

DOOR DE TROTSE GROEP  
**CALLEBAUT CHEFS**

**HET**  
**ATELIER** VAN  
DE  
CHOCOLATIER



**CALLEBAUT®**

BELGIUM 1911

**Met bijdragen van**

Daive Comaschi  
Philippe Vancayseele  
Clare England  
Beverley Dunkley  
Mark Tilling  
Ciro Fraddano  
Ryan Stevenson

**Lannoo**

# INHOUD

De recepten zijn ingedeeld op houdbaarheid (korte, middellange, lange), product (bonbons, truffels, repen...) en chocoladesoort (donker, melk, wit, gold, ruby).



## KORTE HOUDBAARHEID

### Bonbons

1	811 bonbon met mandarijn	40
2	Sao Thomé bonbon met kurkuma latte	43
3	70-30-38 bonbon met exotische vruchten	44
4	815 bonbon met limoen & gember	46
5	811 bonbon met pecannoot	48
6	811 bonbon met bergamot	50
7	811 bonbon met Amarettopraliné	52
8	70-30-38 bonbon met zoethout	55
9	Donker & wit swirlbonbon met vanille	57
10	811 bonbon met rooibosthee	58
11	70-30-38 bonbon met ganache van thee	60
12	811 manon met pecannoot & vanille	63
13	811 manon met vanille	65
14	811 bonbon met pecannoot & sinaasappel	66
15	823 bonbon met yoghurt & vanille	68
16	Java bonbon met thee van jasmijnparels	71
17	POWER 41 bonbon met ganache van Earl Grey & citroen	73
18	POWER 41 bonbon met peer	74
19	823 bonbon met perzik	76
20	823 manon met hazelnootpraliné	78
21	823 bonbon met botergianduja	80
22	W2 bonbon met griottine	83
23	W2 bonbon met braam	85
24	Velvet bonbon met mangokaramel	86
25	W2 bonbon met framboos & vanille	88
26	Velvet bonbon met yuzu	91
27	Velvet bonbon met sencha & matcha	92
28	W2 bonbon met bosbes	95
29	W2 bonbon met tiramisu	96
30	W2 manon met matcha	99
31	Gold bonbon met banaan	100
32	Gold bonbon met kastanje & vanille	102
33	Gold bonbon met koffie	105

[www.lannoo.com](http://www.lannoo.com)

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Fotografie  
Heikki Verdurme  
Kéven Poisson  
Matt Madden

Vormgeving  
Armée de Verre Bookdesign

Vertaling  
Textcase

Als u opmerkingen of vragen hebt, dan kunt u contact opnemen met onze redactie:  
[redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com).

© Callebaut &  
Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2022  
D/2022/45/445 – NUR 440  
ISBN 9789401488624

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

## EEN VOORWOORD VAN ALLE CHEFS DIE HEBBEN BIJGEDRAGEN AAN DIT BOEK

11

## HET KRAKEN VAN DE CODE

23

De basis van de receptencode

24

Indicatie van de vloeibaarheid

28

Wanneer moet je welke chocolade gebruiken?

31

Conversietabel

591

34	Gold bonbon met nootmuskaat & amandel	106
35	Gold bonbon met banaan & limoen	109
36	Gold bonbon met peer	110
37	Gold manon met koffie	113
38	Gold bonbon met amandel & citroen	114
39	Ruby bonbon met bosvruchten	116
40	Ruby bonbon met lychee	119
41	Ruby bonbon met pistachenoot & citroen	121
42	Ruby bonbon met framboos	122
43	Ruby bonbon met framboos & lychee	125
44	Ruby bonbon met citroen & cassis	126
45	Ruby manon met braam	129
46	Ruby bonbon met mandarijn	131

### Truffels

47	811 truffel met explosie van bessen	133
48	815 truffel met Java & sambuca	134
49	POWER 41 truffel met limoen & basilicum	136
50	Velvet sneeuwbaltruffel	139
51	Gold truffel met kalamansi	140
52	Ruby truffel met yoghurt & honing	142

### Repen

53	811 reep met hazelnoten & passievrucht	144
54	Ruby reep met pistachenoot & framboos	146
55	811 snackreep met gezouten karamel & cashewnoot	149
56	811 snackreep met boekweit & pecannoot	150
57	823 snackreep met groene appel & anijs	153
58	823 snackreep met kumquat	154
59	W2 snackreep met kokos & limoen	157
60	Velvet snackreep met cookies & cream	159
61	Velvet snackreep met kokos & rum	161
62	Gold snackreep met cappuccino	163
63	Gold snackreep met karamel & biscuit van cacaonibs	165
64	Ruby snackreep met passievrucht	167

### Crunchies

65	811 florentines met kers & amandel	168
66	811 crunchies met abrikoos	171
67	70-30-38 crunchies met honing & amandel	172
68	60-40-38 lekkernijen met hazelnoot & munt	175
69	823 crunchies met boter	176
70	Gold rocher met pistachenoot	179
71	Gold tartine russe	180
72	Ruby crunchies met pistachenoot	182

### Pastilles

73	60-40-38 pastilles met munt	184
74	POWER 80 pastilles met dadel & cranberry	187
75	826 pastilles met aardbei	189
76	W2 pastilles met griottines	190
77	Ruby pastilles met bosbes	192

### Smeerpasta's

78	811 smeerpasta met sinaasappel & cashewnoot	195
79	811 smeerpasta	196
80	POWER 41 smeerpasta met hazelnoot & vijg	198
81	W2 smeerpasta	201
82	Gold smeerpasta met pecannoot	203
83	Ruby smeerpasta met kers	204

### Ijsbereidingen

84	811 chocoladegelato	206
85	70-30-38 chocoladesorbet	209
86	POWER 41 chocoladegelato	210
87	Velvet chocoladegelato	213
88	Gold gelato met karamel	214
89	Ruby stracciatellagelato	216



## MIDDELLANGE HOUDBAARHEID

### Bonbons

90	811 bonbon met yoghurt & vanille	220
91	811 klifbonbon	222
92	811 bonbon met peper & zout	224
93	Madagaskar bonbon met boekweit	226
94	NXT Puur bonbon met framboos	228
95	811 bonbon	230
96	811 bonbon met anijs & pecannoot	232
97	NXT Puur bonbon met limoen	234
98	811 bonbon met cappuccino	237
99	811 bonbon met yuzu	239
100	70-38-38 bonbon met abrikooskaramel	240
101	811 manon met kokosnoot	243
102	811 manon met vanille	244
103	811 bonbon met framboos, amandel & hazelnoot	246
104	POWER 41 bonbon met banaantoffee	249
105	POWER 41 bonbon	250
106	NXT M_lk bonbon met peer	252
107	NXT M_lk bonbon met abrikoos	254
108	823 bonbon met sinaasappel	256
109	823 bonbon met rode wijn & peer	258
110	Java bonbon met nootmuskaat & banaan	260
111	NXT M_lk bonbon met yuzu	262
112	Java bonbon met Pu-Erh thee	265
113	NXT M_lk macaron	266
114	823 bonbon met ganache van bergamot	268
115	POWER 41 bonbon met pijnboompitten	271
116	W2 bonbon met citroen & pistachenoot	272
117	Velvet bonbon met lychee & cacao pulp	275
118	W2 bonbon met rood fruit & yoghurt	276
119	Velvet bonbon met roze grapefruit & gemberganache	278
120	Velvet bonbon met kers	280
121	Velvet bonbon met ganache	282
122	Velvet manon met Amaretto	285
123	Velvet manon met worteltaart	286
124	Gold bonbon met pecannoot & pinda	288
125	Gold bonbon met citroenkaramel & amandel	291
126	Gold bonbon met kumquat & amandel	293
127	Gold bonbon	294

128	Gold bonbon met appel	297
129	Gold bonbon met gekruide karamel	298
130	Gold bonbon met ganache van gember	300
131	Gold & donker manon	303
132	Ruby bonbon met bosaardbei	304
133	Ruby bonbon met duindoorngelei	306
134	Ruby bonbon met dadel, cranberry & karamel	308
135	Ruby bonbon	311
136	Ruby bonbon met limoen	312
137	Ruby bonbon met ganache van framboos	315
138	Ruby manon met kers	316
139	Ruby bonbon met passievrucht & kokosnoot	319

## Truffels

140	811 truffels met passievrucht	320
141	70-30-38 truffel met framboos	323
142	NXT Puur truffel met banaan	324
143	POWER 41 truffel met whisky	326
144	NXT M_lk truffel met kumquat	329
145	Velvet truffel met cheesecake	330
146	Gold truffel met Amaretto & citroen	333
147	Ruby truffel met yuzu	335

## Repen

148	70-30-42 reep met abrikoos & amandel	337
149	NXT M_lk reep met bergamotkaramel	338
150	W2 reep met bosbessen	340
151	811 snackreep met misokaramel & kalamansi	342
152	811 snackreep met marsepein	344
153	811 snackreep met zwarte kers	346
154	811 snackreep met hazelnoot & karamel	348
155	POWER 41 snackreep met hazelnootkaramel & shortbread	351
156	823 snackreep met citroen & karamel	352
157	NXT M_lk reep met framboos & pistachenoot	355
158	Velvet snackreep met pistachenoot & tonkaboon	357
159	Gold snackreep met Amaretto	358
160	Gold snackreep	361
161	Ruby snackreep met zure kersen	363
162	Ruby snackreep met muesli	364

## Crunchies

163	811 chips met gekruide peer	367
164	811 cannelloni met pijnboompitten	369
165	811 Crunchies met framboos & hazelnoten	370
166	POWER 41 crunchies met boekweit	373
167	W2 crunchies met amandel	374
168	Ruby crunchies met amandel	376

## Pastilles

169	Winters gekruide macadamianoten met 811 chocolade	378
170	POWER 41 pastilles met aardbeienkaramel	380
171	W2 pastilles met passievrucht	382
172	Velvet pastilles met cacao	385
173	Gold pastilles met abrikoos & citroengras	386
174	Ruby pastilles met braam, citrus & roos	389

## Smeerpasta's

175	70-30-38 smeerpasta	390
176	811 smeerpasta met paranoot & gember	392
177	823 smeerpasta met hazelnoot & amandel	394
178	POWER 41 smeerpasta met speculoos	396
179	Velvet smeerpasta met witte perzik	398
180	Gold smeerpasta met koffie	400
181	Ruby smeerpasta met roos	403

## Ijsbereidingen

182	811 gelatobonbon met sabayon	405
183	70-30-44 sorbetbonbon met citrus	407
184	823 gelatobonbon met abrikoos	409
185	W2 gelato- bonbon & pistachenoot	411
186	Gold gelatobonbon met pinda	413
187	Ruby gelatobonbon met zure kers	415



## LANGE HOUDBAARHEID

### Bonbons

188	811 bonbon met rum & zoethout	419
189	811 bonbon	420
190	C811 bonbon met banaan & limoenkaramel	423
191	70-30-38 bonbon met ganache van limoengelei	425
192	811 bonbon met vanille	426
193	811 bonbon met hazelnoot	428
194	811 bonbon met boekweithoning & amandel	431
195	60-40-38 bonbon met karamel	432
196	60-40-38 bonbon met bloedsinaasappel & speculoos	435
197	811 bonbon met ganache van speculoos	437
198	811 bonbon met marsepein van hazelnoot & exotisch fruit	439
199	811 bonbon met gezouten karamel	440
200	70-30-38 bonbon met hazelnoot	442
201	811 bonbon met opgeklopte amandelboter	444
202	811 bonbon met amandel	446
203	823 bonbon met krachtige koffievulling	449
204	823 bonbon met kaneelkaramel	450
205	823 bonbon met kastanje	452
206	POWER 41 bonbon	454
207	823 bonbon met amandel & mango	457
208	Bonbon met pompoenpit & Arriba ganache	459
209	823 bonbon met perzikkaramel	460
210	823 snack met amandel	462
211	W2 bonbon met pistachenoot	465
212	Velvet bonbon met vanille	467
213	W2 bonbon met vanille	468
214	Velvet bonbon met millefeuille	471
215	W2 bonbon met limoncello	472
216	W2 bonbon met hazelnoot	475
217	W2 bonbon met pistachenoot & cranberry	477
218	Velvet bonbon met gember & sesamzaad	478
219	Gold bonbon	480
220	Gold bonbon met donkere chocolade	482

221	Gold bonbon met appel & ganache van peperkoek	485
222	Gold bonbon met pinda	486
223	Gold bonbon met hazelnoot	488
224	Gold bonbon met koffie	490
225	Gold bonbon met gianduja	492
226	Ruby bonbon	495
227	Ruby bonbon met limoen	496
228	Ruby bonbon met sudachi	498
229	Ruby bonbon met botercreme	501
230	Ruby bonbon met macadamianoot	502
231	Ruby bonbon met creme van pistachenoot	504
232	Ruby bonbon met amandel	507

### Truffels

233	811 truffel met mango & passievrucht	509
234	70-30-38 truffel met krachtige chocoladevulling	511
235	823 truffel met kardemom & cacao nib	512
236	W2 truffel met hazelnoot	514
237	GOLD truffel met kaneel	516
238	Ruby truffel met honing & amandel	519

### Repen

239	823 reep met gember & peer	520
240	GOLD reep met karamel popcorn & abrikoos	523
241	811 snackreep met pecannoot & gezouten chocoladekaramel	525
242	811 snackreep met romige nougat	527
243	60-40-38 snackreep	528
244	823 snackreep met zachte karamel & knapperige hazelnoot	530
245	Snackreep met W2 fudge & gedroogd fruit	532
246	Velvet snackreep met gember	534
247	GOLD snackreep met marsepein van pijnboompit	537



248	Ruby snackreep met braam	538
249	Ruby snackreep met pistachenoot & framboos	541

### **Crunchies**

250	811 crunchies met hazelnoot	542
251	811 crunchies met amandel & hazelnoot	545
252	70-30-42 tuiles met maanzaad & sesamzaad	546
253	823 crunchies	548
254	W2 crunchies met amandel	551
255	GOLD crunchies met noten	553
256	Ruby tuiles met cacaonibs	554

### **Pastilles**

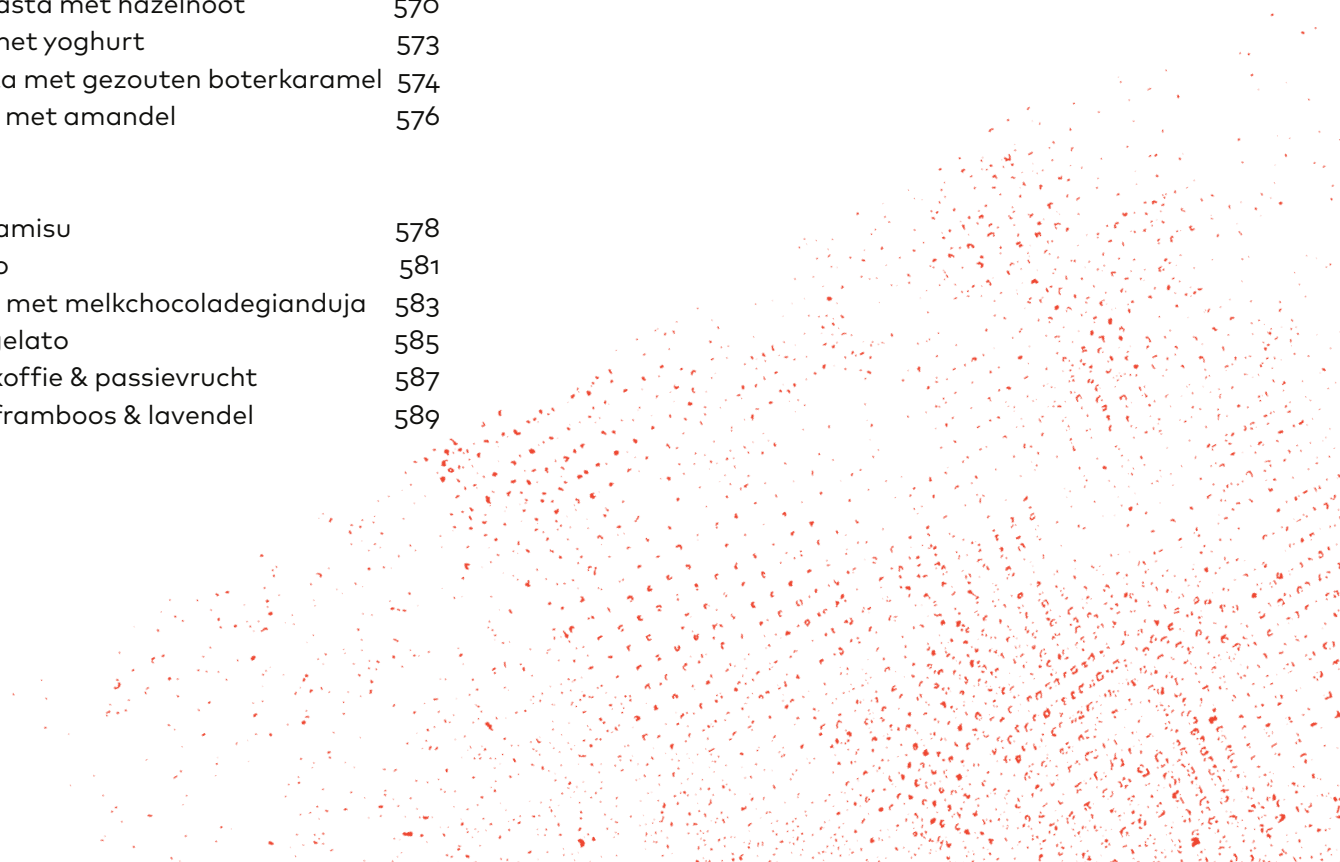
257	811 pastilles met karamel van chilipeper	557
258	Nuggets van 811-fudge met GOLD	558
259	823 pastilles met gekaramelliseerde hazelnoot	560
260	W2 pastilles met kokosnoot	563
261	Velvet pastilles met gezouten pistachenoot	565
262	Ruby pastilles met hazelnoot	566

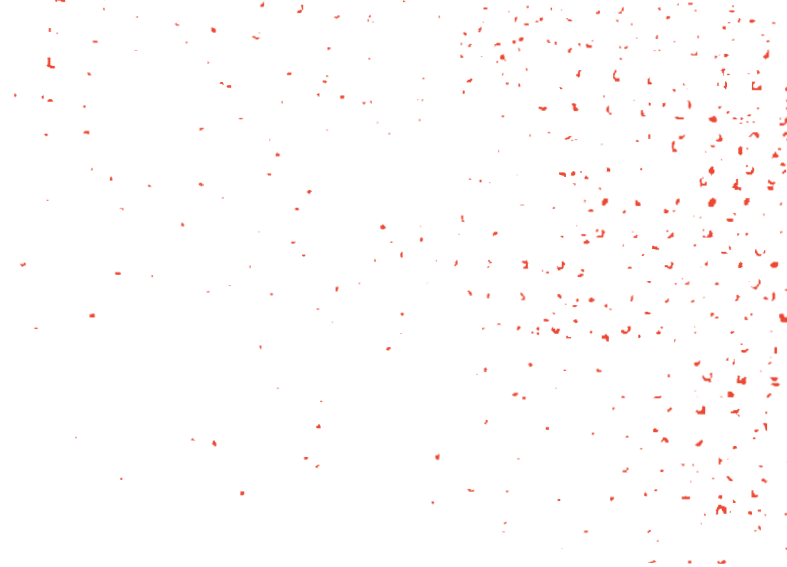
### **Smeerpasta's**

263	811 smeerpasta met citrus	568
264	60-40-38 smeerpasta met hazelnoot	570
265	W2 smeerpasta met yoghurt	573
266	GOLD smeerpasta met gezouten boterkaramel	574
267	Ruby smeerpasta met amandel	576

### **Ijsbereidingen**

268	811 gelato met tiramisu	578
269	POWER 80 gelato	581
270	POWER 41 gelato met melkchocoladegianduja	583
271	Exotische velvet gelato	585
272	Gold gelato met koffie & passievrucht	587
273	Ruby gelato met framboos & lavendel	589





# WAAROM WEER EEN BOEK MET CHOCOLADERECEPTEN?

Een goed punt! Wijzelf hebben ons dat ook afgevraagd. Er zijn al heel wat uitstekende, inspirerende chocoladeboeken in omloop in de karakteristieke stijl en het denkpatroon van een chef. Toch voelden wij de noodzaak om dit boek te schrijven. Het waarom kan worden gevat in één enkele zin, die we graag willen ontleen aan Magritte, een van de bekendste surrealisten uit België: *'Ceci n'est pas un livre recettes'*. Vrij vertaald: dit is geen receptenboek.

Dit boek is veel meer dan dat. Het is een systeem dat ambachtslieden overal ter wereld kan helpen om weloverwogen zakelijke beslissingen te nemen over hun assortiment en hun productlijn. Laat ons dit verder uitleggen.

In de loop van onze werkzame jaren bij de Chocolate Academy kregen wij veel vragen van ambachtslieden over de houdbaarheid van hun lekkernijen. De vragen varieerden van 'Hoe kan ik de houdbaarheid van mijn producten verlengen zonder de smaak en textuur van mijn recepten aan te tasten?' tot 'Hoelang is de houdbaarheid van ambachtelijke bonbons? Is dat zes weken? Drie maanden?'

Het antwoord op die vragen is niet zo simpel als het lijkt. Om een van onze collega's bij de Chocolate Academy te citeren: 'Je besluit niet hoelang je recept houdbaar is als het klaar is, maar je begint ermee.'

Wat hij bedoelde is dat je een aantal vragen moet beantwoorden vóórdat je jouw recepten creëert. En dit zijn zakelijke vragen.

## **Welke soort chocoladeproducten wil je jouw klanten aanbieden?**

Wil je ze verwennen door ze een zo vers mogelijke smaakervaring te bezorgen? Of zijn je producten bestemd voor de export en wil je dat de bonbons als ze bij de klant aankomen nog steeds geweldig smaken? Bijvoorbeeld, sommige chocolatiers krijgen de kans om hun producten naar het buitenland te exporteren. Afhankelijk van de tijd van verscheping en overslag op verkooppunten in het buitenland, kun je een totaal ander product overwegen dat nog steeds geweldig smaakt wanneer het uiteindelijk de smaakpapillen van de klant bereikt.

## **Wat is de voorraadrotatie van je producten?**

Ben je snel uitverkocht? Worden jouw producten bijvoorbeeld allemaal verkocht binnen één week na productie? Of zijn daar meer weken voor nodig? Het antwoord op deze vraag kan sterk worden beïnvloed door de wijze van promotie, het aantal verkooppunten dat je hebt, enzovoorts.

## **Hoe groot is je productieproces?**

Richt je je op kleine hoeveelheden die zo vers mogelijk zijn (en binnen een week verkocht moeten worden)? Of wil je op een zo efficiënt mogelijke manier grotere hoeveelheden produceren en die in perfecte conditie bewaren om in de loop van drie, vier tot acht weken te verkopen?

Deze vragen vormen het uitgangspunt van dit receptenboek. Daarom hebben we de recepten gerangschikt volgens houdbaarheid:



### **Recepten met een korte houdbaarheid**

Dit betreft producten die zo vers mogelijk zijn, met een korte opsomming van ingrediënten die niet lang bewaard kunnen worden. Om je klanten blij te maken en hun de ultieme verse smaakervaring te bieden, moeten zij binnen één tot twee weken verkocht en gegeten worden.



### **Recepten met een middellange houdbaarheid**

Deze recepten vereisen al meer aandacht bij de selectie van ingrediënten en de manier waarop je ze verwerkt. Het uitbalanceren van verschillende soorten suiker (zoals glucose, invertsuiker, etc.) om onder meer de wateractiviteit te verminderen, helpt om de houdbaarheid tot zes of acht weken te verlengen.



### **Recepten met een lange houdbaarheid**

Hoe langer de houdbaarheidstermijn, hoe meer je overwogen beslissingen moet nemen over de ingrediënten die je in je recept gaat gebruiken. Het doel is om de wateractiviteit (AW-waarde) onder 0,60 te houden zodat alle microbiële groei wordt belemmerd. Door een dergelijke lage wateractiviteit valt de noodzaak weg om conserveermiddelen te gebruiken. Daarbij komt het voordeel van een langere houdbaarheid tot twaalf maanden, indien bewaard bij een gemiddelde kamertemperatuur.

Met dit receptenboek kun je meteen aan de slag om geweldige chocoladeproducten te maken die voldoen aan jouw houdbaarheidsbehoefte. Voor een volledige portfolio hebben wij recepten toegevoegd, van bonbons tot snackrepen en chocoladepasta's. We hebben zelfs seizoensproducten zoals op gelato gebaseerde bonbons opgenomen, om het zomerse 'laagseizoen' te overbruggen. De recepten bevatten ook een diversiteit aan ingrediënten: van fruit, nootpasta's en karamel tot meer gevoelige bestanddelen zoals verse room en boter.

**WIJ WENSEN JE  
EEN HEERLIJKE,  
INTENSE, BEZIELDE  
ERVARING TOE MET  
HET WAARMAKEN  
VAN JE CHOCOLADE-  
DROMEN EN HET  
OPBOUWEN VAN  
EEN SUCCESVOL  
BEDRIJF.**



A thick, brown liquid is being poured from above onto a dark, reflective surface. The liquid forms a smooth, circular puddle that reflects the light. The background is blurred, showing a dark, textured surface.

W2

70-30-42

70-30-38

823

# **HET KRAKEN VAN DE CODE**

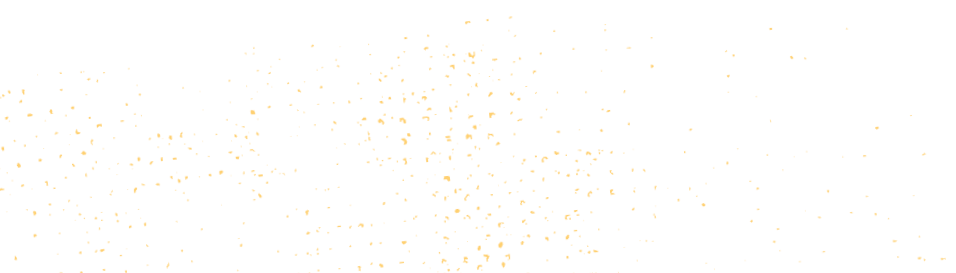
VAN DE  
CALLEBAUT  
NAMEN

**UITLEG OVER DE CALLEBAUT  
RECEPTENUMMERS**

DEEL 1

# DE BASIS VAN DE RECEPTENCODE

Al tientallen jaren gebruiken chocolatiers overal ter wereld de klassieke Callebaut chocoladerecepten, waaronder 811, 821, W2 en nog veel meer. Een receptencode laat letterlijk de formule zien van de ingrediënten in de chocolade en de manier waarop ze moeten worden verwerkt: het bepalen van de cacaomelange, het mengen, verfijnen, concheren, etc. Door deze recepten zodanig te formuleren en te bepalen, heeft Callebaut door de jaren heen een consistente smaak gecreëerd in zijn diverse soorten chocolade. Als je ooit de kans had om die te proeven en ermee te werken, dan heb je waarschijnlijk jouw favoriete chocolades gevonden. Welnu, er is een verhaal en een betekenis voor elk van hen. Dit is het moment om de code te onthullen!





# VOOR DE DRIECIJFERIGE RECEPTEN

# 811

Het eerste cijfer refereert aan het TYPE PRODUCT	Het tweede cijfer refereert aan de SOORT CHOCOLADE	Het derde cijfer refereert aan DE HISTORISCHE VOLGORDE van creatie van de recepten
<p>8 couverturechocolade (met een inhoud van minimaal 32% cacaoboter)</p> <p>6 chocolade met een lichtere kleur en een karakteristieke karamelsmaak</p>	<p>0 EN ONEVEN NUMMERS donkere chocolade</p> <p>EVEN NUMMERS melkchocolade</p>	<p>Elk recept in de geschiedenis van Callebaut heeft een opeenvolgend receptnummer gekregen, te beginnen met 0. Het allereerste recept van donkere couverturechocolade kreeg de naam 800. De daaropvolgende recepten werden 801, 802... en jaren later de beroemde 811.</p>

## DOE DE TEST: KUN JIJ DE CODE KRAKEN?

### Recept nr. 805

Het juiste antwoord: een donkere couverturechocolade.  
Dit was het zesde recept dat ooit door Callebaut werd gemaakt.

### Recept nr. 823

Het juiste antwoord: een couverture melkchocolade.  
Dit was het vierde recept in de geschiedenis van Callebaut.

### Recept nr. 665

Het juiste antwoord: een lichte melkchocolade met een karakteristieke karamelsmaak.

Als je kijkt naar het laatste nummer (vijf): dit recept was de zesde in zijn soort en werd enkele tientallen jaren geleden gecreëerd.

# ZESCIJFERIGE RECEPTEN ALLE INGREDIËNTVERHOUDINGEN IN ÉÉN OOGOPSLAG

# 70-30-42

Het eerste nummer refereert aan het MINIMALE VASTE CACAOBESTANDDEEL	Het tweede nummer refereert aan het SUIKERGEHALTE	Het derde nummer refereert aan het GEHALTE VAN DE CACAOBOTER
70 refereert aan minimaal 70,5% vaste cacaobestanddelen in dit recept. Dit is een indicatie van de intensiteit: in dit geval een intense cacaosmaak.	30 betekent in dit recept 30% toegevoegde suiker. Het geeft aan hoe zoet de smaak is. In dit geval gematigd zoet, rijk aan cacao.	42 betekent 42% cacaoboter. Dit is belangrijk aangezien het percentage cacaoboter (vet in het algemeen) de vloeibaarheid van de chocolade beïnvloedt. Hoe hoger het vetgehalte, hoe vloeibaarder de chocolade.

## DOE DE TEST: KUN JIJ DE CODE KRAKEN?

### Recept nr. 60-40-38

Het juiste antwoord: een donkere couverturechocolade met ten minste 60% vaste cacaobestanddelen, 40% suiker en 38% cacaoboter.

### Recept nr. 70-30-44

Het juiste antwoord: een donkere couverturechocolade met ten minste 70% vaste cacaobestanddelen, 30% suiker en 44% cacaoboter.

### POWER 80

Aha! Een bijzondere naam. Deze naam werd gecreëerd om de hoge intensiteit en krachtige smaak van deze chocolade uit te drukken. In de productcode zie je staan 80-20-44: ten minste 80% vaste cacaobestanddelen, 20% suiker en 44% cacaoboter.

# DE W-REEKS VOOR ONZE WITTE CHOCOLADES

# W2

De eerste letter refereert aan het TYPE PRODUCT	Het cijfer refereert aan DE HISTORISCHE VOLGORDE van creatie van de recepten
W refereert altijd aan witte couverturechocolade.	2 al onze recepten voor witte chocolade hebben ook een receptennummer, te beginnen met 0. Dus W2 is ons derde recept voor witte chocolade.

## DOE DE TEST: KUN JIJ DE CODE KRAKEN?

### Recept nr. W8

Het juiste antwoord:  
een witte couverturechocolade  
en de negende die ooit  
door Callebaut is gecreëerd  
(te beginnen bij 0).

### Velvet

Aha! Een uitzondering:  
deze naam werd gecreëerd om  
het minder zoete, fluwelige en  
romige karakter van de chocolade  
tot uitdrukking te brengen. In  
de productcode zie je W11 staan,  
hetgeen verwijst naar de twaalfde  
witte couverturechocolade die door  
Callebaut is gemaakt.

DEEL 2

# INDICATIE VAN VLOEIBAARHEID

## VOOR TWEE- EN DRIECIJFERIGE RECEPTEN

De meeste couverturechocolades van Callebaut zijn verkrijgbaar in verschillende mate van vloeibaarheid. Als je bijvoorbeeld een 2811 zou smelten en temperen en die vergelijkt met een L811, dan zul je merken dat 2811 veel vloeibaarder is en L811 een 'dikkere' chocolade lijkt, hoewel ze allebei hetzelfde smaken.

Deze eigenschappen hebben te maken met de reologie van de chocolade, een van de expertises van Callebaut. Door middel van reologie wordt de vloeibaarheid van een soort chocolade vastgesteld en bepaald waarvoor het gebruikt kan worden. Een van de grondaspecten van reologie is dat dit beïnvloed kan worden door het toevoegen van cacaoboter. Bijvoorbeeld, als je aan een recept 2% of 3% extra cacaoboter toevoegt, dan maakt dit de chocolade vloeibaarder. En dat bepaalt weer hoe je de chocolade gaat gebruiken.

Als voorbeeld:

- » Het meer vloeibare **2811** is perfect voor het omhullen en mouleren van bonbons met een flinterdunne deklaag chocolade die een heel harde, knapperige schil vormt.
- » Het dikkere **L811** is een uitstekende chocolade voor het maken van ganaches, mousses etc. Doordat het minder vloeibaar is, is het niet erg geschikt voor het fijne werk. Maar de smaak ervan is fantastisch om mee te mixen en basisbereidingen smaak te geven.

In de namenreeks van alle Callebaut chocolades is de vloeibaarheidsindicatie in de receptencode opgenomen. Je zult merken dat er verschillende 811 couverturechocolades zijn: van L811 tot 7811. De letter of het cijfer vóór het receptennummer geeft precies aan of de chocolade meer of minder vloeibaar is.

## Hoe werkt dat?

In onderstaande tabel hebben we gemarkeerd hoe de vloeibaarheidscode eigenlijk werkt.

<h1>811</h1> <p>*811 Basisrecept met basisvloeibaarheid</p>														
L811				C811			*811		2811					7811
-8,4%	...	-3,5%	-2,8%	-2,1%	-1,4%	-0,7%	0	+0,7%	+1,4%	+2,1%	+2,8%	+3,5%	+4,2%	+4,9%
L	...	E	D	C	B	A		1	2	3	4	5	6	7
●				●●			●●●		●●●●					●●●●●
LAGERE VLOEIBAARHEID ←————→ HOGERE VLOEIBAARHEID														
<b>CHOCOLADE MET EEN LAGERE VLOEIBAARHEID</b> Aangegeven met een letter vóór de receptencode. Elke opeenvolgende letter in het alfabet betekent 0,7% minder cacaoboter (of vet).							<b>CHOCOLADE MET EEN HOGERE VLOEIBAARHEID</b> Aangegeven met een cijfer vóór de receptencode. Elk opeenvolgend nummer betekent 0,7% meer cacaoboter (of vet).							

## DOE DE TEST: KUN JIJ DE CODE KRAKEN?

### C811

betekent:  
±2,1% minder cacaoboter dan in het 811 recept, dus een minder vloeibare chocolade.

### L811

betekent:  
±8,4% minder cacaoboter dan in het 811 recept, dus een heel dikke chocolade.

### CW2

betekent:  
±2,1% minder vet (cacaoboter + melkvet) dan in het W2 recept, dus een minder vloeibare chocolade.

### 2811

betekent:  
±1,4% meer cacaoboter dan in het 811 recept, dus een chocolade met een hogere vloeibaarheid.

### 7811

betekent:  
±4,9% meer cacaoboter dan in het 811 recept, dus een chocolade met een zeer hoge vloeibaarheid.

# VOOR ZESCIJFERIGE RECEPTEN

Bij recepten met zes cijfers kun je het percentage cacaoboter direct afleiden: de laatste twee cijfers geven de hoeveelheid cacaoboter aan en laten je de vloeibaarheid van de chocolade zien.

Een paar voorbeelden:

## 70-30-38

38 refereert aan het percentage cacaoboter, in dit geval 38%. Dit komt overeen met een lagere vloeibaarheid van **♦♦**. Dit betekent dat deze chocolade perfect is voor het mengen en op smaak brengen van ganaches, mousses, crèmeux, etc. Het is minder geschikt voor fijn werk zoals het omhullen met een dunne laag en het mouleren.

## 70-30-44

Deze 70% chocolade heeft een inhoud van 44% cacaoboter, hetgeen overeenkomt met een hoge vloeibaarheid van **♦♦♦♦**. Daarom is deze chocolade uitstekend voor fijn werk zoals het omhullen met een dunne laag en het mouleren.

# WANNEER MOET JE WELKE CHOCOLADE GEBRUIKEN?

## GIDS VOOR HET VLOEIBAARHEIDSSYSTEEM VAN CALLEBAUT

We hebben nu de codes en de vloeibaarheid van de chocolade uitgelegd, maar maak je niet te veel zorgen over het inzicht in de codes. Callebaut maakt het gemakkelijk voor je om de juiste chocolade te gebruiken. Het receptnummer en het vaste cacaobestanddeel wijzen je de weg naar jouw favoriete chocoladesmaak. Bovendien staat op elk pak heel eenvoudig de vloeibaarheidsindicatie als leidraad voor de toepassing ervan.

◆  
Chocolade met een heel lage vloeibaarheid, te gebruiken bij het bakken. Deze soorten chocolade bevatten heel weinig cacaoboter of vet. Daardoor branden ze niet aan als ze worden blootgesteld aan oventemperaturen.

◆◆  
Chocolade met een lage vloeibaarheid, prima voor mengsels en het op smaak brengen. Deze soorten chocolade zijn uitermate geschikt om een heerlijke chocoladesmaak te geven aan ganaches, mousses, crèmes en dergelijke. Ze zijn niet geschikt voor het fijnere werk zoals een dun laagje aanbrengen of het mouleren van bonbons. Je kunt ze echter wel gebruiken voor het gieten van grote, holle figuren: dit kan dan in één keer in plaats van twee tot vier keer een laag aanbrengen zoals je moet doen met een chocolade met een hogere vloeibaarheid.

◆◆◆  
Chocolade met een veelzijdige vloeibaarheid. Met deze chocolades kun je heel wat chocolade kunstwerkjes in je lab uitdokteren! Gemiddeld hebben deze chocolades een vetgehalte van zo'n 35% vet waardoor ze geschikt zijn voor smaaktoevoeging, mouleren en omhullen. Om het perfecte eindresultaat te krijgen waarbij verfijning of een intensere smaak wordt vereist, raden wij onze andere chocolades met extra vloeibaarheid aan in plaats van dat je zelf de vloeibaarheid aanpast (door bijvoorbeeld cacaoboter toe te voegen).

◆◆◆◆  
Chocolade met een hoge vloeibaarheid, de beste keuze voor een dun laagje bij het omhullen en mouleren. Chocolades met een vloeibaarheid van vier druppels zijn vooral perfect voor bonbons, kleine repen of tabletten die je een glanzend, knapperig laagje wilt geven!

◆◆◆◆◆  
Chocolade met een zeer hoge vloeibaarheid, ideaal voor drageren en sprayen. Deze chocolades hebben een zeer hoog vetgehalte dat ze enorm vloeibaar maakt. Dankzij hun zeer hoge vloeibaarheid kun je bijvoorbeeld vermijden dat de vullingen in de drageermachine te snel aan elkaar gaat kleven. Ze zorgen ook voor een mooi, hoogglanzend eindresultaat. Als ze worden gebruikt in een los spraypistool of eentje dat onderdeel is van een automatische drageermachine, dan zorgen deze chocolades ervoor dat de spuitstukken niet verstopt raken.



**RECEI**





**EPPTEN**

**KORT HOUDBAAR**



RECEPT 1

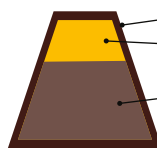
# 811 BONBON MET MANDARIJN





BEWAAR BIJ  
**14-16°C**  
57,2-60,8°F

RH  
**70-75%**



○ Callebaut 2811

○ 2 g mandarijngelei

○ 4 g 811-ganache

Door **DAVIDE COMASCHI** Voor **100 BONBONS**

## MANDARIJNGELEI

### Ingrediënten

60,5 g mandarijnpuree  
15,2 g glucosesiroop DE 60  
15,2 g invertsuiker  
9,1 g gelatine (1:5 gelatinepoeder  
met 200 bloom + water)

**100,0 g** Totaalgewicht recept

### Vorbereiding

Verwarm de puree, de glucosesiroop en de invertsuiker tot 35 °C.  
Voeg de gelatine toe.  
Meng goed door elkaar en laat de gelei 12 uur opstijven  
vóór gebruik.

## 811-GANACHE

### Ingrediënten

223,2 g volle melk (3,25% vet)  
26,8 g invertsuiker  
26,8 g glucosesiroop DE 60  
223,2 g Callebaut C811 ♦♦ donkere chocolade  
(53,1% cacao)

**500,0 g** Totaalgewicht recept

### Vorbereiding

Breng de melk met de invertsuiker en de glucosesiroop  
aan de kook.  
Giet de melk over de chocolade. Emulgeer het mengsel  
minstens 2 minuten.  
Doe in een spuitzak en bewaar tot gebruik.

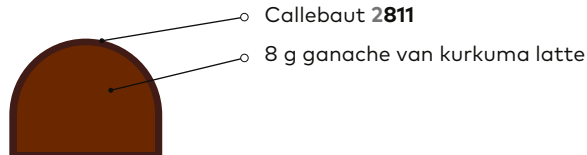
## BRENG ALLES SAMEN

Spuit één kant van elke vorm met getempereerde  
oranje cacaoboter op 29 °C. Laat uitharden.  
Bedek de mallen met een laagje getempereerde 2811 ♦♦♦♦  
donkere chocolade. Laat uitharden.  
Vul de vormen met een laagje mandarijngelei, gevolgd door  
de 811-ganache op 26 °C. Laat 12 uur uitharden.  
Zodra de bonbons zijn uitgehard, sluit de vormen met  
getempereerde 2811 ♦♦♦♦ donkere chocolade.  
Laat uitharden alvorens ze uit de vorm te halen.



BEWAAR BIJ  
**14-16°C**  
57,2-60,8°F

**RH**  
**70-75%**



Door **CLARE ENGLAND** Voor **96 BONBONS**

## GANACHE VAN KURKUMA LATTE

### Ingrediënten

273,0 g	haverroom
273,0 g	kokosroom
5,5 g	kurkumapoeder
8,2 g	kaneelpoeder
2,7 g	kardemompoeder
2,7 g	gemberpoeder
2,7 g	vanillestokje
27,3 g	kokosmelkpoeder
204,9 g	Callebaut Single Origin Sao Thomé donkere chocolade (70% cacao)
<b>800,0 g</b>	<b>Totaalgewicht recept</b>

### Vorbereiding

Verwarm de haverroom, de kokosroom en de specerijen in een pan. Breng langzaam aan de kook. Haal van het vuur, bedek de pan met huishoudfolie en laat het roommengsel 10-15 minuten infuseren. Zeef de room in een schone kom. Roer de kokosmelkpoeder erdoorheen. Giet de warme vloeistof over de chocolade en emulgeer.

## BRENG ALLES SAMEN

Decoreer de mallen door geelgekleurde getempereerde cacaoboter in de malvormen te spatten. Laat 10 minuten uitharden op kamertemperatuur. Meng Creative Gold & Copper Metallic Powder (Mona Lisa) met alcohol. Dep de metaalkleur lichtjes op de vormen met een natuurspons. Laat het poeder 30 minuten drogen op kamertemperatuur (de alcohol verdampt waardoor alleen de poeder achterblijft).

Bedek de vormen met een laagje getempereerde 2811 donkere chocolade.

Laat 1 uur uitharden op kamertemperatuur.

Spuit ongeveer 8 g van de ganache van kurkuma latte in elke holte.

Laat 1-2 uur uitharden op 12 °C.

Sluit de vormen met de getempereerde 2811 donkere chocolade.

Laat 1-2 uur uitharden op 12 °C alvorens ze uit de mal te halen.

RECEPT 2

# SAO THOMÉ BONBON MET KURKUMA LATTE



RECEPT 3

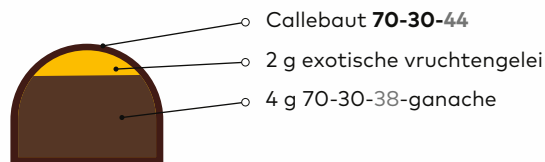
# 70-30-38 BONBON MET EXOTISCHE VRUCHTEN





BEWAAR BIJ  
**14-16°C**  
57,2-60,8°F

**RH**  
**70-75%**



Door **DAVIDE COMASCHI** Voor **100 BONBONS**

## EXOTISCHE VRUCHTENGELEI

### Ingrediënten

41,7 g	passievruchtenpuree
25,0 g	mangopuree
16,7 g	kokospuree
8,3 g	suiker
8,3 g	gelatine (1:5 gelatinepoeder met 200 bloom + water)
<b>100,0 g</b>	<b>Totaalgewicht recept</b>

### Vorbereiding

Verwarm de pures en de suiker tot 35 °C.  
Voeg de gelatine toe.  
Meng goed door elkaar en laat de gelei 12 uur opstijven vóór gebruik.

## 70-30-38-GANACHE

### Ingrediënten

229,4 g	volle melk (3,25% vet)
32,1 g	glucosesiroop DE 60
32,1 g	invertsuiker
206,4 g	Callebaut 70-30-38 ♦♦ donkere chocolade (70,5% cacao)
<b>500,0 g</b>	<b>Totaalgewicht recept</b>

### Vorbereiding

Breng de melk met de invertsuiker en de glucosesiroop aan de kook.  
Giet de melk over de chocolade. Emulgeer het mengsel minstens 2 minuten.  
Doe in een spuitzak en bewaar tot later gebruik.

## BRENG ALLES SAMEN

Spuit één kant van elke vorm in met gele getempereerde cacaoboter op 29 °C.  
Laat uitharden.  
Bedek de mallen met een laagje getempereerde 70-30-44 ♦♦♦♦ donkere chocolade.  
Laat uitharden.  
Vul de vormen met een laagje exotische vruchtengelei, gevolgd door de 70-30-38-ganache op 26 °C.  
Laat 12 uur uitharden.  
Zodra de bonbons zijn uitgehard, sluit de vormen met getempereerde 70-30-44 ♦♦♦♦ donkere chocolade.  
Laat uitharden alvorens ze uit de mal te halen.

