



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

WINTERGENUSS
2024

REZEPTIDEEN
FÜR DIE GASTRONOMIE

NUTZE DIE SAISON

Saisonale Produkte werden zu bestimmten Zeiten herausgebracht und das vierte Quartal im Jahr, ist im Hinblick auf neue Produkteinführungen, die aktivste Zeit.

Quelle: Innova Flavor Insider - Seasonal and Limited Edition Flavors - Mai 2022

Wir wissen, **wie wichtig die Wintersaison für dein Geschäft als Gastronom ist.**

Die Verbraucher wollen den ganzen Winter über genießen, nicht nur an Weihnachten und Silvester. Unsere Chocolate Academy Experten haben **12 inspirierende Rezepte** kreiert, um die kommende Wintersaison für dich zu einem vollen Erfolg zu machen.

Sie haben klassische Bestseller neu interpretiert und brandneue Rezepte kreiert, **um dein Angebot zu bereichern und neue Kunden anzulocken.**

NUTZE DIE GANZE SAISON!

DIE WINTERMONATE BIETEN NEBEN WEIHNACHTEN NOCH WEITERE FESTLICHKEITEN.

Erweitere deine Verkaufsmöglichkeiten von Sankt Martin bis zum Neujahrstag und darüber hinaus!



+14%

Durchschnittliches, jährliches Wachstum für Lebensmittel und Getränke, wurden durch Produkteinführungen mit einem saisonalen Thema generiert (Europe, CAGR Okt 2018-Sep 2023).

Quelle: Innova New Product Trendspotting: Festive Insights: Unveiling Global Christmas Trends -Dez 2023

1 von 5

Konsumenten weltweit, wird von saisonalen / limitierten Angeboten beeinflusst.

Quelle: Innova Flavor Insider - Seasonal and Limited Edition Flavors - Mai 2022





ENTDECKE

UNSERE 12

INNOVATIVEN
REZEPTE FÜR
EINEN **GENUSS-**
VOLLEN WINTER
2024



SCHOKO- TÖRTCHEN



Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

Ergibt 10 Portionen

Verbraucher suchen vermehrt nach nachhaltigen Lebensmittel. Sie werden sich zunehmend bewusst darüber, was sie essen und sie erfahren sehr viel mehr darüber, woher ihre Lebensmittel kommen. Mit diesem Rezept kannst du mit einem hochwertigen Dessert punkten, das den Nachhaltigkeitswünschen der Verbraucher entspricht.

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 300 g Callebaut® Feinste Belgische Dunkle Schokolade, Rezept Nr. 70-30-38• 300 g Butter	Die Schokolade und die Butter schmelzen. Vermischen.
<ul style="list-style-type: none">• 460 g Zucker• 10 Eier, ganz	Den Zucker und die Eier vermischen.
<ul style="list-style-type: none">• 230 g Mehl	Das Mehl mit den restlichen Zutaten vermischen.

In kleine, mit Backpapier ausgelegte, Ringformen gießen. Bei 170 °C für ca. 15 Minuten backen.

ABSCHLUSS & DEKORATION

- Die Schokotörtchen so mit den **Mona Lisa® Mini Cake Tops** zudecken, dass sie auf die Oberfläche passen. Sahne daneben dressieren und mit **Mona Lisa® Dark Falkes Small** dekorieren.

Mindestens 57 % der europäischen Millennials suchen aktiv nach nachhaltig produzierter Schokolade. Daher ist es gut zu wissen, dass alle Barry Callebaut Schokoladenmarken, zusammen mit der Cocoa Horizons Stiftung, mit lokalen Kakaobauern zusammenarbeiten, um eine Schokolade anbieten zu können, die gut für die Menschen und die Umwelt ist. Das Cocoa Horizons Programm sorgt mit gezielten Einsätzen dafür, dass sich die Lebensumstände der Kakaobauern und ihrer Gemeinden verbessern und Natur und Kinder geschützt werden.



MEHR AUF
COCOA HORIZONS.ORG



Weihnachtliche "Kirschwähe"

Ergibt 20 Portionen

Kirschwähe mal anders - in einer winterlichen Variante mit cremig weißer Schokolade, leckerer Haselnusscreme und crunchy Crispearls™.

SAUERRAHM-MOUSSE

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 80 g Zucker• 25 g Wasser	Wasser und Zucker auf 121 °C erhitzen.
<ul style="list-style-type: none">• 45 g Eigelb	In der Zwischenzeit das Eigelb schlagen. Langsam den entstandenen Sirup dazugeben und verrühren, bis es lauwarm ist.
<ul style="list-style-type: none">• 150 g Sahne• 14 g Gelatine, voreingeweicht• 150 g Callebaut® Feinste Belgische Weiße Schokolade, Rezept Nr. Velvet• 240 g Sauerrahm• 300 g Sahne, geschlagen	Sahne erwärmen, voreingeweichte Gelatine dazugeben und über die Schokolade gießen. Gut mischen, den Sauerrahm dazugeben und mit dem Handmixer verrühren. Vor dem Unterheben der geschlagenen Sahne mit der schaumigen Eigelbmasse mischen.

HASELNUSS-SCHOKOLADENFÜLLUNG

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Callebaut® Crema Doppia Nocciola	Nach Belieben leicht erwärmen und in einen Spritzbeutel füllen.

ABSCHLUSS & DEKORATION

- Etwas Haselnuss-Schokoladenfüllung auf den Boden der Dessert-Gläschen dressieren und **Mona Lisa® Crispearls™ Milk** darüber streuen.
- Mit der Sauerrahm-Mousse auffüllen.
- Nach Belieben mit Kirschen, Mandeln, eingeweichtem Biskuit und **Mona Lisa® Dekorationen** deiner Wahl ausdekorieren.

KIRSCH- WÄHE



BROWNIE MIT RUBY SCHOKOSAUCE



Brownie mit Ruby Schokoladensauce

Ergibt 24 Portionen

BROWNIE

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 405 g Vollei• 300 g Zucker	Zucker und Vollei vermischen und aufschlagen.
<ul style="list-style-type: none">• 510 g Butter• 300 g Callebaut® Feinste Belgische Dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811• 200 g Callebaut® Feinste Belgische Milkschokolade, Rezept Nr. 823	Währenddessen Butter und Schokoladen schmelzen und zur Eimischung hinzufügen.
<ul style="list-style-type: none">• 285 g Mehl	Das Mehl sieben und als letztes zur Mischung hinzugeben.

Die Browniemasse auf ein Backblech von ca. 2,5 cm Höhe geben. Bei 160 °C für ca. 13 - 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

RUBY SCHOKOLADENSAUCE

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 25 g Callebaut® Feinste Belgische Ruby Schokolade, Rezept Nr. RB2• 20 ml Sahne	Schokolade und Sahne in der Mikrowelle erhitzen. Alle 20 Sekunden durchrühren, bis eine weiche, cremige Sauce entsteht.

In einem separaten Saucenkännchen servieren.

ABSCHLUSS & DEKORATION

- **Tipp:** Die Brownies einfrieren. So lassen sie sich schnell, einfach und ohne Krümelei anschneiden.
- Je einen Brownie auf einem Teller anrichten und mit einer Kugel Eis (nach Wahl) toppen.
- Nach Belieben mit Himbeeren, Brombeeren und **Mona Lisa® Crispearls™ Dark** ausdekorieren sowie die Ruby Schokoladensauce anrichten.

Im Jahr 2018 überraschte Callebaut die Schokoladenwelt mit der Einführung von Ruby, der 4. Schokoladensorte neben dunkler, Milch- und weißer Schokolade. Ruby bietet intensive Fruchtigkeit mit frischen, säuerlichen Noten und eine außergewöhnliche rosa Farbe, die natürlich aus der Ruby Kakaobohne stammt. Heute präsentieren wir mit Ruby RB2 stolz die nächste Generation von Ruby Schokolade.

NEU



CAFÉ GOURMAND

WAS IST CAFÉ GOURMAND ?

Eine Kombination aus Kaffee + Mini-Desserts (normalerweise 3 Stück).

INDIVIDUELL ANPASSBAR:

Tee-Gourmand oder
heiße Schokolade-
Gourmand!



WUSSTEST DU,
dass 3/4 der Restaurant-
und Cafébesitzer
bemerkt haben, dass die
Verbraucher immer öfter
2-in-1 Angebote favorisieren?

WARUM IST CAFÉ GOURMAND SO BELIEBT ?

- Die Verbraucher haben das Gefühl, mehr für weniger Geld zu bekommen: bis zu 3 Desserts + ein Kaffee zu einem niedrigeren Preis (im Gegensatz zu einzelnen Desserts).
- Sie haben auch das Gefühl, dass es gesünder und leichter ist und trotzdem ein Genuss bleibt! Schließlich sind es nur Mini-Desserts!
- Sie können mehrere Desserts gleichzeitig probieren - was für mehr Abwechslung sorgt!



UND FÜR DICH? ES IST:

- **Skalierbar:** Nutze die meistverkauften Desserts / Angebote, sodass keine zusätzliche Vorbereitung erforderlich ist. Das Angebot lässt sich tagesaktuell, saisonal und individuell anpassen.
- **Profitabel:** Weniger Vorbereitungen und mehr Return on Invest durch Zusatzverkäufe!
- **Trendy:** Mini ist süß und liegt voll im Trend - Instagrammability!



New Year Gold Schokoladenmousse

Ergibt 10 Portione

Eine einfache Schokoladenmousse, die schnell gelingt und so köstlich schmeckt. Das perfekte Dessert für den Start ins neue Jahr und ein optischer Blickfang!

MOUSSE

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 230 g Milch• 15 g Glukose• 420 g Callebaut® Feinste Belgische Gold Schokolade• 3 g Salz• 30 g Gelatinemasse	Die Milch mit der Glukose auf 80 °C erhitzen und über die Schokolade, die Gelatinemasse und das Salz gießen. Mit einem Handmixer vermischen.
<ul style="list-style-type: none">• 80 g Sahne	Die kalte, flüssige Sahne dazugeben und nochmals verrühren.

Die Mischung für mindestens 6 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

KARAMELL

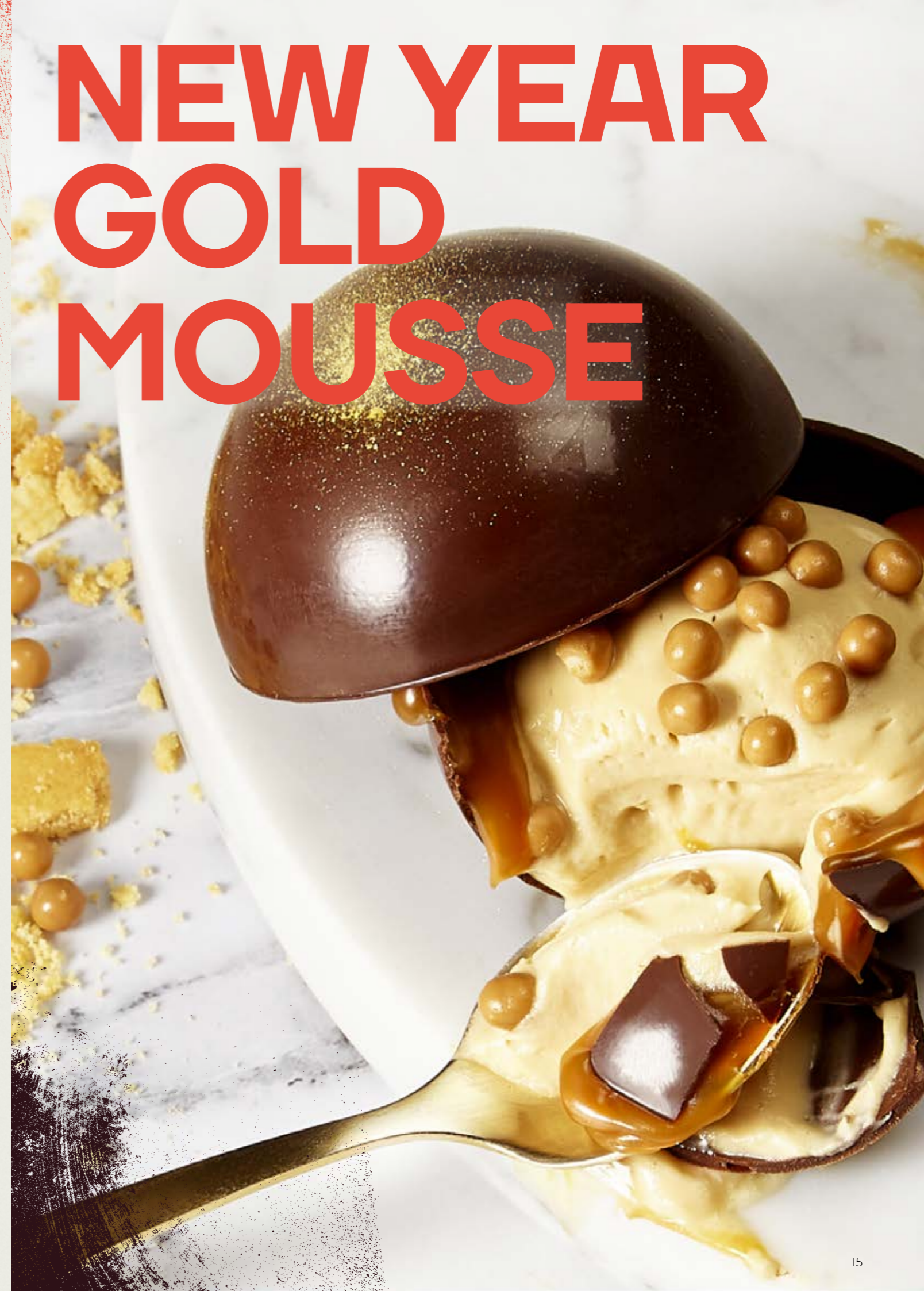
Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 30 g Glukose	Glukose in eine Schüssel geben und erhitzen.
<ul style="list-style-type: none">• 150 g Zucker	Nach und nach den Zucker hinzufügen und bräunen lassen, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.
<ul style="list-style-type: none">• 150 g Sahne, erhitzt	Nach und nach die heiße Sahne hinzufügen.

Kochen, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

ABSCHLUSS & DEKORATION

- Die Mousse aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Das Karamell ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen.
- **Mona Lisa® Dark Chocolate Dome (Schokoladenhalbschalen)** mit Karamell und anschließend mit Mousse befüllen sowie mit **Mona Lisa® Crispearls™ Salted Caramel** dekorieren.

NEW YEAR GOLD MOUSSE



BANANEN- KARAMELL- DESSERT

Bananen-Karamell-Dessert

Ergibt 14 Portionen

Einfaches kann so gut sein! Ein optischer Blickfang, den du optimal vorbereiten und kreativ in Szene setzen kannst. So zauberst du blitzschnell ein Dessert-Highlight, das deine Gäste lieben werden!



Johannes Warmuth
Inhaber Vienna Pastry Arts
Geprüfter Schokoladen-Sommelier

SCHOKOLADENBODEN (GLUTENFREI)

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 80 g Vollei• 72 g Eigelb• 30 g Puderzucker• 1/8 g Vanille	Das Vollei mit Eigelb, Puderzucker und Vanille schaumig aufschlagen.
<ul style="list-style-type: none">• 210 g Eiweiß• 90 g Zucker• 1 g Salz	Eiweiß mit Zucker und Salz zu einer cremigen Masse aufschlagen.
<ul style="list-style-type: none">• 130 g Callebaut® Feinste Belgische Dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811• 7 g Cacao Barry® Kakaopulver Plein Arôme	Die geschmolzene Schokolade und das Kakaopulver in die Eigelbmasse einrühren. Das Eiweiß vorsichtig unterheben und die Masse in einen Backrahmen streichen.

Bei 170 °C Umluft für ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die gewünschte Form (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen.

BIER-SCHOKOLADEN-CREME

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 360 g Sahne• 140 g Weizenbier (Spaten Münchener Hell)• 20 g Glukose• 2 g Salz• 1/4 g Vanille• 100 g Butter	Die Sahne zusammen mit Weizenbier, Glukose, Salz, Vanille und Butter aufkochen.
<ul style="list-style-type: none">• 100 g Callebaut® Feinste Belgische Dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811• 240 g Callebaut® Feinste Belgische Milkschokolade, Rezept Nr. 823	Anschließend die heiße Mischung in mehreren Teilen in die Schokolade einrühren, sodass eine glatte Emulsion entsteht. Diese kurz mit einem Mixer emulgieren.

Die fertige Mischung idealerweise für 24 Stunden kühlstellen. Vor der Verwendung kurz aufschlagen und auf dem vorbereiteten Schokoladenboden dressieren.



KARAMELL-BANANEN

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> • Bananenscheiben • Puderzucker 	<p>Bananen in Scheiben schneiden und gleichmäßig mit Puderzucker bestäuben. Anschließend die Bananenscheiben in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die karamellisierten Bananen aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.</p>

Nach dem Abkühlen die Bananenscheiben individuell auf dem Produkt platzieren.

HIPPEN-DEKOR

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> • 16 g Sahne • 25 g Eiweiß • 25 g Puderzucker • 10 g Mehl • 3 g Cacao Barry® Kakaopulver Plein Arôme 	<p>Die Sahne mit frischem Eiweiß, gesiebttem Puderzucker, gesiebttem Mehl und gesiebttem Kakaopulver verrühren.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 35 g Marzipanrohmasse 	<p>Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und hinzufügen. Die Masse mit einem Mixer vermengen, bis sie homogen ist.</p>

Anschließend die Masse für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen, um ein besseres Backergebnis zu erzielen. Danach die Masse in eine Form streichen und bei 180 °C für ca. 7 Minuten goldbraun backen. Zum Schluss mit einem Pinsel vergolden.



ABSCHLUSS & DEKORATION

- Die aufgeschlagene Bier-Schokoladen-Creme mit einer individuell gewählten Tülle auf die vorbereiteten Schokoladenböden dressieren.
- Die karamellisierten Bananenscheiben halbieren und individuell auf dem Produkt, zwischen der Creme, platzieren.
- Für den idealen Crunch mit **Callebaut® Hazelnut Bresilienne** bestreuen.
- Individuellen Schokoladendekor wie z.B. Bruchschokoladenstückchen oder **Mona Lisa® Dekorationen** (nach Wahl) platzieren.
- Das fertige Produkt auf eine vergoldete Hippe setzen und fertig ist das Bananen-Karamell-Dessert.

MONA
LISA

NEUE SAISONALE DEKORATIONEN
ENTDECKE UNSERE **WEIHNACHTS DEKO** VON MONA LISA
HAPPY SANTA · CHW-PR-22623E0-999



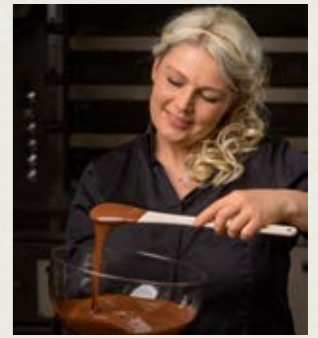


MOUSSE- DESSERT

Winterliches Mousse-Dessert

Ergibt 10 Portionen

Die Kunden lieben es, sich ab und zu mit einem hochwertigen Dessert zu verwöhnen. Besonders zur Weihnachtszeit! Dabei darf Schokolade auf keinen Fall fehlen. Oft ist Schokolade der ausschlaggebende Grund dafür, dass sich die Gäste überhaupt für ein Dessert entscheiden.



Sarah Gierig
Inhaberin Bäckerei Gierig,
Ambassadorin und Geprüfter
Schokoladen-Sommelier

WINTERLICHER BODEN

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> • 100 g Callebaut® Feinste Belgische Dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811 • 150 g Butter 	Die Schokolade mit Butter schmelzen.
<ul style="list-style-type: none"> • 2 Eier, ganz • 75 g Mehl • 130 g Haselnüsse, gerieben • Je eine Prise: Salz, Kardamom, Zimt, Nelke, Vanille 	Die Eier einrühren und dann das Mehl, die Haselnüsse und die Gewürze unterheben.

Bei 170 °C für ca. 12 - 14 Minuten backen. Zum Abkühlen vom heißen Blech abziehen und im Stickenwagen abkühlen lassen. Um den Abkühlvorgang zu beschleunigen kann man den Boden auch mit Folie abdecken und in den Froster stellen.

WINTER-SCHOKOLADEN-MOUSSE

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> • 55 g Eigelb • 60 g brauner Zucker 	Das Eigelb mit dem Zucker warm und kalt schlagen.
<ul style="list-style-type: none"> • 120 g Sahne, flüssig • 3 g Vanille • Je eine Prise: Salz, Vanille, geriebene Tonkabohne, winterliche Gewürze 	Die Sahne, Vanille und Gewürze einrühren.
<ul style="list-style-type: none"> • 120 g dunkler Nougat • 55 g Callebaut® Feinste Belgische Weiße Schokolade, Rezept Nr. W2 • 40 g Callebaut® Feinste Belgische Milkschokolade, Rezept Nr. 823 • 250 g Sahne, geschlagen 	Den Nougat mit der Schokolade erwärmen und unter die Masse rühren. Anschließend die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Anschließend in Silikonförmchen geben und mindestens 24 Stunden frosten.

Tipp: Die gefrorenen Formen mit **Mona Lisa® Studio Kakaobutter-Spray** besprühen.



BIRNEN- MARACUJA-CURD

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> • 200 g Birnen- und Maracuja-Püree • 100 g Zucker • 80 g Butter 	Die beiden Püree's zusammen mit Zucker und Butter aufkochen.
<ul style="list-style-type: none"> • 30 g Mehl • 4 Eier, ganz 	Mehl mit etwas Flüssigkeit auflösen und in die kochende Masse geben. Nach und nach das Vollei unterrühren.

KROKANT

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> • 125 g Zucker • 125 g Callebaut® Kakaonibs • 1 Prise Zimt 	Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Kakaonibs sowie den Zimt dazugeben. Vermischen.

Auf eine Silpatmatte streichen und nach dem Abkühlen in Stücke brechen.

ABSCHLUSS & DEKORATION

- Den winterlichen Boden mittig auf einem Teller platzieren.
- Die gefrorene Winter-Schokoladen-Mousse aus dem Silikonförmchen lösen und auf dem Boden platzieren.
- Mit Birnen-Maracuja-Curd und mit dem Krokant garnieren. Nach Belieben zusätzlich noch mit Pflaumen-Ragout, Zimt und Nelken garnieren.
- Nach Wahl mit **saisonalen Dekorationen von Mona Lisa®** dekorieren (siehe nächste Seite) oder individuelle Schokoladendekore selbst herstellen.

MoNA
LISA

NEUE SAISONALE DEKORATIONEN ENTDECKE UNSERE **WEIHNACHTS DEKO** VON MONA LISA

WHITE CHOCOLATE SNOWFLAKE · CHW-PR-19903E0-999

DARK CHOCOLATE SNOWFLAKES · CHD-PR-19893E0-999

HAPPY SANTA · CHW-PR-22623E0-999



TRINKBARE DESSERTS

Ein neuer Umsatzbooster!

Trinkbare Desserts sind beliebt und immer öfter die erste Wahl. Studien zufolge suchen Konsumenten nach neuen und aufregenden Erlebnissen! Warum also nicht diese Möglichkeit nutzen und den Umsatz in einem einfachen Schritt steigern?

88%

der Millennials essen nach dem Hauptgang gerne ein Dessert.

69%

der Erwachsenen geben an, dass sie ein rein trinkbares Dessert gegenüber einem traditionellen Dessert bevorzugen.

BONUS!

Trinkbare Desserts sind perfekt als "TO GO" Angebot!

MINTY DARK

Heiße Schokolade "Minty Dark"

Von: Dhan Tamang

Diese Kombination aus dunkler Schokolade und Minze erinnert an den klassischen Nachtisch und ist ein zeitloser Genuss.

Zutaten

- 150 ml Hafermilch*
- 30 g **Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Dunkel**

Zubereitung

Die Milch erhitzen und mit dem Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Dunkel vermischen.

- 40 ml Pfefferminz-Sirup

Den Pfefferminz-Sirup in ein Glas geben.

Die dunkle Schokoladenmischung dazugeben und in ein Glas gießen.

*Stattdessen kann auch Kuhmilch verwendet werden.

ABSCHLUSS & DEKORATION

- Mit **Mona Lisa® Dark Chocolate Curved Shavings** und mit Pfefferminz-Blättern garnieren.



Boom Double G

Zutaten

- 150 ml Haselnussmilch*
- 35 g **Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Milch**

Zubereitung

Die Milch erhitzen und mit dem Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Milch vermischen.

Die Mischung in ein Glas gießen.

*Stattessen kann auch Kuhmilch verwendet werden.

ABSCHLUSS & DEKORATION

- Mit **Mona Lisa® Milk Chocolate Curved Shavings** und mit klein gehackten Haselnüssen bestreuen.



BOOM DOUBLE G

BLACK & WHITE MADNESS



Black & White Madness

Zutaten

- 10 ml heißes Wasser
- 25 g **Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Dunkel**
- Espresso Shot

Zubereitung

Das Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Dunkel mit etwas heißem Wasser vermischen. Einen Espresso Shot zubereiten und alles in ein Glas gießen.

- 140 ml Hafermilch*
- 35 g **Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Weiß**

Die Milch erhitzen und mit dem Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Weiß vermischen.

Die helle auf die dunkle Schokoladenmischung, in ein Glas, gießen.

*Stattessen kann auch Kuhmilch verwendet werden.

ABSCHLUSS & DEKORATION

- Mit **Mona Lisa® Dark Chocolate Curved Shavings** und mit **Mona Lisa® White Chocolate Curved Shavings** garnieren.



A MAPLE & CINNAMON DREAM



A Maple & Cinnamon Dream

Von: Julie Sharp

Julie Sharp: "Ich wollte schon immer etwas besonderes mit Schokolade herstellen und die Menschen begeistern. Für mich war es immer mehr als nur ein Job! Es ist eine Lebenseinstellung und ich liebe, was ich tue. Und wenn du es richtig machst, werden deine Kunden es auch lieben!"

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> • 200 ml Mandelmilch* • 30 g Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Ruby 	50 ml der Milch erhitzen und mit dem Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Ruby vermischen.
<ul style="list-style-type: none"> • 1,5 g Zimt • 10 g Ahorn-Sirup 	Die restliche Milch erhitzen und mit der vorherigen Mischung sowie mit dem Zimt und dem Ahorn-Sirup vermischen.

Die Mischung in ein Glas gießen.

*Stattdessen kann auch Kuhmilch verwendet werden.

ABSCHLUSS & DEKORATION

- Mit **Mona Lisa® Dark Chocolate Curved Shavings**, **Mona Lisa® Crispearls™ Dark** und **Mona Lisa® Scarlet Metallic Flakes** garnieren.

Sea Salt Gold Delight

Von: Nir Chouchana



Zutaten

- 150 ml Hafermilch*
- 35 g **Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Gold**

Zubereitung

Die Milch erhitzen und mit dem Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Gold vermischen.

Die Mischung in ein Glas gießen.

*Stattdessen kann auch Kuhmilch verwendet werden.

ABSCHLUSS & DEKORATION

- Mit **Mona Lisa® Dark Chocolate Curved Shavings** und etwas Meersalz dekorieren.

SEA SALT GOLD DELIGHT





BORN ORIGINAL

SCHOKOLADENHANDWERK VOM FEINSTEN MIT DEM ORIGINAL BELGISCHEN GESCHMACK

DU TRÄUMST.
DU PROBIERST ETWAS AUS.
DU LERNST DAZU.
DU VERSUCHST ES NOCH EINMAL.
DU SCHAFFST ETWAS EINZIGARTIGES.
WIR STEHEN AN DEINER SEITE.
MIT SCHOKOLADENZUTATEN, DIE DIR HELFEN,
DEIN HANDWERK ZU PERFEKTIONIEREN.


CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



REZEPTE
& MEHR


CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



Callebaut®
Feinste Belgische
Dunkle Schokolade,
Rezept Nr. 811
811-E4-U71
2,5 kg Beutel



Callebaut®
Feinste Belgische
Milkschokolade,
Rezept Nr. 823
823-E4-U71
2,5 kg Beutel



Callebaut®
Feinste Belgische
Weiße Schokolade,
Rezept Nr. W2
W2-E4-U71
2,5 kg Beutel



Callebaut®
Feinste Belgische
Gold Schokolade
CHK-R30GOLD-E4-U70
2,5 kg Beutel



NEU
Callebaut®
Feinste Belgische
Ruby Schokolade,
Rezept Nr. RB2
CHR-Q37RB2-E4-U70
2,5 kg Beutel



Callebaut®
Feinste Belgische
Dunkle Schokolade,
Rezept Nr. 70-30-38
70-30-38-E4-U71
2,5 kg Beutel



Callebaut®
Feinste Belgische
Weiße Schokolade,
Rezept Nr. Velvet
W3-E4-U71
2,5 kg Beutel



Callebaut®
Crema Doppia Nocciola
FNN-S1835-651
5 kg Eimer



Callebaut®
Hazelnut Bresilienne
NAN-CR-HA3714-U11
1 kg Beutel



Callebaut®
Kakaonibs
NIBS-S502-X47
800 g Beutel



Cacao Barry®
Kakaopulver Plein Arôme
DCP-22PLARO-E0-89B
1 kg Beutel

SCHOKOLADENGENUSS IN 5 FARBEN



DUNKEL

INTENSIV DUNKEL UND BITTER
 MIT RÖSTNOTEN

Bewusster Genuss. Gut für Sie,
 gut für die Umwelt und perfekt
 für Latte Art geeignet.

VM-54627-V99
 750 g Schachtel

MILCH

GESCHMEIDIG UND AUSGEWOGEN
 MIT VANILLENOTEN

Ein Milchschokoladentraum
 und der absolute Favorit bei den
 Konsumenten.

VM-54626-V99
 750 g Schachtel

WEISS

REICHHALTIG UND SÜSS MIT
 VANILLE- UND KARAMELLNOTEN

Intensiver Genuss mit einem
 samtigen Mundgefühl, perfekt
 als Mix mit Espresso.

VM-54625-V99
 750 g Schachtel

RUBY

INTENSIV FRUCHTIG MIT FRISCHEN
 SÄUERLICHEN NOTEN

Die 4. Schokoladensorte, aus
 rubinroten Kakaobohnen,
 intensive Fruchtigkeit mit
 frischen, säuerlichen Noten.

VM-54621-V99
 750 g Schachtel

GOLD

KARAMELLSCHOKOLADE MIT
 NOTEN VON KARAMELL, BUTTER
 UND SAHNE

Nostalgische Geschmacks-
 richtungen sind wieder da.
 Die 5. Schokoladenfarbe bieten
 ein ganz neues Geschmacks-
 erlebnis.

VM-54623-V99
 750 g Schachtel

VORREITER DES SCHOKOLADENHANDWERKS SEIT 1828

Nur wenige Marken können auf eine Geschichte von beeindruckenden 190 Jahren
 zurückschauen. Seit 1828 ist Van Houten führend in der Herstellung und Innovation
 und bringt damit das Schokoladenhandwerk stets weiter voran.

Coenraad van Houten erfand damals die Kakaopresse und seinem Sohn verdanken
 wir den Alkalisierungsprozess des Kakaos. Dadurch gelang es, die ehemals
 bitteren Kakaopulver in so geschmackvolle, sanfte und hervorragend lösliche
 Kakao- und Schokoladengetränke zu verwandeln, wie wir sie heute kennen.
 Und das war sicher nicht die letzte Innovation von Van Houten.

BIST DU BEREIT, GEMEINSAM MIT UNS GESCHICHTE ZU SCHREIBEN?



MEHR AUF
COCOAORIZONS.ORG



NEUE MÖGLICHKEITEN FÜR BARISTAS

TRINKSCHOKOLADE KANN DER NEUE KAFFEE WERDEN

Üblicherweise wird in Restaurants und Cafés nur eine Sorte Trinkschokolade serviert.
 Wenn eine Kombination aus Schokolade und Kaffee angeboten wird, dann stets in Form
 von Mokkas.

Achtsamkeit und gesunder Genuss werden fast nie berücksichtigt, während
 Verbraucher sich nach neuen sensorischen Erfahrungen sehnen. Sie sind aktiv auf der
 Suche nach Geschmacksrichtungen, die über herkömmliche Getränke hinausgehen. Sie
 betrachten den Wandel als Chance.

Tust du das auch? Dann erweitere jetzt deine Verkaufsmöglichkeiten!



AUS NACHHALTIG PRODUZIERTEN KAKAOBOHNEN

Mindestens 57 % der europäischen Millennials suchen aktiv nach nachhaltig produzierter Schokolade. Daher ist es gut zu wissen, dass alle Barry Callebaut Schokoladenmarken, zusammen mit der Cocoa Horizons Stiftung, mit lokalen Kakaobauern zusammenarbeiten, um eine Schokolade anbieten zu können, die gut für die Menschen und die Umwelt ist. Das Cocoa Horizons Programm sorgt mit gezielten Einsätzen dafür, dass sich die Lebensumstände der Kakaobauern und ihrer Gemeinden verbessern und Natur und Kinder geschützt werden.

 MEHR AUF
COCOA HORIZONS.ORG



OUR CHOCOLATE
IS MADE FROM
SUSTAINABLE COCOA



Mona Lisa®
Dark Chocolate
Crispearls™
CHD-CC-CRISPE0-02B
800 g Beutel



Mona Lisa®
Milk Chocolate
Crispearls™
CHM-CC-CRISPE0-02B
800 g Beutel



Mona Lisa®
Salted Caramel
Chocolate Crispearls™
CHF-CC-CCRISPE0-02B
800 g Beutel



Mona Lisa®
Dark Chocolate
Flakes Small
CHD-SP-4Z4-E0-U68
1 kg Beutel



Mona Lisa®
Scarlet Metallic
Flakes
CHK-VS-22124E0-999
600g Streuer



Mona Lisa®
Dark Chocolate
Curved Shavings
CHD-SV-22283E0-74A
2,5 kg Karton



Mona Lisa®
Milk Chocolate
Curved Shavings
CHM-SV-22285E0-74A
2,5 kg Karton



Mona Lisa®
White Chocolate
Curved Shavings
CHW-SV-22287E0-74A
2,5 kg Karton



Mona Lisa®
Dark Chocolate
Dome
CHD-CM-21428E0-999
28 Stück pro Einheit



Mona Lisa®
Dark Chocolate
Mini Cake Tops
CHD-GD-19837E0-999
195 Stück pro Einheit



Mona Lisa®
Dark Chocolate
Snowflakes
CHD-PR-19893E0-999
270 Stück pro Einheit



Mona Lisa®
White Chocolate
Snowflakes
CHW-PR-19903E0-999
270 Stück pro Einheit



Mona Lisa®
Happy Santa
Aufleger
CHW-PR-22623E0-999
210 Stück pro Einheit



Die Wintersaison 2024 wird was ganz Besonderes!

Willst du mehr über unsere köstlichen Rezepte und Produkte wissen? Dann folge uns auf unseren Social Media Kanälen.



MIT UNS VERBINDEN

Folge uns bei Callebaut und Chocolate Academy