas sorprendentes, desde pralinés crocantes hasta ganaches especiados.



Colores y formas innovadoras: Corazones en tonos vibrantes, bonbones con efectos marmoleados y piezas con detalles dorados.

Combinaciones atrevidas: Sabores como frambuesa con pimienta rosa, Chocolate amargo con lavanda o Chocolate Blanco con maracuyá y coco están en auge.



Personalización y storytelling: Chocolates con mensajes grabados, empaques con storytelling y ediciones limitadas con conceptos únicos.

Creando experiencias inolvidables con Callebaut

Para los Chefs, el Chocolate no es sólo un ingrediente, sino una herramienta de expresión. Callebaut, con su legado de Auténtico Chocolate Belga, ofrece una gama de productos de la más alta calidad, permitiendo elaborar desde creaciones clásicas hasta propuestas vanguardistas.

Experimentar con texturas, rellenos y decoraciones puede hacer que cada postre sea una declaración de amor en sí mismo.



El Chocolate y el amor han estado ligados por siglos, y San Valentín sigue siendo la mejor excusa para transformar este ingrediente en creaciones inolvidables. Con la calidad del Chocolate Callebaut, los Chefs tienen en sus manos la posibilidad de llevar sus recetas al siguiente nivel, ofreciendo a sus clientes y seres queridos una experiencia que despierte emociones

Este año, deja que tu creatividad brille y haz que cada bocado cuente.

¡Porque no hay mejor manera de expresar amor que con el Auténtico Chocolate Belga!



GURÚ DEL CHOCOLATE

Del amor al Chocolate: San Valentín en cada bocado

En esta edición, presentamos una entrevista exclusiva con el **Chef Sergio Jiménez**, Chef Ejecutivo en Pueblo Bonito Resort Sunset en Los Cabos, Baja California Sur - México y miembro del Club Callebaut México.

Con su pasión por el Chocolate y su creatividad en cada receta, el Chef Sergio nos comparte su visión sobre el Chocolate como un lenguaje de amor, especialmente en ocasiones tan especiales como **San Valentín**.

Además, nos revela sus secretos para crear postres irresistibles que conquistan corazones. ¡No te pierdas esta inspiradora conversación sobre cómo el Chocolate puede transformar momentos únicos en dulces recuerdos!



Chef Sergio Jiménez
Chef Ejecutivo
Pueblo Bonito Resort Sunset
Los Cabos, Baja California Sur -
México





CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

SABOR INTENSO A CACAO CON NOTAS DULCES Y OTRAS MUY CREMOSAS



GRANOS DE CACAO
100% SUSTENTABLES



SABOR MÁS
EQUILIBRADO



MANEJABILIDAD
INIGUALABLE

AUTÉNTICO
CHOCOLATE
BELGA



Creaciones de autor con Callebaut

En esta edición, la **Chef Eréndira Zárate**, Chef Pastelera en Secrets The Vine Cancún en Cancún, Quintana Roo - México y miembro destacado del Club Callebaut México, nos comparte cinco **recetas exclusivas** que elevan la repostería a una verdadera expresión artística. Cada creación refleja su talento, pasión y maestría en el manejo del **Auténtico Chocolate Belga**, transformando este ingrediente en el alma de postres que conquistan el paladar y la vista.

¡Prepárate para descubrir técnicas, sabores y texturas que te inspirarán a innovar en tu cocina!



MOUSSE DE CHOCOLATE Y CAFÉ

POR LA CHEF
ERÉNDIRA ZÁRATE

Cremoso de Chocolate Callebaut 811

Ingredientes

250g crema
250g leche
100g yemas
60g azúcar
4g grenetina
20g agua
250g Chocolate Callebaut 811

Procedimiento

Para el centro ligero de Chocolate Callebaut 823 y café

1. Calienta la leche y el café, agrega la grenetina previamente hidratada.
2. Vierte la mezcla sobre el Chocolate Callebaut 811 y emulsiona.
3. Monta la crema y mezcla a 45°C.
4. Dosifica en molde de mini esferas y congela.



Procedimiento Para la base

- 1. Realiza una crema inglesa a 85°C con la crema, la leche, las yemas y el azúcar.
- 2. Mezcla la crema inglesa con la grenetina previamente hidratada.
- 3. Vacía la mezcla sobre el Chocolate Callebaut 823 y realiza una correcta emulsión.
- 4. Dosifica en molde de esfera, desmolda los centros de Chocolate Callebaut 823 y café, y vierte sobre el Mousse ligero de Chocolate Callebaut 823.
- 5. Alisa y reserva.



Mousse Ligero de Chocolate Callebaut 823

Ingredientes

- 250g leche
- 4g grenetina
- 20g agua
- 305g Chocolate Callebaut 823**
- 500g crema para batir
- 36g café soluble

Sablé de Cacao

Ingredientes

- 120g mantequilla
- 80g azúcar
- 60g huevo
- 30g Cocoa Extra Brute Cacao Barry**
- 25g almendra en polvo
- 170g harina

Procedimiento Para el Sablé de Cacao

- 1. Acrema la mantequilla y el azúcar.
- 2. Incorpora el huevo y haz una emulsión.
- 3. Incorpora los polvos y extiende sobre dos hojas de papel encerado.
- 4. Corta bases circulares de 5 cm aproximadamente y hornea a 160°C por 12 min.

Procedimiento Para el glaseado

- 1. Hierve en un cazo el agua y el azúcar, agrega la leche condensada y la glucosa.
- 2. Agrega la Cocoa Extra Brute 22/24 Cacao Barry en 2 tiempos hasta que se incorpore completamente y hierva una vez más.
- 3. Vierte la mezcla anterior sobre el Chocolate Callebaut 811, agrega la masa de gelatina y brillo neutro.
- 4. Emulsiona y aparta, usa a 35°C para glasear.



Glaseado

Ingredientes

- 180g agua
- 450g azúcar
- 350g glucosa líquida
- 270g leche condensada
- 210g Cocoa Extra Brute Cacao Barry**
- 340g masa de gelatina
- 385g brillo neutro
- 200g Chocolate Callebaut 811**

Montaje

- 1. Desmolda los mousses y glasea.
- 2. Coloca sobre el Sable de Cacao.
- 3. Decora con una moneda de Chocolate Callebaut 811.
- 4. Agrega una pequeña porción de hoja de oro

¡Disfruta!

Tip: Se puede cambiar la decoración de moneda por una pluma de **Chocolate Callebaut 823**.



BARRA DE CHOCOLATE BLANCO W2 Y FRAMBUESA LIOFILIZADA

POR LA CHEF ERÉNDIRA ZÁRATE



Procedimiento

1. Precristaliza todo el **Chocolate Callebaut W2** y con 450g hacer 3 barras de Chocolate.
2. Une el resto del **Chocolate Callebaut W2** con la frambuesa liofilizada hasta saborizarlo.
3. Coloca la mezcla anterior en forma diagonal del molde, de esquina a esquina sin rellenar por completo.
4. Agrega el pistache y un par de frambuesas liofilizadas enteras.
5. Coloca encima el Chocolate precristalizado de frambuesa y enseguida coloca la barra entera de **Chocolate Callebaut W2** a modo de pegar uno con otro.
6. Haz una ligera presión para unificar los Chocolates, deja cristalizar y desmolda.

Ingredientes

- 570g Chocolate Callebaut W2
- 50g frambuesa liofilizada
- 40g pistache picado



¡Disfruta!

Tip: Puedes hacer combinaciones de Chocolates y jugar con toda la gama de colores de Callebaut. También puedes utilizar algún té en sobre de tu preferencia para saborizar el Chocolate.

BROWNIE

POR LA CHEF ERÉNDIRA ZÁRATE



Brownie Ingredientes

506g mantequilla
440g Chocolate Callebaut 811
506g azúcar
9 piezas huevo
506g harina
168g Cocoa Extra Brute Cacao Barry
30g polvo para hornear
5g sal
168g nuez pecana

Procedimiento Brownie

1. Funde la mantequilla con el **Chocolate Callebaut 811**.
2. En una batidora, bate el huevo y el azúcar.
3. Agrega la mezcla anterior e incorpora.
4. Cierne los ingredientes secos y agrega de manera envolvente a la mezcla.
5. Agrega la nuez pecana previamente tostada y troceada.
6. Vierte sobre un marco de 30x30 cm a 3/4 de alto y hornea a 140°C durante 30 a 35 minutos.



Procedimiento Salsa de Frambuesa

1. Calienta el puré de frambuesa, el agua y el azúcar.
2. Junta el azúcar restante con la pectina.
3. Una vez líquido, llega a 85°C y agrega la pectina y el agar, cocinar por 3 minutos.
4. Retira del fuego, enfría y procesa hasta que tenga consistencia de gel.

Salsa de Frambuesa Ingredientes

130g puré de frambuesa
13g agua
50g azúcar
2g agar
2g pectina
7g azúcar
1g colorante gel rojo

Decoraciones de Chocolate Blanco Ingredientes

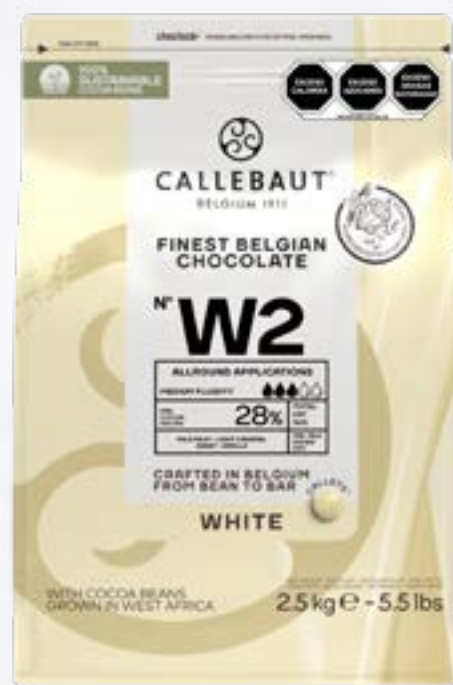
150g Chocolate Callebaut W2
5g Cocoa Extra Brute Cacao Barry

Procedimiento Decoraciones de Chocolate Blanco

1. Precitaliza el **Chocolate Callebaut W2** y vierte en una manga a modo de hacer puntos de 1 cm de diámetro sobre un papel guitarra.
2. Espolvorea con un cernidor ligeramente la **Cocoa Extra Brute Cacao Barry** y coloca otro papel guitarra encima, presiona hasta tener un máximo de 1 a 2 mm de grosor.
3. Deja secar el Chocolate y reserva.

Montaje

- 1. Corta el brownie de 10x2 cm y uno revuelca en la **Cocoa Extra Brute Cacao Barry**, retira el exceso y reserva.
- 2. Decora el plato con abundante salsa de frambuesa al gusto y coloca dos trozos de brownie.
- 3. Coloca entre ellos la decoración de **Chocolate Callebaut W2**.



¡Disfruta!

Tip: Para la decoración de Chocolate, puedes sustituir el **Chocolate Callebaut W2** por **Chocolate Callebaut 823**.

Es importante poner abundante salsa de frambuesa y frambuesas frescas para hacer una combinación perfecta.

FINGER DE CHOCOLATE TROPICAL POR LA CHEF ERÉNDIRA ZÁRATE



Bizcocho de Chocolate Ingredientes

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 105g Chocolate Callebaut 811 | 90g harina |
| 90g crema para batir | 6g polvo para hornear |
| 150g huevo | 24g Cocoa Extra Brute |
| 150g azúcar | Cacao Barry |
| 60g almendra en polvo | 60g mantequilla |
| | 120g claras |

Procedimiento Bizcocho de Chocolate

- 1. Calienta la crema y el **Chocolate Callebaut 811** a 50°C.
- 2. Bate el huevo con el azúcar y, una vez montado, agrega la almendra en polvo y los polvos cernidos.
- 3. Agrega la mantequilla fundida a la mezcla de crema con **Chocolate Callebaut 811**.
- 4. Incorpora las claras previamente montadas.
- 5. Vierte la mezcla en 3 silpats y hornea de 10 a 15 minutos aproximadamente a 160°C.

Crema de Chocolate Callebaut 823

Ingredientes

300g crema para batir

300g Chocolate Callebaut 823

48g mantequilla

150g crema para batir

Procedimiento Crema de Chocolate Callebaut 823

1. Calienta la crema para batir a 60°C y agrega el **Chocolate Callebaut 823**.
2. Emulsiona con la mantequilla a 45°C y agrega la crema para batir montada.
3. Refrigerera y aparta para formar el pastel.

Procedimiento Jalea Tropical

1. Calienta la pectina NH con el azúcar a 40°C.
2. Calienta los purés a 40°C.
3. Mezcla todos los ingredientes, cocina hasta llegar a los 105°C y retira.

Jalea Tropical Ingredientes

240g puré de plátano

240g puré de mango

120g puré de maracuyá

50g azúcar mascabado

16g pectina NH

Salsa de Caramelo Salado Ingredientes

187g azúcar

30g glucosa

150g mantequilla

92g crema para batir

0.5 pieza vainilla

Sal Rosa de Himalaya

Procedimiento Salsa de Caramelo Salado

1. Haz un caramelo seco con azúcar y glucosa.
2. Aparte, calienta la crema para batir y la vainilla, reserva.
3. Al obtener el color ámbar de caramelo, desglasa con la crema para batir y la vainilla.
4. Mueve hasta diluir por completo el azúcar.
5. Aparta y vierte la mantequilla, emulsiona y agrega la sal rosa del Himalaya al gusto.

Montaje

1. Coloca el bizcocho de Chocolate sobre el marco para utilizarlo de base, seguido coloca la crema de Chocolate y coloca una capa delgada de jalea tropical.
2. Refrigerera y repite el proceso dos veces más hasta terminar el pastel, congela por 2 horas.
3. Corta de 3x9cm de largo.
4. Coloca con duya lisa copos sobre la capa y decora con rectángulos de Chocolate del mismo tamaño del Finger y colócalo encima.
5. Pon un semi espiral sujeto con un punto de crema de Chocolate y una hoja de oro.
6. En un plato plano, colocar la salsa de caramelo en espiral.
7. Coloca el pastel en 90°.

¡Disfruta!

Tip: Puedes agregar glaseo neutro negro al finalizar el armado del pastel. Trampar el pastel con glaseo de **Chocolate Callebaut 811** y pepita de uva, agregando almendra tostada para darle textura si se desea. *Ver receta de glaseo de Cake de Plátano y Chocolate, cambiar el **Chocolate Callebaut Gold**. También puedes cambiar la salsa de caramelo por la misma jalea tropical para obtener un sabor más afrutado.

CAKE DE PLÁTANO Y CHOCOLATE

POR LA CHEF ERÉNDIRA ZÁRATE

Bizcocho de Plátano

G. Free

Ingredientes

383g azúcar
102g huevo
119g aceite de oliva
779g puré de plátano maduro
383g harina sin gluten
6g bicarbonato de sodio
1g polvo para hornear
2g sal



Procedimiento

Bizcocho de Plátano G. Free

1. Mezcla el azúcar, el huevo, el aceite de oliva y el puré de plátano maduro, después agrega los ingredientes secos previamente cernidos.
2. Hornea a 175°C en un molde de panqué.

Procedimiento Mousse De Plátano

1. Funde el azúcar a baja temperatura, agrega el puré de plátano y mezcla.
2. Agrega la leche y el ron, mantén a 45°C y agrega la grenetina.
3. Baja a 30°C y agrega la crema semimontada.
4. Vierte sobre el bizcocho y congela.

Mousse De Plátano Ingredientes

150g puré de plátano
38g azúcar mascabado
75g leche
5g ron
8g grenetina
225g crema para batir

Crema de Caramelo Ingredientes

80g azúcar
80g glucosa
206g crema
120g Chocolate Callebaut Gold
206g mantequilla
2g sal

Procedimiento Crema de Caramelo

1. Haz un caramelo seco con azúcar y glucosa.
2. Calienta a 130°C la crema y desglasas.
3. Agrega sobre el **Chocolate Callebaut Gold** y baja a 40°C.
4. Agrega la mantequilla a temperatura ambiente y la sal, reposa por 24 horas.

Procedimiento Glaseado Chocolate Callebaut 823

1. Funde el **Chocolate Callebaut 823**, agrega el aceite de pepita y emulsiona. Reserva.

Glaseado Chocolate Callebaut 823

Ingredientes

400g Chocolate Callebaut 823
40g aceite de pepita de uva/oliva

Montaje

- 1. Glasea el cake previamente congelado.
- 2. Coloca sobre un plato y, con duya de pasto, coloca la crema de caramelo a lo largo del cake haciéndolo en repetidas ocasiones.
- 3. Coloca plátanos previamente caramelizados con azúcar, hojas de oro y brotes de menta.

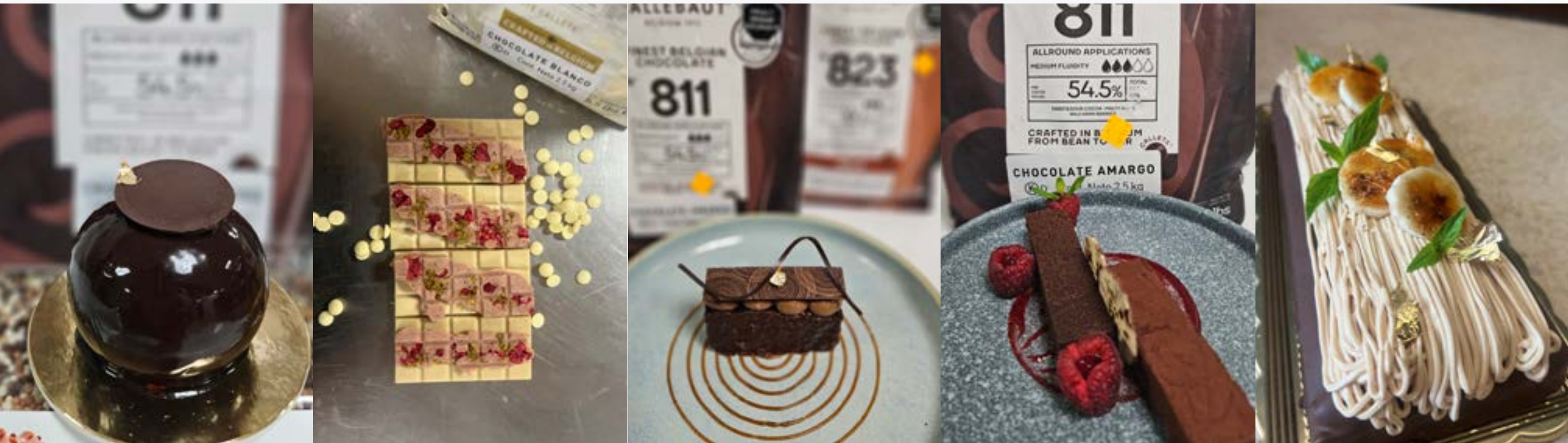
¡Disfruta!

Tip: Puedes glasear con **Chocolate Callebaut Gold** y usar otra duya si así lo deseas para cambiar el diseño. Además, puedes agregar **Salted Caramel Crispearls Mona Lisa** para redondear el sabor.



Con estas creaciones, la **Chef Eréndira Zárate** nos invita a explorar el infinito potencial del **Chocolate Callebaut**. Más que recetas, son experiencias que celebran la creatividad y el amor por el Chocolate.

¿Cuál será la primera que llevarás a la mesa? ¡Atrévete a replicarlas y a darle tu toque personal!



Helados: Clásicos de hoy y siempre

En esta edición de Héroes del Chocolate, presentamos una inspiradora entrevista con el **Chef Alejandro Cocom**, Chef Pastelero en Hyatt Ziva Los Cabos en Los Cabos, Baja California Sur - México.

En esta conversación, el Chef Cocom comparte su **visión y pasión por los helados**, explorando cómo los clásicos de siempre se reinventan con técnicas modernas y un toque único. A través de su experiencia, descubrimos cómo los helados continúan siendo un elemento fundamental en su propuesta gastronómica, siempre manteniendo la esencia de la tradición y la innovación.

Además, su participación en el Club Callebaut México le ha permitido llevar su creatividad a nuevos horizontes, utilizando ingredientes excepcionales para lograr resultados sorprendentes. **¡No te pierdas esta fascinante entrevista!**



Chef Alejandro Cocom
Chef Pastelero
Hyatt Ziva Los Cabos



@patisier_alexei





Plein Arôme 100% cacao

Un cacao marrón en polvo, muy oscuro y fragante, para condimentar de manera deliciosa las preparaciones y galletas.



Extra Brute 100% cacao

Cocoa de color rojo intenso.



SECRETOS DE UN CHOCOLATERO

Del Chocolate al Arte: Creando figuras comestibles

En esta edición, presentamos una entrevista exclusiva con el **Chef Armando Chan**, Chef Pastelero en el Hotel Viceroy en Los Cabos, Baja California Sur - México y miembro del Club Callebaut México.

A través de sus manos expertas, el Chef Chan nos comparte los secretos detrás de la creación de figuras comestibles, **transformando el Chocolate en auténticas obras de arte.**

Desde la elección de los mejores ingredientes hasta las técnicas de modelado, el Chef nos invita a descubrir cómo el Chocolate se convierte en una forma de expresión culinaria única. **¡No te pierdas esta fascinante entrevista!**



Chef Armando Chan Pech
Chef Pastelero
Hotel Viceroy
Los Cabos,
Baja California Sur - México



@yahilchan



SECRETOS DE UN CHOCOLATERO

5 Chocolates - 5 Entremets

El **Chef Nicolas Dutertre** nos sorprende con una propuesta única: **5 Entremets** creados a partir de una sola receta base, cada una elaborada con los **cinco Chocolates de Callebaut**. Desde el intenso sabor del **Chocolate Callebaut 811** hasta el afrutado sabor del **Chocolate Callebaut RB1**, estos Entremets son una verdadera muestra de versatilidad y creatividad.

La ventaja de trabajar con el **Auténtico Chocolate Belga** radica en su calidad inigualable y su consistencia en cada Chocolate, permitiéndote transformar una sola receta en cinco experiencias completamente diferentes. Sorprende a tus clientes con una propuesta única que destaca por su sabor, textura y personalidad, mientras optimizas tu producción y amplías tu oferta.

Descubre cómo elevar tus creaciones con los Chocolates Callebaut y deleita a todos los paladares con estos Entremets. **¡Atrévete a experimentar!**

Che Nicolas Dutertre
Director de la Chocolate Academy™
Montreal



@chefdutertre



ENTREMETS 5 COLORES POR EL CHEF NICOLÁS DUTERTRE



Bizcocho de Almendra

Ingredientes

225g harina
140g azúcar glass
140g almendra en polvo
350g yema de huevo
100g azúcar
150g mantequilla fundida
400g clara de huevo
150g azúcar

Procedimiento Bizcocho De Almendra

1. Tamiza la harina, el azúcar glass y las almendras en polvo.
2. Bate las yemas con 100g de azúcar y añade a la mezcla anterior.
3. Añade la mantequilla fundida.
4. Bate las claras de huevo con 150g de azúcar y añade a la mezcla anterior.
5. Vierte en una bandeja de hornear con una profundidad a 2cm.
6. Hornea durante 18 minutos a 175°C.

Procedimiento Crujiente

1. Funde el **Chocolate Callebaut W2** con la mantequilla clarificada.
2. Vierte la mezcla anterior sobre los demás ingredientes y mezcla.



Crujiente

Ingredientes

90g Chocolate Callebaut W2
50g Praliné de Avellana
Callebaut
80g Pailleté Feuilletine
Callebaut
310g crumble salado
30g mantequilla clarificada



Mousse de Chocolate con Leche

Ingredientes

500g Chocolate Callebaut 823
310g crema inglesa
28g masa de gelatina
430g nata montada

Procedimiento

- 1. Vierte la crema inglesa caliente encima del **Chocolate Callebaut 823** y la gelatina, mezcla.
- 2. Añade la nata montada a 30°C.
- 3. Vierte directamente en el molde.



Mousse de Chocolate Blanco

Ingredientes

500g Chocolate Callebaut W2
310g crema inglesa
28g masa de gelatina
430g nata montada

Procedimiento

- 1. Vierte la crema inglesa caliente encima del **Chocolate Callebaut W2** y la gelatina, mezcla.
- 2. Añade la nata montada a 30°C.
- 3. Vierte directamente en el molde.



Mousse de Chocolate Amargo

Ingredientes

200g Chocolate Callebaut 70-30-38
125 g Chocolate Callebaut 811
310g crema inglesa
21g masa de gelatina
430g nata montada

Procedimiento

- 1. Vierte la crema inglesa caliente encima del **Chocolate Callebaut 70-30-38** y el **Chocolate Callebaut 811** y la gelatina, mezcla.
- 2. Añade la nata montada a 30°C.
- 3. Vierte directamente en el molde.



Mousse de Chocolate Gold

Ingredientes

292g Chocolate Callebaut GOLD
142g leche
28g masa de gelatina
430g nata montada

Procedimiento

- 1. Vierte la crema inglesa caliente encima del **Chocolate Callebaut GOLD** y la gelatina, mezcla.
- 2. Añade la nata montada a 30°C.
- 3. Vierte directamente en el molde.



Mousse de Chocolate Ruby

Ingredientes

285 g Chocolate Callebaut RB1

142g agua

6g remolacha en polvo

25g masa de gelatina

320g nata montada

Procedimiento

1. Hierve el agua y la remolacha, añade la masa de gelatina.
2. Agrega el **Chocolate Callebaut RB1** y mezcla.
3. Añade la nata montada a 25°C.
4. Vierte directamente en el molde.



Montaje

Interior

1. Usa aros de 12 cm de diámetro por 4.5 cm de alto.
2. Coloca encima de una bandeja para hornear los moldes con las paredes interiores forradas con una tira de acetato.
3. Vierte la confitura (200g) en el fondo de los moldes.
4. Añade el bizcocho de almendra y congela.

Tartas

1. Usa aros de 14 cm de diámetro por 6 cm de alto.
2. Cubre el interior de los moldes con láminas de acetato.
3. Vierte 330g de mousse.
4. Añade en la mousse la parte interior de la tarta con la confitura mirando hacia abajo.
5. Congela ligeramente y añade el crujiente por encima de la tarta congelada cubriendo los bordes del molde.
6. Congela.

Preparación

Acabado

1. Desmolda las tartas congeladas y quita las láminas de acetato, procura que la parte de la mousse esté arriba.
2. Calienta el glaseado a 30°C y glasea los Entremets.
3. Decora con la crema montada, la confitura, la fruta fresca correspondiente y con decoraciones de Mona Lisa como Rizos, Virutas o Crispearls.



Praliné de Pistaches 70%

Compuesto de pistaches cultivados en el Mediterráneo, se distingue por su color verde intenso.

Ligeramente tostado para resaltar sus aromas frescos y auténticos.



BREVES DEL CHOCOLATE

El toque Gourmet PRALINÉ DE PISTACHES 70%

Descubre el exquisito toque gourmet que eleva tus creaciones al siguiente nivel: **el Praliné de Pistaches 70% Cacao Barry**.



Este producto único, con su equilibrio perfecto de 70% pistaches y 30% azúcar, destaca por su textura cremosa y su sabor auténtico, convirtiéndose en el aliado ideal para reposteros y chocolateros que buscan sorprender.



Con el **Praliné de Pistaches 70% Cacao Barry**, cada creación se transforma en una experiencia única y sofisticada. Descarga nuestro exclusivo recetario y descubre cómo incorporar este producto en recetas que sorprenderán y cautivarán.

¡Lleva tu arte al siguiente nivel con el sabor y la calidad que solo **Cacao Barry** puede ofrecer!



Además, su presentación práctica en cubetas de 1 kilo (6 por paquete) y su vida de anaquel de 12 meses garantizan calidad y frescura en cada uso.



**DESCARGA
EL RECETARIO**

Encuentra el mejor Chocolate



MoNA
LISA



VAN LEER
CHOCOLATES



COBERTURA NACIONAL

55 5598 2848 (CDMX)
99 8500 5604 (Cancún)
33 3825 7901 (Guadalajara)
32 2225 1531 (Vallarta)
62 4142 3125 (Los Cabos)
81 8317 4154 (Monterrey)
pardefrance.com.mx



COBERTURA NACIONAL

55 5440 6886 (CDMX)
99 8886 2421 (Cancún)
33 3852 5717 (Guadalajara)
32 2281 2605 (Vallarta)
62 4172 2589 (Los Cabos)
ntdingredientes.mx



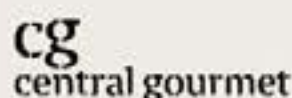
La Alpina
55 5532 2834 (CDMX)
33 3121 0694 (Gdl)
22 2538 9296 (Puebla)
laalpina.com.mx

CDMX, Guadalajara, Puebla



La Nueva Alpina
55 5539 3954 (CDMX)
www.lanuevaalpina.com

CDMX



Central Gourmet
55 5254 3645
central-gourmet.mx

CDMX, EdoMex



La Madeleine
55 5601 3739 (CDMX)
lamadeleineproducts.com.mx

CDMX, Cancún



Distribuciones Santa Cruz, S.A. de C.V.
80 0788 0934
distribucionessancruz.com.mx

Tijuana



Micael
Gastronómica
55 1953 6213
micaelg.com

CDMX, Puebla, Cancún



Distribuidora Marti
56 5516 7521
www.distribuidoramarti.com

CDMX



Casa Bernal
55 3731 5119
bernal_casa@hotmail.com

CDMX



Comercializadora Ferus
54 4352 0129
comercializadoraferus.com

CDMX



Distribuidora Hernández
66 4102 8396
karina.galeana.c@gmail.com

Tijuana



Chocosolutions
81 8123 1766
chocosolutions.com

Monterrey



Total Cake
81 8354 308
ventaenlinea@totalcake.mx

Monterrey



Mr. Cocoa
33 1205 6661
mrcocoafoodsolutions.com

Monterrey, N.L.



La Casa del Repostero
8112391411
8134112212
elrepostero.mx

Monterrey, N.L.



Moldes y detalles
61 4419 1400
moldesydetalles.com

Chihuahua



Miel Negra
669 113 5900
mielnegramazatlan@hotmail.com

Sinaloa



Proveedora Gastronómica
87 1197 0633
compras@proveedoragastronomica.com

Torreón



Materias Primas La Frontera
44 3317 8445
lafrontera.mx

Morelia, Mich.



Belle Cuisine
33 1107 3191
bellecuisine.com.mx

Guadalajara, Jal



Pealpan
44 4870 4144
pealpan.mx

San Luis Potosí



Avios del Bajío
35 1514 7157
aviosdelbajio.com

Zamora, Michoacan



Comercializadora Moreno del Bajío
46 1611 9430
www.comoba.com.mx

Celaya, Gto.



MPPD Materias Primas
44 2221 6364
materiasprimas.com

Querétaro



Surtidor del Panadero
44 2881 0286
elsurtidor_ventas@yahoo.com.mx

Querétaro



Representaciones Safital
77 7429 8513
gcacho2425@gmail.com

Cuernavaca



Pasthigel
95 1524 7607
pasthigel.com.mx

Oaxaca



Cuco Panaderos
95 1549 0040
cucopanaderosyreposteros.com

Oaxaca



Alchisa
96 1233 0795 (Chiapas)
99 3278 8659 (Tabasco)
ventas@prodelimx.com

Tabasco - Chiapas



Todo para su pan
99 9983 4090
r.avilatodopan@gmail.com

Mérida, Yucatán



CIM del Caribe
99 8734 8059
cimdelcaribe.com

Cancún



Propan de Morelos
77 7484 5465
propanmorelos.com

Morelos



Distribuidora Del Pastelero
83 3212 1708
www.pastelero.mx

Tamaulipas



U-MIX
72 8688 1991
u-mix.com.mx

Toluca



La Concha
33 3668 5100
www.laconcha.com.mx

Chiapas



Dimapsa
96 1656 1306
www.dimapsa.com.mx

Jal., Gto., S.L.P., Agu.



Levapan Dominicana
(809) 537 8254
ext. 226 y 253
Levapan.com.do

REP. DOMINICANA



NTD Dominicana
(809) 564 8888
ntdingredientes.do

REP. DOMINICANA



CPJ Caribbean Producers Jamaica
(876) 979 8134
cpj.com

JAMAICA