

A large, intricate marbled pattern of black and white lines, resembling the texture of chocolate, occupies the left and bottom portions of the page. The lines are fluid and organic, creating a sense of movement and depth.

# BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

## BELCOGUÍA 2023

LOS BÁSICOS DE LAS RECETAS DE CHOCOLATE





# BELCOLADE THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Para proteger, sostener y extender la verdadera herencia del sabor del chocolate, Belcolade, como el único fabricante para profesionales con propiedad Belga en el mundo, queremos liderar el mercado en términos de sabor y sostenibilidad. Implementamos y enriquecemos nuestra experiencia y redefinimos los estándares en cooperación con agricultores de cacao y chocolateros de alrededor del mundo. Nuestra misión es que todos puedan disfrutar, y seguir disfrutando, del sabor real del chocolate.



# RECETAS BÁSICAS DE BELCOLADE SELECTION Y BELCOLADE ORIGINS

08 Ganache para baño

SELECTION N L B A  
ORIGINS N L



10 Ganache Para moldeado

SELECTION N L B A  
ORIGINS N L



12 Ganache praliné para baño

SELECTION N L B A



14 Praliné para baño y moldeado

SELECTION N L B A  
SELECTION N L B A



Leyenda: N NOIR CHOCOLATE  
L LAIT CHOCOLATE  
B BLANC CHOCOLATE  
A AMBER CHOCOLATE

# ATEMPERADO

## INSTRUCCIONES GENERALES

Atemperar es:

- un proceso de pre cristalización de la manteca de cacao en el chocolate, la manteca de cacao cambia a una forma cristalina estable.
- Un proceso de 3 pasos:
  1. Derretir el chocolate mediante calor
  2. Enfriar el chocolate removiéndolo
  3. Recalentar ligeramente el chocolate

## ¿POR QUÉ ES NECESARIO ATEMPERAR?

El atemperado del chocolate se necesita cuando el chocolate se solidifica:

- Para una buena contracción
- Para una buena textura
- Para un buen crujido
- Para el brillo
- Para una vida útil más larga
- Para evitar la floración de la grasa

Bien atemperado



## RESULTADOS DEL MAL ATEMPERADO

Si el chocolate no se atempera debidamente:

- Le llevará más tiempo endurecer
- Tendrá un color grisáceo
- Se pegará a los moldes

Mal atemperado



## CONSEJOS Y TRUCOS GENERALES

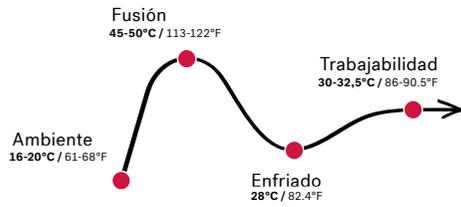
- El peso de todas las recetas está calibrado en formato de 1kg, ya que consideramos que es la cantidad mínima necesaria para mantener una calidad constante y respetar las temperaturas y texturas
- Podemos añadir Belcolade Noir Supreme J o la referencia con más % de cacao en ganaches de chocolate con leche para mejorar el sabor, textura y la estabilidad de la ganache.
- Podemos añadir chocolate con leche a las ganaches de chocolate negro para conseguir una mejor sensación en boca, suavidad y una textura más cremosa.
- Podemos usar una buena batidora de inmersión según la cantidad de ganache que estemos haciendo.
- Mezclar bien la ganache durante el tiempo necesario para conseguir una emulsión y textura perfecta, sin incorporar burbujas de aire.
- Para conseguir un baño brillante, es necesario usar chocolate bien atemperado. El relleno (ganache o praliné), debe estar a más de 20°C.
- Verter la ganache poco a poco a una temperatura entre 30-35°C dependiendo del tipo de chocolate.
- Para un balance perfecto, vertemos la ganache en un marco de un mínimo 9mm y máximo 12mm de grosor, para prevenir que la ganache se seque cuando se hace más fino.
- Verter la ganache en conchas premoldeadas a una temperatura de 25 a 30°C dependiendo del tipo de chocolate que se utilice.
- Utilizar el relleno de praliné para enmarcar o moldear a una temperatura entre 24°C y 26°C.
- La vida útil será válida siempre que se mantengan las condiciones de trabajabilidad:
  - Almacenamiento del producto acabado a 16°C con humedad relativa (entre el 45 y el 60%), envasado y apartado de la luz solar.
  - Usar ingredientes frescos
  - Respetar un método de trabajo higiénico



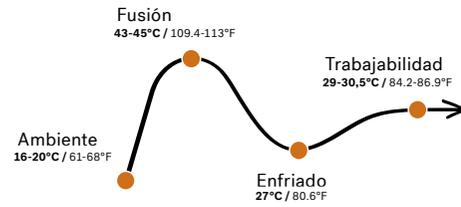
# GRÁFICOS DE ATEMPERADO

## BELCOLADE SELECTION

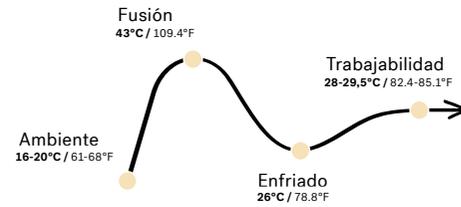
NOIR



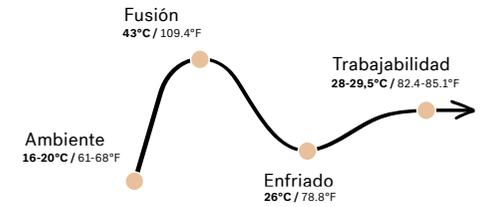
LAIT



BLANC

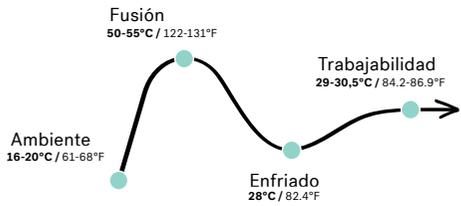


AMBER

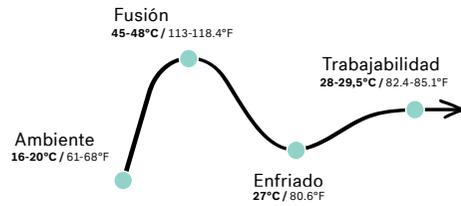


## BELCOLADE ORIGINS

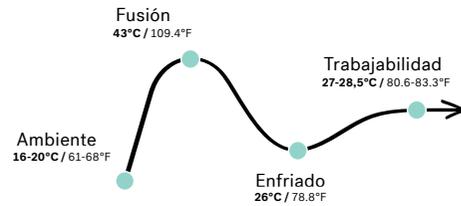
NOIR



LAIT



BLANC



# GANACHE PARA BAÑO

## MÉTODO

Calentar la nata, el sorbitol y el azúcar invertido a 85°C.

A continuación, verterlo directamente en el chocolate (+ manteca de cacao y Belcolade Noir Supreme J si fuera necesario) y crear una emulsión con una temperatura entre 35°C y 38°C. Añadir la mantequilla cuando se llegue a la temperatura de 35°C y mezclar usando un mezclador de inmersión para hacer el relleno suave y homogéneo (evitar incorporar aire).

Atemperar Belcolade Selection Noir, Lait o Blanc y dispersar una capa fina del chocolate atemperado en papel de horno e inmediatamente poner un marco encima. Extender la ganache uniformemente y dejar cristalizar unas 24 horas a una temperatura de 16-18°C y una humedad media por debajo del 60%.

Una vez cristalizado, extender otra capa fina de chocolate atemperado encima de la ganache y cortar en cuadrados con un cortador de guitarra.

Bañar con Belcolade Noir Selection, Lait o Blanc. Almacenar el producto final a una temperatura de 16°C.



**BELCOLADE SELECTION**

	NOIR				LAIT	BLANC			AMBER
INGREDIENTES	Noir Supreme 70.5 Cacao-Trace (CT E740(J))	Noir Supérieur 60 Cacao-Trace (CT D600(J))	Noir Extra 57.5 Cacao-Trace (CT B504) (CT C501)	Noir 55 Cacao-Trace (CT C501)	Lait Selection 34 Cacao-Trace (CT O3X5(J))	Blanc Doux 29	Blanc Intense 28 Cacao-Trace (CT X515(G))	Blanc Selection 29.5	Amber 30 Cacao-Trace (CT AMBER)
Nata UHT 35%	338	317	316	315	307	280	280	280	288
Sorbitol	22	22	21	21	20	30	30	30	20
Azúcar invertido (pasta)	81	69	64	48	48	60	60	60	15
Belcolade Selection Lait	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Belcolade Selection	500	530	537	541	464	520	500	490	540
Belcolade Cocoa Butter	-	-	-	13	34	50	70	80	67
Belcolade Noir Supreme J	-	-	-	-	75	-	-	-	-
Mantequilla	59	62	62	62	52	60	60	60	70
Peso Total	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

**BELCOLADE ORIGINS**

	NOIR			LAIT
INGREDIENTES	Vietnam 73 Cacao-Trace (CT NCVIET73)	Costa Rica 64 (NCCOR164)	Peru 64 (NCPERU64)	Vietnam 45 Cacao-Trace (CT LCVIET45)
Nata UHT 35%	360	362	362	320
Sorbitol	23	23	23	18
Azúcar invertido (pasta)	89	72	65	56
Belcolade Noir Supreme J	-	-	-	-
Belcolade Origins Noir	-	-	-	98
Belcolade Origins	460	475	490	463
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	-	5	-	-
Mantequilla	68	63	60	45
Peso Total	1.000	1.000	1.000	1.000

**GANACHE PARA BAÑO**
**TRUCOS**

- Vida útil: 6 semanas
- Añadir mantequilla a la receta cuando la ganache está por encima de 35°C para mantener una buena textura para el corte de la ganache. Activa la cristalización más rápido.

**Leyenda:**
 CHOCOLATE CACAO TRACE

# GANACHE PARA MOLDEADO



## MÉTODO

Calentar la nata, el sorbitol y el azúcar invertido a 85°C. A continuación, verterlo directamente en el chocolate (+ manteca de cacao y Belcolade Noir Supreme J si fuera necesario) y crear una emulsión con una temperatura entre 35°C y 38°C.

Añadir mantequilla cuando la ganache llega a 35°C y mezclar usando una mezcladora de inmersión para conseguir un relleno suave y homogéneo.

Poner el ganache a 35°C en una manga pastelera y rellenar las conchas pre-moldeadas de chocolate. Dejar cristalizar al menos 12 horas a una temperatura de 16-18°C y una humedad por debajo del 60%.

Una vez cristalizado, sellar los moldes con chocolate atemperado. Desmoldear una vez cristalizado. Almacenar el producto final a 16°C.



**BELCOLADE SELECTION**

	NOIR				LAIT	BLANC			AMBER
INGREDIENTES	Noir Supreme 70.5 Cacao-Trace (CT E740/J)	Noir Supérieur 60 Cacao-Trace (CT D600/L)	Noir Extra 57.5 Cacao-Trace (CT B504)	Noir 55 Cacao-Trace (CT C501)	Lait Selection 34 Cacao-Trace (CT O3X5/J)	Blanc Extra 34 Cacao-Trace (CT X304)	Blanc Intense 31 Cacao-Trace (CT X519/G)	Blanc 30 Cacao-Trace (CT X605/J)	Amber 30 Cacao-Trace (CT AMBER)
Nata UHT 35%	360	340	340	330	340	280	280	280	288
Sorbitol	22	20	20	20	20	30	30	30	20
Glucosa DE60	130	115	118	120	55	90	90	90	25
Belcolade Selection	453	490	490	495	470	520	500	490	540
Belcolade Cocoa Butter	-	-	-	-	-	30	50	60	57
Belcolade Noir Supreme J	-	-	-	-	75	-	-	-	-
Mantequilla	35	35	32	35	40	50	50	50	70
Peso total	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

**BELCOLADE ORIGINS**

	NOIR			LAIT
INGREDIENTES	Vietnam 73 Cacao-Trace (CT NVIET73)	Costa Rica 64 (NCCOR64)	Peru 64 (NCPERU64)	Vietnam 45 Cacao-Trace (CT LCVIET45)
Nata UHT 35%	405	380	375	310
Sorbitol	22	20	20	20
Glucosa DE60	128	127	125	95
Belcolade Noir Supreme J	-	-	-	-
Belcolade Origins Noir	-	-	-	90
Belcolade Origins	405	458	465	445
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	-	-	-	-
Mantequilla	40	15	15	40
Peso total	1.000	1.000	1.000	1.000

**GANACHE PARA MOLDEADO**
**TRUCOS**

- Vida útil: 6 semanas
- Puedes calentar la mantequilla junto a la nata y los azúcares, respetando la temperatura del proceso de la ganache para darle una sensación en boca de mayor suavidad.

**Legenda:**
 CHOCOLATE CACAO-TRACE

# GANACHE DE PRALINÉ PARA BAÑO Y MOLDEADO

## MÉTODO

Calentar la nata y el azúcar invertido a 80°C. Verter la nata caliente sobre el chocolate, praliné, manteca de cacao y Belcolade Noir Supreme J y mezclar bien. Hacer una emulsión entre 35°C y 38°C.

Añadir la mantequilla cuando la ganache llega a 35°C y mezclar usando una mezcladora de inmersión para hacer que el relleno sea suave y homogéneo (evitando incorporar aire)

Para baño: Atemperar Belcolade Selection Noir, Lait o Blanc y extender una capa fina de chocolate atemperado en papel de horno e inmediatamente un marco por encima. Extender la ganache uniformemente. Dejar cristalizar al menos 24 horas a una temperatura entre 16-18°C con una humedad media de menos del 60%.

Una vez cristalizado, extender otra capa fina de chocolate atemperado encima de la ganache y cortar en cuadrados con un cortador de guitarra. Bañar con Belcolade Noir Selection, Lait o Blanc. Almacenar el producto final a una temperatura de 16°C.

Poner el ganache a 35°C en una manga pastelera y rellenar las conchas pre-moldeadas de chocolate. Dejar cristalizar al menos 12 horas a una temperatura de 16-18°C y una humedad por debajo del 60%.

Una vez cristalizado, sellar los moldes con chocolate atemperado. Desmoldear una vez cristalizado. Almacenar el producto final a 16°C.



BELCOLADE SELECTION

	LAIT	BLANC			AMBER
INGREDIENTES	Lait Selection 34 Cacao-Trace (CT C8X5/L)	Blanc Extra 34 Cacao-Trace (CT X30/L)	Blanc Intense 28 Cacao-Trace (CT X516/G)	Blanc 30 Cacao-Trace (CT X605/L)	Amber 30 Cacao-Trace (CT AMBER)
Nata UHT 35%	250	230	230	230	230
Azúcar invertido (pasta)	30	30	30	30	30
Praliné PatisFrance	200	200	200	200	200
Belcolade Selection	385	395	380	375	375
Belcolade Cocoa Butter	-	80	95	100	100
Mantequilla	70	-	-	-	-
Peso total	65	65	65	65	65
Total weight	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000



GANACHE DE PRALINÉ PARA BAÑO Y MOLDEADO

TRUCOS

- Vida útil: 6 semanas
- Hacemos el praliné con chocolate Blanco, Leche y Amber porque intensifica el sabor del praliné.

Leyenda:

 CHOCOLATE CACAO-TRACE

# PRALINÉ PARA BAÑO Y MOLDEADO

## MÉTODO

En primer lugar, calentar el chocolate y la manteca de cacao a 45°C. A continuación, añadir el Praliné PatisFrance (20-22°C) o el Pralirex PatisFrance y templar la mezcla a 24-26°C.

Para baño: Atemperar Belcolade Selection Noir, Lait o Blanc y expandir una capa fina de chocolate atemperado en un papel de horno y cubrir con un marco inmediatamente. Extender el praliné uniformemente y dejar cristalizar en nevera a 5°C de 5 a 10 minutos.

Una vez haya cristalizado el praliné, expandir una capa fina de chocolate atemperado encima del praliné y cortado en cuadrados con una cortadora de guitarra. Bañar con Belcolade Selection Noir, Lait o Blanc y almacenar el producto acabado a 16°C.

Para moldeado: disponer el relleno de praliné en una manga pastelera y rellenar las conchas de chocolate pre-moldeadas. Dejar cristalizar en nevera a 5°C de 5 a 10 minutos.

Una vez cristalizado, sellar los moldes con chocolate atemperado, desmoldar después de la cristalización y almacenar el producto final a 16°C.



BELCOLADE SELECTION

	NOIR				LAIT	BLANC			AMBER
INGREDIENTES	Noir Supreme 70.5 Cacao-Trace (CT E740/J)	Noir Supérieur 80 Cacao-Trace (CT D600/J)	Noir Extra 57.5 Cacao-Trace (CT B504)	Noir 55 Cacao-Trace (CT C501)	Lait Selection 34 Cacao-Trace (CT O3X3/J)	Blanc Extra 34 Cacao-Trace (CT X304)	Blanc Intense 31 Cacao-Trace (CT X516/G)	Blanc 30 Cacao-Trace (CT X605/J)	Amber 30 Cacao-Trace (CT AMBER)
PatisFrance Praliné	760	760	760	750	645	645	645	645	645
PatisFrance Pralirex Pistachio	-	-	-	-	70	70	70	70	70
Belcolade Selection	215	200	205	205	225	240	230	225	225
Belcolade Cocoa Butter	25	40	35	45	60	45	55	60	60
Peso total	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000



TRUCOS

- Vida útil: 12 semanas
- Enfriamos el relleno de praliné rápido para cristalizar rápidamente y evitar la floración de grasa.
- Siempre atemperar el relleno de praliné.
- La vida útil depende de las condiciones de almacenamiento
- Una temperatura de almacenamiento a 16°C proporcionará una buena vida útil incluso en baños con chocolate negro.

Leyenda:

 CHOCOLATE CACAO-TRACE

# BELCOGUÍA 2023

LOS BÁSICOS DE LAS RECETAS DE CHOCOLATE



83663/3/23 T500 PURATOS, s.a.  
Carretera C-63 Km 13,5 - 17410 Sils - Girona  
Línea Puratos 900 878 779 - t500@puratos.com  
Instagram: @puratosspain - Facebook: @puratosespana  
[www.puratos.es](http://www.puratos.es)  
[www.belcolade.com](http://www.belcolade.com)