

Chocolate Academy Magazine

Verano a 5 colores: Helados con Callebaut.

Novedades del chocolate
Helados de 5 colores
para el verano

Héroes del chocolate
Descubriendo los
secretos de Or Noir™



CHOCOLATE ACADEMY



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

CALLEBAUT GOLD

INCLUYE EL CHOCOLATE
CARAMELIZADO
EN TODAS TUS
CREACIONES

**AUTÉNTICO
CHOCOLATE
BELGA**





¡Hola, Chocofan!

La 5ª edición de **Chocolate Academy™ Magazine** llega con el verano y la temporada de calor, razón por la cual este número se lo dedicamos: **¡a los helados!**

Celebremos juntos el Día de las Madres: te presentamos las **mejores recetas para festejar a todas las mamás** de manera especial.

En nuestra sección **Secretos de un Chocolatero**, platicamos con **Jonathan Escalona, Chef ejecutivo de La Zarza**, quien nos habla de las ventajas de **preparar postres memorables con productos Callebaut.**

Descubre cómo solucionar los problemas más comunes en la chocolatería y **Or Noir™**, el producto estrella de la marca de **Cacao Barry, que llega a México** para ayudarte a crear una receta de chocolate única para tu negocio y **diferenciarte de tu competencia.**

Entérate de todos los detalles de **la llegada de Callebaut, Mona Lisa y SICA O a Sudamérica y El Caribe.** También te invitamos a deleitarte con el **lanzamiento de la nueva paleta Magnum Ruby.**

¡Que la disfrutes!

Santiago Plascencia

Chef de la Chocolate Academy™ México



CONTENIDO

Editorial

3

Helados de 5 colores para el verano

6

Descubriendo los secretos de Or Noir™

9

RECETA / Pastel Individual Mil Hojas
SICAO Selecto

10

RECETA / Donas de helado bañadas
en Chocolate

12

Entrevista con el Chef
Jonathan Escalona

15

Problemas frecuentes en el uso del
chocolate y sus posibles soluciones

17

Breves del chocolate

19



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

RUBY RB1

PRUEBA

EL DELICIOSO
SABOR
AFRUTADO
DEL NUEVO
CHOCOLATE
RUBY

AUTÉNTICO
CHOCOLATE
BELGA



HELADOS DE 5 COLORES PARA EL VERANO

¿ESTÁS PREPARAD@ PARA EL FUTURO?

¡Nos encantan los clásicos! Aquellos que han dejado huella en tu tienda y tienen motivos para seguir siendo populares, **representando un gran potencial para el futuro de tu negocio.**

Todo lo que necesitas para que tus clientes vuelvan por más, es mantener tus creaciones actuales más "frescas".

LOS 5 COLORES DE CHOCOLATE CALLEBAUT

otorgan una experiencia innovadora a tu repertorio de postres, **elevando tu creatividad para sorprender a tus consumidores** con postres vistosos y exquisitos.

Ve un paso adelante y ofrece una variedad única y diferenciada de helados y gelatos novedosos que están en tendencia para la siguiente generación.

Añade a tus helados color, rellenos, texturas multisensoriales y, por supuesto, **¡chocolate!**

TENDENCIAS HELADAS

Además de los tradicionales chocolates amargo, con leche y blanco, los productos **Ruby RBI** y el **Chocolate Gold** han abierto nuevas y placenteras oportunidades para los fans de los helados. No hay mejor manera de actualizar tus recetas favoritas que con un toque de color.

El chocolate de color es irresistible tanto para los consumidores de la **generación Millennial**, como para la **Generación Z** (de acuerdo con nuestros chefs de la Chocolate Academy™ en Norteamérica).



OTROS DATOS RELEVANTES

42% DE LOS CONSUMIDORES de 26 a 35 años **comparten fotos de comida en línea cada semana** (Innova Market Insights).

LAS REDES SOCIALES ESTÁN DETONANDO la compra de alimentos en **1 de cada 10 consumidores de México**, Estados Unidos, Canadá, España, Países Bajos y Australia. (Innova Market Insights de 2017).

44% DE LOS MILLENNIALS están de acuerdo en que "los productos de chocolate que tienen varios colores y son visualmente interesantes, son más premium".

Al incorporar **Chocolate Callebaut Ruby RBI** y **Gold**, además de los sabores clásicos de chocolate en tus recetas tradicionales, te distingues de los productos estándar.





LO QUE LOS 5 COLORES DEL CHOCOLATE PUEDEN HACER POR TUS HELADOS Y GELATOS

Personalizar
fácilmente
tus recetas.



Darles un *boost*
de color, sabor y
textura a tus básicos.

Ofrecer un valor agregado
a través de helados únicos.

DATOS RELEVANTES:

- El helado sigue siendo el postre más consumido.
- **50%** de los consumidores piensan que los helados que tienen chocolate de marca **deben ser divertidos y aventureros.**
- **77%** de los consumidores dicen que quieren probar **helados emocionantes que contengan experiencias chocolateras.**

Como Chef artesano, es tu oportunidad de sacar una ventaja chocolatera sobre tu competencia aprovechando los productos **Callebaut.**

Las texturas y los colores **¡harán que tus clientes se enamoren con cada bocado!**





CHEF SERGIO ESCUTIA



DESCUBRIENDO LOS SECRETOS DE OR NOIR™

Or Noir™ es el producto estrella de Cacao Barry que te permite crear tu propia receta de chocolate.

Un producto único para maestros chocolateros y artesanos que buscan diferenciarse de la competencia, con un sabor único para sus creaciones.

Dale play a la entrevista y descubre cómo Or Noir™ podría ayudar a tu marca o negocio a llegar al siguiente nivel de excelencia.





**Pastel Individual
Mil Hojas SICAO Selecto**



Pastel Individual Mil Hojas SICA O Selecto

ingredientes

Hojaldre tradicional

865 g	Harina
125 g	Mantequilla derretida
370 g	Agua fría
20 g	Sal
620 g	Mantequilla para laminar

Ganache montada Sicao Selecto

225 g	Chocolate con leche SICA O Selecto
450 g	Crema para batir

Procedimiento

1. Agregar en la batidora la harina, sal y mantequilla fundida.
2. Mezclar y agregar agua fría.
3. Amasar hasta que los ingredientes se integren correctamente.
4. Reposar la masa 2 horas en refrigeración.
5. Laminar con la mantequilla y dar 6 vueltas sencillas.

1. Calentar crema y verter sobre el chocolate. Emulsionar.
2. Refrigerar durante 8 horas y montar la ganache.

Montaje

1. Cortar el hojaldre en rectángulos de 6x12 cm.
2. Montar la ganache y aplicar con una duya rizada sobre una placa de hojaldre. Repetir en la siguiente base.
3. Cubrir la mitad de la última placa de hojaldre con Cocoa natural en polvo SICA O.



**Donas de helado
bañadas en chocolate**



Donas de helado
bañadas en chocolate

Base de helado

Ingredientes

Chocolate amargo Callebaut

546 g	leche entera
136 g	crema 35%
27 g	azúcar granulada
17 g	dextrosa
48 g	azúcar invertido
4 g	neutro 5
222 g	Chocolate amargo Callebaut 811

Chocolate con leche Callebaut

601 g	leche entera
94 g	crema 35%
17 g	azúcar granulada
38 g	dextrosa
15 g	azúcar invertida
5 g	neutro 5
230 g	Chocolate con leche Callebaut 823

Chocolate blanco Callebaut

609 g	leche entera
95 g	crema 35%
6 g	azúcar granulada
38 g	dextrosa
15 g	azúcar invertido
5 g	neutro 5
232 g	Chocolate blanco Callebaut W2

Procedimiento

1. Revolver los ingredientes líquidos y calentar la mezcla a 40°C.
2. Licuar todos los ingredientes en forma de polvo y agregarlos a la mezcla anterior.
3. Calentar hasta 72-75°C y pasteurizar durante 15 segundos.
4. Añadir el chocolate sin fundir y homogeneizar la mezcla bajando la temperatura a 4°C.
5. Dejar madurar a 4°C de 4 a 6 horas y reposar toda la noche.



Coberturas de Helado

Ingredientes

Cobertura de helado de chocolate amargo

- 1000 g** Chocolate Callebaut 811
- 140 g** aceite de coco
- 100 g** aceite de canola o de girasol

Cobertura de helado de chocolate con leche

- 1000 g** Chocolate Callebaut 823
- 120 g** aceite de coco
- 80 g** aceite de canola o de girasol

Cobertura de helado de chocolate blanco

- 1000 g** Chocolate blanco Callebaut W2
- 100 g** aceite de coco
- 80 g** aceite de canola o de girasol

Cobertura de helado Gold

- 1000 g** Chocolate Callebaut Gold
- 100 g** aceite de coco
- 80 g** aceite de canola o de girasol

Cobertura de helado Ruby

- 1000 g** Chocolate Callebaut Ruby RB1
- 80 g** aceite de coco
- 80 g** aceite de canola o de girasol

Procedimiento

1. Fundir el chocolate a 45°C.
2. Agregar el aceite de coco y el aceite de girasol; mezclar perfectamente y usar.
3. Aplicar en el helado a una temperatura de 35°C.

Pasos

1. Crear la dona de helado.
2. Cubrir con helado de chocolate o Chocolate Callebaut
3. Rociar con Chocolate Callebaut y adornar con las decoraciones Mona Lisa.
4. Insertar las donas en un palo a modo de simular una paleta de donas.



CHOCOLATE ACADEMY



Entrevista con el Chef Jonathan Escalona

Estamos orgullosos de tener en esta edición de la revista la participación de Jonathan Escalona, Chef Ejecutivo en Pastelerías La Zarza, miembro de nuestro exclusivo Club Callebaut.

En esta plática casual, el Chef Jonathan nos comparte sus mejores experiencias trabajando con los productos Callebaut. Dale play a la entrevista y contágate de su pasión por el chocolate, mientras aprendes de un verdadero maestro cómo sacarle el mayor provecho a nuestros productos para mejorar tus creaciones y hacer crecer tu negocio.



SECRETOS DE UN CHOCOLATERO

MoNA LISA®



**LA MARCA MUNDIAL
DE DECORACIONES DE CHOCOLATE**

  @monalisadeco.la

www.monalisadecorations.com

Problemas frecuentes en el uso del chocolate y sus posibles soluciones



Problema

Dificultad para desmoldar

Causa

- Temperatura de chocolate equivocada.
- Temperatura para enfriamiento demasiado alta.
- Casco demasiado delgado para desmoldar.

Solución

- Revisar templado.
- Revisar enfriamiento.
- Utilizar menos chocolate líquido.



Problema

Manchas opacas en el producto moldeado

Causa

- Chocolate sobrecristalizado.
- Temperatura de refrigeración demasiado alta.
- Moldes muy fríos.
- Moldes sucios.

Solución

- Revisar el espesor del chocolate.
- Revisar temperatura del refrigerador.
- Revisar temperatura de los moldes.
- Asegurarse de la limpieza de los moldes.



Problema

Orificios en el producto moldeado

Causa

- Sobrecristalización del chocolate.
- Espesor del chocolate mientras se trabaja.

Solución

- Incrementar la temperatura.
- Añadir poco a poco el chocolate con temperatura cálida.
- No agregar manteca de cacao.



Problema

Chocolate no brillante

Causa

- Relleno muy frío.
- Temperatura en refrigeración o del lugar de trabajo demasiado alta.
- El chocolate no está a temperatura adecuada.

Solución

- Revisar la temperatura de relleno.
- Revisar la temperatura del lugar de trabajo.
- Revisar temperado.



Problema

Huellas dactilares en el producto terminado

Causa

- Tocar el producto con las manos húmedas o dedos templados.

Solución

- No tocar el producto terminado con las manos húmedas o templadas.
- Si es necesario, usar guantes.



Problema

Moldes sucios

Causa

- Huellas dactilares en los moldes.
- Moldes contaminados por restos de chocolate.
- Manchas opacas en el molde.

Solución

- Chocolate mal templado utilizado en moldes no precalentados.

 **SICAO**[®]

Selecto



ELABORADO CON

**CACAO
100%
MEXICANO**

ORIGINARIO
DE LOS ESTADOS
**DE TABASCO
Y CHIAPAS**

SABOREA A *México* EN TU PALADAR

**SICAO SELECTO, NUESTRA NUEVA LÍNEA GOURMET.
¡BÚSCALA CON TU DISTRIBUIDOR!**

 @Sicao.lat

 @sicao.lat

BREVES DEL CHOCOLATE



Magnum ruby, el nuevo placer del chocolate rosa

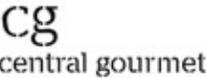
Callebaut y Magnum se unen para elaborar una **nueva experiencia**: la paleta **Magnum Ruby**, hecha de chocolate blanco y remolino de frambuesa, de **sabor suave y afrutado**; cubierta con el icónico **chocolate Ruby** para crear el primer producto helado hecho con este exquisito chocolate. **¿te lo vas a perder?**

¡Mona Lisa, Callebaut y SICAQO llegan a Sudamérica!

Barry Callebaut, empresa de chocolate **líder a nivel mundial**, llega a partir de este mes a **Colombia, Ecuador y República Dominicana** con sus marcas **Mona Lisa, Callebaut y Sicaqo**.
¡No podemos esperar a ver lo que los maestros chocolateros sudamericanos crearán con nuestros productos!



Encuentra el mejor chocolate **aquí**

				
Par de France 55 5598 2848 55 4940 1192 pardefrance.com.mx	NTD Ingredientes 55 5440 6886 01 800 836 1932 ntdingredientes.com.mx	Central Gourmet 55 5280 3853 55 5254 3645 central-gourmet.mx	La Alpina 55 5672 0919 (CDMX) 33 3121 0694 (GDL) 22 2538 9296 (PUEBLA) laalpina.com.mx facebook.com/laalpinapuebla instagram.com/laalpinapuebla	
COBERTURA NACIONAL	COBERTURA NACIONAL	CDMX/ÁREA METROPOLITANA Y VENTAS ONLINE		
				Chocosolutions
MPPD Materias Primas 44 2671 7670, 71 y 72 44 2221 6364 44 2824 8797 materiasprimas.com	La Madeleine 55 5294 2097 ext. 105 55 3162 4308 servicio.mexico@lamadeleineproducts.com.mx	Total Cake 81 8361 8475 81 1290 7885 totalcake.mx	Pasthigel 95 1503 2812 95 1516 7777 facebook.com/Pasthigel	Chocosolutions 81 8123 1766 81 8363 2182 chocosolutions.com
				
Pealpan 44 4657 1715 pealpan.mx	Alchisa 99 3140 6562 96 1121 3577 96 1233 0795 (CHIAPAS) 99 3278 8659 (TABASCO) facebook.com/alchisavhsal	Propan de Morelos 73 5542 7651 dist.propan@hotmail.com propanmorelos.com	CIM del Caribe 99 8802 1136 99 82033344 facebook.com/cim.cancun	Avios del Bajío 35 1514 7157 aviosdelbajio.com
				
Materias Primas La Frontera 44 3317 8445 44 3490 0108 lafrontera.mx	Proveedora Gastronómica 87 1436 8277 87 1435 6259	Todo para su pan 99 9285 3035 99 9983 4090 99 9949 3433	Micael Gastronómica 55 1953 6213 micaelg.com	Surtidor del Panadero Islas Aleutianas #190, Col. Loma Linda, C.P. 76070, Querétaro, Querétaro. 44 2881 0286
				
Belle Cuisine 33 1107 3191 bellecuisine.com.mx	Mr. Cocoa 81 2876 8017 rafael@grupomontesinos.com	Comercializadora Moreno del Bajío 46 1611 9430 facebook.com/comoba	Comercializadora Ferusi 55 4437 5993 55 4352 0129 egutierrez_63@hotmail.com	Distribuidora Hernández TEL. OFICINA: 66 4102 8396 WHATSAPP: 66 4233 4499 facebook.com/DistribuidoraHernandezbc