



**Belcolade**

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Amber Cacao-Trace



*Îndrăznește să strălucești!*

**Puratos**  
Reliable partners in innovation

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade Amber Cacao-Trace este o ciocolată belgiană cu gust deosebit de caramelă sărată, cu note cremoase de lapte fiert și culoare aurie, de chihlimbar.



Pe lângă faptul că te surprinde cu gustul delicat, Belcolade Amber Cacao-Trace, aduce beneficii producătorilor de cacao, care primesc un premiu de calitate și un Bonus suplimentar (de 10 ct) pentru fiecare kilogram de ciocolată vândut.



# Amber Pearl

## Compoziție

Baza din Crumble Amber	34 g
Mousse Amber	18 g
Ganache Venezuela 43%	205g
Glazura Amber	

## Rețeta aluat fraged

Făină	470 g
Zahăr pudră	18 g
Unt	250g
Ouă	100 g
Sare	3 g

## Metoda de lucru

În bolul mixerului se combină ingredientele uscate. Se adaugă untul rece tăiat cuburi. Folosind paleta, se amestecă până la textura nisipoasă. Se adaugă ouăle și se incorporează în ingredientele uscate.

Aluatul obținut se împachetează în folie alimentară și se stabilizează cel puțin 1 oră la 4°C înainte de a fi utilizat. Ulterior se laminează într-o foaie cu grosimea de 2-3 mm. Se coace la 170°C timp de 15 min.

## Baza din Crumble Amber

Aluat fraged copt	200 g
<b>Belcolade Selection Amber Cacao-Trace</b>	60 g

## Metoda de lucru

Aluatul fraged copt se fărâmițează în robot. Se adăuga ciocolata topită Belcolade Selection Amber Cacao-Trace. Din amestecul obținut se modelează baza pentru tartă. Se lasă la frigider la 4°C pentru 1 oră.

## RețetaganacheVenezuela43%

Frișca Festipak	90 g
Sirop de glucoza	10 g
Unt	10 g
<b>Belcolade Lait Origin Venezuela 43%</b>	130 g

## Metoda

Se încălzește frișca, siropul de glucoză și untul la 80°C, după care se toarnă peste Belcolade Lait Origin Venezuela 43%. Ganache-ul se emulsionează cu ajutorul unui blender de mână.

## Rețeta mousse Amber

Lapte	63 g
Gelatina	4 g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	118g
Frișca Festipak	125 g
Unt cacao	10 g

## Metoda de lucru

Se hidratează gelatina. Laptele se aduce la punctul de fierbere. Se ia de pe foc și se adăuga gelatina hidratată. Se toarnă peste Belcolade Selection Amber Cacao-Trace și untul de cacao. Ciocolata se emulsionează cu laptele cu ajutorul unui blender de mână. Când amestecul ajunge la 35°C, se combină cu frișca semibătută, în 2-3 etape. Mousse-ul se toarnă în formele din silicon (semisfere).



## Rețeta Amber Glaze

Lapte	150 g
Sirop de glucoza	250 g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	500 g
Brillo Neutre	500 g
Gelatina	15 g

### Metoda de lucru

Se aduce la punctul de fierbere laptele cu glucoza. Se toarnă peste ciocolata Belcolade Selection Amber Cacao-Trace.

Se adaugă gelatina hidratată anterior și Brillo Neutre. Glazura se emulsionează cu ajutorul unui blender de mână. Se lasă la frigider 24h înainte de utilizare. Glazura se utilizează la 35°C.



[www.puratos.md](http://www.puratos.md)

