

BELCOLADE

BUCHE BANAMOK

Nivo
kompleksnosti



KOMPOZICIJA

Za 8 komada referentna modla: **Silicomart PLW01**

1. Čoko-banana korica
2. Čokoladni badem krem
3. Mus od espresso kafe
4. Čokoladna glazura
5. Dekoracija

SASTOJCI

1. Čoko-banana korica (90g / porcija)

Belcolade Selection M. PlantBased Cacao-Trace	100 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cacao-butter Cacao-Trace	25 g
PatisFrance Praliné Almond 50%	150 g
Sveža banana	400 g
Biljno ulje	120 g
Badem u prahu	250 g
Šećer u prahu	220 g
Soda bikarbona	15 g
Brašno	200 g
Kukuruzni škrob	20 g

2. Čoko-badem krem (80g / porcija)

Belcolade Selection M. PlantBased Cacao-Trace	130 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cacao-butter Cacao-Trace	50 g
PatisFrance Praliné Almond 50%	250 g
Biljno mleko od badema	260 g
Šećer	25 g
Pektin NH	10 g
Zašećereni pečeni celi bademi	240 g

3. Mus od espresso kafe (190g / porcija)

Belcolade Selection M. PlantBased Cacao-Trace	640 g
Puratos Ambiente	520 g
Ekspresso kafa	300 g
Biljno mleko od badema	150 g



Kreirao Michel Eyckerman

Biljni "buche" sa ukusom badema i banane u kombinaciji sa glatkim dodirrom kafe koji dobro ide uz čokoladu. U ovoj kreaciji se kombinuje osećaj različitih tekstura poput hrskavih, aerisanih i kremastih.



PRIPREMA

Composition part

1. Oljuštite bananu i izmešajte u glatku pastu.
 2. Dodajte ulje, Praline i mešajte špatulom dok ne postane glatko.
 3. Sjedinite badem u prahu, šećer u prahu, sodu bikarbonu, brašno i kukuruzni škrob.
 4. Dodajte u prethodnu smesu **otopljenu Belcolade Selection M. PlantBased Cacao-trace čokoladu** i **otopljenu Belcolade Pure Prime Pressed Cacao-butter Cacao-Trace**.
 5. Promesajte žicom dok ne postane homogen i raširite na poslužavnik, prekriven papirom za pečenje, od 30cm za 40 cm.
 6. Pecite na 165°C oko 20 minuta sa zatvorenim cugom. Ostavite da se ohladi.
 7. Isecite ovalnu čokoladnu tortu sa bananama
- SAVET: Kalup koji koristim za ovu tortu dolazi sa ovalnim rezačem testa

Način pripreme

1. Sjedinite šećer i pektin.
 2. Zagrejte biljno bademovo mleko na 40°C i dodajte smesu od šećera i pektina.
 3. Prokuvajte 1 minut i prelijte **preko Belcolade Selection M. PlantBased Cacao-Trace , Belcolade Pure Prime Pressed Cacao-butter Cacao-Trace i PatisFrance Praliné Almond 50%**.
 4. Pomešajte da dobijete ganaš i mešajte štapnim mikserom dok ne postane glatko.
 5. Ostavite čokoladni krem od badema u frižider.
 6. Kada se kremasto stabilizuje istiskivati po 80 g preko korice.
 7. Svaku ukrasite sa 30g zašećerenih pečenih celih badema
- Stavite insert u zamrzivač

Način pripreme

1. Umotite **Puratos ambiente zajedno sa biljnim bademovim** mlekom do glatke i vazdušaste teksture.
 2. Sipajte svežu vruću espresso kafu **preko Belcolade Selekcije M. PlantBased Cacao-Trace** i pomešajte špatulom da dobijete ganaš.
 3. Pomešajte štapnim mikserom dok ne dobijete glatku masu.
 4. Kada se ganaš prohladi na 35°C dodajte **šlag Puratos Ambiente** špatulom i nežno izmešajte.
- Odmah upotrebite mus.

Discover more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE

BUCHE BANAMOK

SASTOJCI

4. Čokoladna glazura (50g / porcija)

Belcolade Selection M. PlantBased Cacao-Trace	400 g
Puratos Miroir L'original Neutre	300 g
Glukoza	150 g
Bademovo mleko	200 g
Šećer	50 g
Pektin NH	6 g
Limunska kiselina	1 g

5. Dekoracija (45 g / porcija)

Belcolade Selection M. PlantBased Cacao-Trace	1000 g
PatisFrance Praliné Almond 50%	200 g

PRIPREMA

Način pripreme

1. Pomešajte šećer i pektin.
2. Zagrejte bademovo mleko i glukozu na 50°C i dodajte smesu od pektina i limunske kiseline.
3. Sve zagrejte do ključanja i kuvajte 1 minut.
4. Sipajte na **Belcolade Selection M. Cacao-Trace posnu čokoladu baziranu** i pomešajte štapnim mikserom.
5. Dodajte, na sobnoj temperaturi, Puratos Miroir L'original Neutre i ponovo izmešajte.
6. Ostavite da se stabilizuje i ohladi preko noći na sobnoj temperaturi.
7. Podgrejte na 40°C pre upotrebe i ponovo pomešajte štapnim mikserom kako biste uklonili mehuriće vazduha. Ako je glazura previse gusta možete dodati malo vode.

Način pripreme

1. **Temperirajte Belcolade Selection M. PlantBased Cacao-Trace čokoladu**.
2. Dodajte **PatisFrance Praliné Almond 50%** i **pomešajte** špatulom.
3. Izlite na debljinu od 2 mm na mermernom stolu i ostavite da se kristalizuje na minut.
4. Izvucite uvijene ukrase od čokolade koristeći okrugli rezač testa.
 - Ostavite sa strane da se stabilizuje i iskoristite kasnije za ukrašavanje.

Kompozicija

1. Stavite koricu i čoko-badem krem u silikonski kalup.
2. Napunite kalup musom od čokolade i espresa i stavite u zamrzivač.
3. Glazirajte smrznuti kolač.
 - Gornji deo ukrasite čokoladnom dekoracijom.



Discover more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE

BOUCHEE AMBER

Nivo
kompleksnosti



KOMPOZICIJA

Za 72 porcije težine 18g

1. Izlivanje čokolade u kalup
2. Slana karamela
3. Praliné Amber
5. Slana korica
6. Prelivanje



Created by Jeffrey De Weyer

Uživajte u renomiranom ukusu, skladnom spoju izuzetnih tekstura i profila obloženih jednim zalogajem. Uzdižući ovu kreaciju, napravio sam jedinstveno specifično iskustvo ukusa koristeći naš Belcolade Selection Amber Cacao-Trace



SASTOJCI

1. Izlivanje čokolade

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	QS
--------------------------------------	----

2. Slana karamela

Šećer	240 g
Glukoza	100 g
Mlečna pavlaka 35%	240 g
Puter	100 g
So	5 g

3. Praliné Amber

Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	120 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace	50 g
Patisfrance Praliné Extra	500 g

PRIPREMA

Način pripreme

1. Temperirajte **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** i izlijte u kalup željenog oblika u veoma tankom sloju.
- Ostavite da se kristalizuje.

Način pripreme

1. Napravite karamelu sa šećerom i glukozom.
2. Zagrejte pavlaku i puter, pa dodajte karamelu korak po korak.
3. Dodajte so i pustite da se ohladi.
- Delimično popunite školjku od čokolade filom od karamele.

Način pripreme

1. Zagrejte (istopite) **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace**, **Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace** i **Patisfrance Praliné Extra** zajedno do 40-45 stepeni.
2. Ohladite sve na 26°C.
3. Napunite kalupe filom i ostavite u frižideru maksimalno 10 minuta na 4°C.
- Dozvolite kristalizaciju na 16°C tokom 1-2 sata sa relativnim nivoom vlažnosti nižim od 60%.

Discover more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE

BOUCHEE AMBER



5. Slana korica

Mleveni lešnik	100 g
Pečena cikorija	20 g
Brašno	150 g
Tamni šećer	120 g
Puter	130 g
So	2 g
Žumance	20 g
Prašak za pecivo	4 g

Način pripreme

1. Pomešajte sve sastojke da biste dobili zrnastu teksturu.
 2. Rastanjiti između dva papira do debljine 2-3mm.
 3. Isecite krugove prečnika 4cm.
 4. Pecite na 170°C oko 8 minuta sa otvorenim cugom.
- Staviti na vrh Praliné Amber.

6. Prelivanje

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	QS
Belcolade Selection Noir Superieur Cacao-Trace	QS

Način pripreme

- Prelijte svaku pralinu temperiranom čokoladom i dekorisati.

Discover more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE SO'CHOC TEA

Nivo
kompleksnosti



KOMPOZICIJA

Za 150 porcija po 11 g

- Tea So' Choc Ganaš
- Prelivanje



Kreirao Michel Eyckerman

Ukusnoj inovativnoj čokoladi kao što je **Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace** potreban je delikatan pristup pa sam je začinio nagoveštajem Earl Grey čaja.



SASTOJCI

1. Tea So'Choc Ganaš (8g po komadu)

Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace	475 g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	100 g
Mlečna pavlaka 35%	475 g
Earl Grey crni čaj	12 g
Med	95 g
Glukoza	45 g
Sorbitol	25 g
Puter	35 g

2. Prelivanje (3g po komadu)

Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace	QS
---	----

PRIPREMA

Način pripreme

- Dodajte Earl Grey čaj u pavlaku.
 - Dodajte med, glukozu i sorbitol i sve zagrejte do 85°C.
 - Prelijte preko **Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace** (kapljice), i **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** (kapljice) i umešajte u ganaš na temperaturi od 35°C koristeći špatulu
 - Dodajte puter i sjedinite štapnim mikserom
 - Stavite malo temperirane čokolade na papir za pečenje i postavite okvir visine 12 mm
1. Izlijte ganaš i ostavite da se kristalizuje na 24 sata na temperaturi od 16°C sa prosečnom vlažnošću ispod 60%.

Način pripreme

- Iseći u željeni oblik pomoću gitare i prelitati temperiranom **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** čokoladom.

Discover more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE ORIGINS PAPUA NEW GUINEA ANIS

Nivo
kompleksnosti



KOMPOZICIJA

Za 30 komada u modli dizajniranoj za 40g

1. Anis Krem
2. Origins Blanc Mus



Kreirao Jeffrey De Weyer

Ako ste u potrazi za začinjenim i mlečnim kombinacijama vanile, ovo se savršeni spoj. Kombinovanjem našeg **Belcolade Origins Blanc Papua New Guinea 36% Cacao-Trace** i anisa stvaramo posebnu, ali i dalje glatku kombinaciju. Prirodni vanila ukusi dolaze od čokolade.



SASTOJCI

1. Anis Krem

Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace	220 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace	15 g
Želatin u prahu	6 g
Voda	36 g
Mleko	200 g
Mlečna pavlaka 35%	200 g
Žumance	60 g
Anis u prahu	6 g

2. Origins White Mus

Belcolade Origins Blanc Papua New Guinea 36% Cacao-Trace	365 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace	45 g
Mlečna pavlaka 35%	243 g
Lagano umučena mlečna pavlaka 35%	347 g

PRIPREMA

Način pripreme

1. Prokuvajite mleko, pavlaku i anis u prahu.
 2. Dodajte žumance i zagrejte do 85°C.
 3. Dodajte unapred natopljenu želatinsku masu.
 4. Sipajte preko **Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace** i **Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace** i sjedinite štampnim mikserom.
- Napunite male diskove prečnika 3-4 cm i zamrzните

Način pripreme

1. Prokuvajite 243g pavlake i sipajte preko **Belcolade Origins Blanc Papua New Guinea 36% Cacao-Trace** i **Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace**.
 2. Lagano umučenu pavlaku (347g), dodajte na čokoladnu smesu kada dostigne temperaturu od 33°C.
 3. Napunite specijalne "O" kalupe i na vrh stavite anis krem.
 4. Zamrzните mus na -18°C pre nanošenja velvet glazure.
- **Velvet glazura:** Pomešajte 60% **Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace** sa 40% **Belcolade Origins Blanc Papua New Guinea 36% Cacao-Trace**.

Discover more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE EL/XIR

Nivo
kompleksnosti



KOMPOZICIJA

Za 10 modli sa 21 kom – preporučeni kalup:
CW1917

1. Izlivanje u kalup
2. Elixir Marcipan
3. Origin Ganaš



Kreirao Jeffrey De Weyer

Inspirisana jedinstvenom paletom ukusa **Belcolade Origins Blanc Papua Nova Gvineja 38% Cacao-Trace**. U kombinaciji sa mentom i čuveni Elixir d'Anvers sa 32 začina.



SASTOJCI

1. Izlivanje

Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace	QS
--	-----------

2. Elixir Marcipan

Marcipan	300 g
Elixir d'Anvers	75 g

3. Origin Ganaš

Belcolade Origins Blanc Papua New Guinea 38% Cacao-Trace	525 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace	25 g
Mlečna pavlaka 35%	280 g
Glukoza	90 g
Sorbitol u kristalima	30 g
Puter	50 g
Listići sveže nane	14 g

PRIPREMA

Način pripreme

- Temperirati **Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace**.
- Izlupati u kalup tipa CW 1917 i ostaviti da se kristalizuje

Način pripreme

- Sjedinite marcipan sa **Elixir d'Anvers**.
- Naneti marcipan u kalup

Način pripreme

1. Zagrejte svežu pavlaku i glukozu, kristale sorbitola i svežu nanu do 85°C.
 2. Dodajte preko **Belcolade Origins Blanc Papua New Guinea 38% Cacao-Trace** i **Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace** i sjedinite.
 3. Kada ganaš dostigne temperaturu od 35°C možete dodati puter i napraviti emulziju štapnim mikserom,
- Utisnite ganaš temperature 29°C u kalup.

Kompozicija

1. Obojite kalupe temperiranim kakao puterom. (8% boje za čokoladu)
2. Elikvir marcipan i Origins ganaš stavite u odvojeni kalup, spojite ih nakon zatvaranja.
3. Ukrasite štapićem napravljenim od **Belcolade Selection Noir Superieur Cacao-Trace**.

Discover more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE FLAN AU CHOCOLAT

Nivo kompleksnosti



KOMPOZICIJA

Za 50 komada od po 90

1. Kakao crumble
2. Flan Au Chocolat



Kreirao Jeffrey De Weyer

Povratak klasicima uz flan parisian au chocolat.
Ima fantastičan ustima kada ga zagrižeš.

Upotrebom naše **Belcolade Origins Noir Uganda 80% Organic**



SASTOJCI

1. Kakao Crumble

Puter	250 g
So	5 g
Šećer	200 g
Jaja	75 g
Brašno	415 g
Belcolade Premium Dutch Cacao Powder Cacao-trace	85 g
Prašak za pecivo	2 g

2. Flan Au Chocolat kompozicija

Mleko	1000 g
Mlečna pavlaka 35%	230 g
Vanila	2 g
Šećer	320 g
Kukuruzni škrob	75 g
Žumance	210 g
Belcolade Origins Noir Uganda 80 Organic Cacao-Trace	90 g

PRIPREMA

Način pripreme

1. Sve pomešajte da biste dobili homogenu teksturu.
2. Stavite u frižider i ostavite da se odstoji preko noći.
3. Testo izvaljajte na 3 mm i stavite u modlu.
 - Nije potrebno unapred peći, flan možete dodati direktno u kalupe

Način pripreme

1. Skuvajte mleko sa pavlakom i mahunom vanile, dodajte **Belcolade Origins Noir Uganda 80 Organic Cacao-Trace** i promešajte.
1. Dodajte šećer, kukuruzni škrob i žumance.
2. Napravite krem sa oba sastojka.
3. Stavite smesu direktno u okrugle modle za pečenje
 - Stavite u rernu na 9 minuta na 215°C.

Découvrez plus de recettes sur
www.belcolade.com

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

PLUM PLEASURE

Nivo
kompleksnosti



KOMPOZICIJA

1. Crispy
2. Korica
3. Krem
4. Dekoracija



Kreirao Marko Janković

Slatka delicija inspirisana italijanskim inovacijama, kombinacijama ukusa koje oslikavaju jedan region. Kod nas je to neizbežno šljiva, ovog puta u svojoj najintenzivnijoj formi – šljivovici.

Kolač uz koji možete da nazdravite.

SASTOJCI

1. Crispy

Belcolade lait selection	90g
Praline Lancienne	90g
Crousticrep blond	90g

Način pripreme

1. U otopljenu čokoladu dodati ostale sastojke, sjediniti i postaviti po dnu kalupa

2. Korica

Tegral Satin Belgian chocolate cake	250g
Jaja	90g
Ulje	75g
Voda	55g

Način pripreme

1. Sve sastojke mutiti 2 minuta sporo + 2 minuta brzo.
2. Peći tanku koricu na 170°C oko 6 minuta.

3. Krem

Mleko	125g
Italmax	125g
Bavaois Neutre	100g
Belcolade Lait selection	250g
Rakija šljivovica	30g
Italmax umućen	375g

Način pripreme

1. Mleko i pavlaku zagrijati do 85°C, sipati preko čokolade, stabilizatora i šljivovice.
2. Sve sjediniti i dodati umućenu pavlaku.

4. Dekoracija

Belcolade Lait selection	200g
Italmax	200g
Miroir glassage neutre	200g

Način pripreme

1. Napraviti ganaš od čokolade i pavlake, dodati miroir.
2. Sjediniti štapnim mikserom i prelitati kolač.

Discover more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

RASPBERRY TARTUFO

Nivo
kompleksnosti



KOMPOZICIJA

- Voćni insert
- Krem
- Dekoracija 2



Kreirao Marko Janković

Još jedan kolač inspirisan našim najrepresentativnijim voćem – malinom. U skladnom plesu sa kremastom teksturom, nežnim dodirrom lešnika, malina kao kruna upotpunjuje ovu kompoziciju. Nota iznenađenja uz čokoladu je čuveni Baileys liker.

SASTOJCI

1. Voćni insert

Topfil raspberry	500g
Voda	25g
Želatin u prahu	5g

2. Krem

Mleko	100g
Italmax	100g
Bavaois Neutre GF	100g
Belcolade Blanc selection	300g
Baileys	50g
Italmax umućen	350g

4. Dekoracija

Decocrem white	Q.S.
Seckani lešnik, Crousticrep, Badem	Q.S.

Način pripreme

- Potopiti želatin u vodi, zatim zagrijati dok se ne istopi i sjedinti sa Topfilom.
- Inserte istiskivati u silikonske modle i zamrznuti.

Način pripreme

- Zagrijati mleko i pavlaku do 85°C, sipati preko čokolade, stabilizatora i likera.
- Sjediniti i dodati umućenu pavlaku.
- U kalup prvo utisnuti krem, zatim u sredinu staviti insert od maline.
- Zamrznuti

Način pripreme

- Zamrznut kolač prvo utopiti u otopljeni decocrem, zatim posuti bademom, lešnikom i crousticrep-om

Discover more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

ROYAL PLANT BASED

Nivo
kompleksnosti



KOMPOZICIJA

1. Korica
2. Krem I
3. Krem II
4. Dekoracija



Kreirao Marko Janković

Posna ili veganska poslastica čije slojeve hrskavosti i nežnog krema otkrivete u slojevima. Delikatnog ukusa, obogaćena sa čak tri vrste posne čokolade. Voćni dodir upotpunjuje ovu kompoziciju i daje vam mogućnosti novih kreacija.

SASTOJCI

1. Korica

Tegral Plain cake	200
Argenta cake hf	100
Seckani lešnik	100
Ambiante (posle pecenja)	60

Način pripreme

1. Margarin otopiti, dodati ostale sastojke i sjediniti.
2. Peći na 180°C oko 12 minuta.
3. Kad se ohladi, izdrobiti i dodati pavlaku

2. Krem I

Belcolade noir superior	160g
Belcolade lait selection PB	120g
Ambiante	300g
Listici badema (pečeni)	80g
Topfil Wild berries	250g

Način pripreme

1. Napraviti ganas krem od cokolade I pavlake.
2. Dodati listice badema , sjediniti I toplo naneti preko kranci korice.
3. Zatim preko naneti insert od cokoladne korice (po zelji) I voćno punjenje.

3. Krem II

Voda	150g
Kokos brašno	60g
Bavaois Neutre	60g
Belcolade blanc selection "W" PB	120g
Ambiante umućen	320g

Način pripreme

1. Vodu zagrijati do ključanja, sipati preko čokolade , kokosa i stabilizatora.
2. Sjediniti i dodati umućenu pavlaku.
3. Ovim kremom završiti kolač.

4. Dekoracija

Belcolade blanc selection "M" PB	100g
Miroir glassage neutre	300g

Način pripreme

1. Zagrijati miroir na 55°C i dodati čokoladu.
2. Sjediniti štapnim mikserom i prelivati kolač

Discover more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE

FRUITY CRUNCH CUP

Nivo
kompleksnosti



KOMPOZICIJA

Za 80 komada 23g

1. Izlivanje u kalup
2. Voćni badem krem
3. Sessame Nougat Dure punjenje



Kreirao Michel Eyckerman

Prelepa, laka i ukusna aplikacija. Kombinacija karamelizovanog šećera sa malo susama koji se lepo slaže sa komadićima maline u mekom bademovom filu. Potpuno posna čokoladna poslastica.



SASTOJCI

1. Izlivanje (8 g po komadu)

Belcolade Selection M. PlantBased Cacao-Trace QS g

2. Voćni badem krem (10g po komadu)

Belcolade Selection W. PlantBased Cacao-Trace 180 g

PatisFrance Praliné Pralinor 500 g

Veganski ekspanzirani pirinač 50 g

Liofilizovana mallina 75 g

3. Sessame Nougat Dure (4g po kom)

Glukoza 80 g

Izomalt 50 g

Fondan 120 g

Posni puter 20 g

Susam 100 g

Cocoa nibs 30 g

PRIPREMA

Način pripreme

1. Temperirajte **Belcolade Selekciju M. PlantBased Cacao-Trace** na 29°C.
2. Izlijte u kalupe i ostavite da se kristalizuje na 16°C sa relativnom vlažnošću ispod 60% 30 minuta.
3. Predlog modle: Chocolate World: CW1343

Način pripreme

- Temperirajte **Belcolade Selection W. PlantBased Cacao-Trace** na 29°C.
- 1. Dodajte **PatisFrance Praliné Pralinor** i pomešajte špatulom.
- 2. Dodajte ostale sastojke i uverite se da je fil na kraju na 26°C.
- Napunite modle kremom na 2mm ispod površine i ostavite da se kristalizuje.

Način pripreme

1. Napravite karamel sa glukozom, izomaltom i fondanom.
2. Dodajte posni puter, susam i cacao nibs.
3. Sve dobro izmešajte i sipajte na podlogu od silikona.
4. Poravnati oklagijom i ostavite da se prohladi.
5. Dok je smesa još uvek topla rastanjite je do debljine od 2mm i isecite okrugle (disk) oblike prečnika 4cm i ostavite da se ohladi.

Kompozicija

1. Popunite kalupe voćnim bademovim filom i ostavite da se ohladi.
2. Zatvorite ih temperiranom **Belcolade Selekcijom M. PlantBased Cacao-Trace** čokoladom .
3. Odmah stavite disk "susam nougat dure" na vrh.
 - Nakon potpune kristalizacije izvadite ove hrskave praline iz modle.

Discover more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE NOT A NOUGAT

Nivo
kompleksnosti



Kreirao Jeffrey De Weyer

Izgled nugata, ali u čokoladnoj verziji. Lepa kombinacija ukusa i teksture. **PatisFrance Pralirex Pistachio čini** čokoladu mekšom dok pruža zelenu prirodnu boju. Pečeni orašasti plodovi obogaćuju i daju aromatičan ukus koji se dobro uklapa uz **Belcolade Selection W. Plant-based Cacao-Trace**.



KOMPOZICIJA

Za 150 komada po 11g

1. Pistachio Chocolate
2. Nutty Chocolate

SASTOJCI

1. Pistachio Chocolate

Belcolade Selection W. Plant-Based Cacao-Trace	500 g
PatisFrance Pralirex Pistachio	100g

Način pripreme

1. Istopite i pomešajte **Belcolade Selection W. Cacao-Trace** i **PatisFrance Pralirex Pistachio**.
2. Temperirajte ove sastojke i izlijte u ram od 36x27 debljine 3mm i ostavite da se kristalizuje.
3. Nakon što ste pripremili recept sa orašastom čokoladom potreban vam je još jedan ram od 36x27 sa debljinom od 3mm ovog recepta na vrhu.

2. Nutty Chocolate

Belcolade Selection W. Plant Based Cacao-Trace	1000g
PatisFrance Amande Doux	200g
Pečeni pistači	170g
Pečeni bademi	195g
Pečeni lešnici	195g
So	7g

Način pripreme

1. Istopite i pomešajte **Belcolade Selection W. Plant Based Cacao-Trace** i **PatisFrance Amande Doux**.
2. Temperirajte ove sastojke i dodajte pečene orašaste plodove.
3. Stavite ovu smesu preko prethodne smese (čokolada od pistača) u ram od 36x27cm sa debljinom od 12mm i pustite da se stegne.
4. Dodajte još jedan ram na vrhu da završite sa čokoladom od pistača.
 - Isečena tehnologijom sečenja vodom.

Discover more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE