



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

INSPIRERENDE IDEEËN MET

RUBY & GOLD



**MoNA
LISA®**

CALLEBAUT® x MONA LISA®

In deze Callebaut® x Mona Lisa® brochure ontdek je een compleet nieuwe wereld van ideeën. Laat je creativiteit de vrije loop met de chocolades Callebaut® Gold en Callebaut® ruby RB1 en geef je nieuwste creaties snel & gemakkelijk een finishing touch met Mona Lisa® Decorations. Want elke onvergetelijke ervaring begint met een verrassend recept.



Alle Callebaut® en Mona Lisa® producten uit deze brochure zijn verkrijgbaar bij je vertrouwde distributeur.

Voor meer informatie, tips en ideeën met Callebaut® Gold, ga naar www.callebaut.com/gold

Wist je dat...



93% van de **consumenten** zichzelf beschrijft als **chocoladeliefhebber?**

MEER DAN
8 OP 10

tot **20% MEER** betaalt voor chocolade gemaakt in **BELGIË** VAN CACAOBOON TOT CHOCOLADE

3  **OP** **4** 

CONSUMENTEN kiest voor een ontbijt **MET CHOCOLADE**

84%

houdt van hartige **CAKES & GEBAKJES** gecombineerd met chocolade

BIJNA
6 **OP** **1**  een dessert verkiest **MÉT CHOCOLADE**

80%



MÉÉR wil betalen voor **DESSERTS** gemaakt met **duurzame chocolade**

DUS: 

MEER
CHOCOLADE
op je menu
=
MEER
OMZET voor jou!

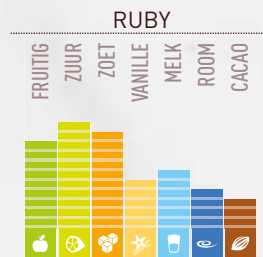
Bron: End customer survey by Qualtrics, 2017

BELEEF DE SENSATIE VAN CALLEBAUT RUBY RB1!

Na puur, melk en wit ontdekte Callebaut® een compleet nieuwe vierde chocoladesoort: ruby chocolade. Het is de meest bijzondere chocolade-ontdekking sinds 80 jaar, toen de witte chocolade werd ontdekt. Callebaut's ruby RB1 is wereldwijd slechts beperkt beschikbaar, maar vanaf nu te bestellen in Nederland & België.

SMAAKPROFIEL

De zorgvuldige selectie van de juiste cacaobonen in combinatie met de juiste verwerking in België heeft geleid tot een intens fruitige smaak met frizure accenten en romige toetsen. Het **unieke smaakprofiel** en de **sprankelende kleur** is 100% afkomstig van de cacaoboon: een geschenk van Moeder Natuur **zonder toevoeging van kleur- of smaakstoffen.**



HOE WERKEN MET RUBY RB1?

Onze chefs delen onderstaande tips om de natuurlijke kleur en smaak van de ruby chocolade te behouden in jouw chocoladerecepturen. Ruby RB1 onthult haar unieke eigenschappen namelijk alleen door zorgvuldig de zuurtegraad te beheren.

PURE TOEPASSINGEN

De subtiele ruby kleur en smaak komen het best tot hun recht in pure toepassingen. Denk maar aan chocoladerepen, bonbons, chocoladelolly's, gedipte koekjes en donuts.

MENGEN MET VLOEISTOFFEN

Wanneer ruby RB1 wordt gemengd met vloeistoffen op basis van vet of water zal de smaak en kleur afnemen. Combineer daarom recepturen als mousse, ijs, ganache of saus met frizure componenten zoals fruitpuree of limoensap.

We adviseren daarnaast om roodgekleurde ingrediënten toe te voegen, zoals rode bietenpoeder, gedroogde bloemblaadjes (rozen of hibiscus) of Mona Lisa® Power Flowers™ om de ruby kleur te ondersteunen.

DO'S

1. Ruby RB1's unieke smaak en kleur nodigt uit tot prachtige food pairings. Enkele experimenten van chefs onthulden al dat RB1 uitzonderlijk goed past bij bijvoorbeeld Rosé Champagne, Kriekbier, gezouten karamel en zelfs hartige ingrediënten zoals (blauwe) kaas of kaviaar.
2. Bewaar je ruby creaties luchtdicht en op een geurloze, droge en donkere plek.

DON'TS

Ruby RB1 is niet geschikt voor bakrecepturen zoals brownies, koekjes, etc.

“MET RUBY RB1 MOET JE EIGENLIJK ONTLEREN WAT JE AL WIST. VERGEET WAT JE MET TRADITIONELE PURE, MELK- OF WITTE CHOCOLADE ZOU DOEN. DEZE CHOCOLADE OPENT EEN WERELD AAN NIEUWE MOGELIJKHEDEN. EEN SCHITTEREND CADEAU VOOR DE CREATIEVE CHEFS ONDER ONS.”

MARIJN COERTJENS, CHEF-PATISSIER EN BELGIAN CHOCOLATE MASTER



RUBY GLAÇAGE

(1200 g)

Ingrediënten

39 g water
233 g glucose
233 g suiker

233 g frambozenpuree
110 g gelatinemassa
2 g **Mona Lisa® Power Flowers™ Rood NON-AZO**
233 g **Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1**
117 g glaçage

Bereiding

Kook tot 104°C.

Giet over glucosemengsel.
Meng goed.

Giet in een kom. Sluit af en bewaar in de koelkast.
Warm op tot 35°C voor gebruik.



BAKKERIJ & PATISSERIE BASISRECEPTEN

Ryan Stevenson Hoofdchef van Callebaut Chocolate Academy™ centre België

RUBY BOTERCRÈME

(1200 g)

Ingrediënten

375 g boter PF28
450 g **Callebaut® Cacaoboter CB**
375 g **Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1**

Bereiding

Meng in een kom en verwarm tot 30°C.
Mix.

Sluit onmiddellijk in gemouleerde chocoladevormen of plaats in de koelkast.

Optioneel: Klop de botercrème luchtig op. Spuit met een spuitzak in chocoladevormen of op chocoladebasissen voor enrobersen.

RUBY GLAZUUR VOOR CAKES & VIENNOISERIE

Ingrediënten

1071 g Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1

80 g druivenpitolie
27 g droge boter PF28
11 g IBC XS frambozenstukjes
11 g frambozenstukjes

Giet in een kom. Sluit af en bewaar in de koelkast.
Warm op tot 35°C voor gebruik.

Bereiding

Smelt.

Voeg toe en meng goed.

RUBY CHOCOLADEPASTA

(1200 g)

Ingrediënten

2 vanillestokjes
335 g room (35% vet)
75 g trimoline
5 g rode bietenpoeder

84 g vloeibare boter PF17
712 g Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1

Bereiding

Kook samen op.

Meng samen en smelt op 30°C.





BAKKERIJ & PATISSERIE RECEPTEN VAN DE CHEF

Ryan Stevenson Hoofdcchef van Callebaut Chocolate Academy™ centre België

CALLEBAUT
BELGIUM 1911

**MoNA
LISA**

GEGLACEERDE CAKE

Citroencake

Ingrediënten

210 g boter (82% vet)
38 g vloeibare boter PF17
191 g boterglazuur
256 g amandelpoeder 100%
23 g vanillepasta
92 g eidooiers
54 g eieren

Bereiding

Meng samen.

122 g bloem T45
19 g citroenzeste

Voeg toe.

138 g eiwitten
57 g suiker

Verwerk tot meringue. Spatel onder cakemix.

Doe in vormen. Bak 40 min. op 160°C.

Ruby glazuur voor cakes & viennoiserie

Zie basisrecept op p. 10

Mona Lisa®
Dark Chocolate Buttercurlies

RUBY ÉCLAIRS

Soezendeeg

Ingrediënten

327 g melk
327 g water
327 g boter (82% vet)
13 g zout
13 g suiker

340 g bloem T55

654 g eieren

Bak 30 min. op 180°C.

Bereiding

Kook samen op.

Voeg toe en laat drogen. Breng in een mengkom.
Meng voorzichtig tot 60°C.

Voeg toe.

Mona Lisa®
Dark Chocolate Round Galettes
& Coloured Round Galettes

Ruby patisseriecrème

Ingrediënten

593 g melk
1 g vanille
4 g rode bietenpoeder
60 g suiker

95 g eidooiers
60 g suiker
30 g bloem T55
30 g maizena

119 g **Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate**
RB1

Bereiding

Kook samen op.

Meng samen en voeg toe.
Kook onder roeren.

Voeg toe en laat afkoelen.

Ruby glaçage

Ingrediënten

118 g water
236 g suiker
236 g glucose 40DE
4 g rode bietenpoeder

118 g geconcentreerde melk
118 g gelatinemassa
315 g **Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate**
RB1
55 g **Callebaut® Cacaoboter CB**

Bereiding

Kook tot 104°C.

Giet over vorige mix. Meng goed.
Giet in een kom, sluit af en bewaar in
de koelkast. Verwarm tot 35°C voor gebruik.

Callebaut® Crispearls™
Strawberry



Callebaut® Meringue
Drops

Mona Lisa®
Autumn Mini Assortment

Mona Lisa®
Autumn Leaf Assortment

HERFST TAART

Crèmeux met pompoen en mango

Ingrediënten	Bereiding
68 g suiker 6 g stabilisator 18 g pectine NH 73 g melk	Meng samen.
540 g pompoenpuree 225 g mangopuree 101 g eidooiers	Voeg suiker- en melkmix toe. Verwarm tot 85°C. Laat afkoelen tot 40°C.
158 g boter (82% vet)	Voeg toe.

Power 80 biscuit

Ingrediënten	Bereiding
353 g Callebaut® Finest Belgian Dark Chocolate Power 80 139 g boter	Smelt samen.
254 g eidooiers 154 g suiker	Klop luchtig op. Voeg ganache toe.
299 g eiwitten 154 g suiker	Klop op tot meringue. Voeg toe.
Weeg 1300 g af voor een vorm van 40 cm x 60 cm. Bak 12 min. op 170°C.	

Gold mousse

Ingrediënten	Bereiding
128 g melk 128 g room (35% vet) 27 g vanille	Kook samen op.
55 g eidooiers 25 g suiker	Meng samen. Verwerk tot crème anglaise.
365 g Callebaut® Finest Belgian Gold Chocolate 183 g Callebaut® Finest Belgian Milk Chocolate Power 41	Giet over crème anglaise. Emulgeer.
Breng op 40°C. Spatel de opgeklopte room eronder. Laat afkoelen in koeling.	

Gold chocoladeglaze

Ingrediënten	Bereiding
142 g water 172 g suiker 172 g isomalt	Kook tot 106°C.
115 g room 138 g glucose 40DE	Kook apart op. Voeg toe.
77 g Callebaut® Cacaopoeder CP 1 g Mona Lisa® Creative Gold Metallic Powder 107 g gelatinemassa 123 g Callebaut® Finest Belgian Gold Chocolate 153 g glaçage	Voeg toe en meng goed.
Gebruik op 40°C.	

BUCHE Ruby crémeux

Ingrediënten

165 g volle melk
20 g gemberpuree
195 g cherrymone puree
43 g invertsuiker

Bereiding

Warm samen op.

32 g eidooiers
17 g suiker

Meng en voeg toe.
Kook tot anglaise op 82°C.

5 g gelatinemassa
288 g Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate
RB1

Meng onder anglaise.

35 g Callebaut® Cacaoboter CB

Vul spuitzakken met crémeux. Laat afkoelen voor gebruik.

Madeleine biscuit met banaan en limoen

Ingrediënten

363 g eieren
189 g invertsuiker
348 g bloem T45
174 g poedersuiker
5 g zout
15 g bakpoeder
4 g limoenzeste

Bereiding

Meng samen.

112 g banaanpuree
290 g gesmolten boter 82%

Voeg toe.

Weeg 1500 g af voor een vorm van 60 cm x 40 cm. Bak 15 min. op 150°C.

Gold mousse

Ingrediënten

128 g melk
128 g room (35% vet)
27 g vanille

Bereiding

Kook samen op.

55 g eidooiers
25 g suiker

Meng samen. Verwerk tot crème anglaise.

365 g Callebaut® Finest Belgian Gold Chocolate
183 g Callebaut® Finest Belgian Milk Chocolate
Power 41

Giet crème anglaise erover. Emulgeer.
Breng tot 40°C.

32 g gelatine

457 g room (35% vet)

Klop op en spatel eronder.

Ruby glaçage

Zie basisrecept op p. 9



Mona Lisa®
Dark Chocolate Snowflakes Small

Mona Lisa®
White Chocolate
Snowflakes Small

RUBY CRÉMEUX

(1200 g)

Ingrediënten

163 g room (35% vet)
244 g frambozenpuree
16 g limoenpuree
20 g glucose 40DE

130 g eidooiers (gemixt)
61 g suiker

488 g Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate
RB1

16 g boter (82% vet)
61 g gelatinemassa

Bereiding

Kook samen op.

Meng en voeg toe.
Kook tot anglaise op 82°C.

Meng onder anglaise.

Vul een spuitzak met de crèmeux. Laat afkoelen voor gebruik.

HORECA BASISRECEPTEN

Ryan Stevenson Hoofdcchef van Callebaut Chocolate Academy™ centre België

RUBY CHOCOLADEMOUSSE

(1200 g)

Ingrediënten

362 g frambozenpuree
90 g kalamansipuree

90 g Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate
RB1
72 g gelatinemassa

63 g eiwitten
31 g dextrose
38 g glucosepoeder

452 g opgeklopte room (35% vet)

Bereiding

Verwarm tot 40°C.

Meng en smelt op 35°C.
Voeg toe en meng goed.

Klop samen op.
Verwarm lichtjes tot een Zwitserse meringue.
Spatel onder pureemix.

Voeg toe en gebruik onmiddellijk.

Mona Lisa® Dark Chocolate Assortment Cups



RUBY SAUS

(400 g)

Ingrediënten

137 g melk
512 g room (35% vet)
5 g rode bietenpoeder

Bereiding

Breng samen aan de kook.

546 g **Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1**

Giet het melk-roommengsel over de chocolade.
Emulgeer met de handmixer.

Giet in een kom. Sluit af en bewaar in de koelkast.
Warm op tot 45°C voor gebruik.

HORECA BASISRECEPTEN

RUBY ROOMIJS

(1200 g)

Ingrediënten

299 g melk
299 g water
45 g yoghurt
60 g dextrose
12 g gedroogde glucose 40DE
6 g stabilisator

Bereiding

Verwarm tot 40°C.

Meng samen.
Voeg toe en pasteuriseer.

359 g **Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1**

Meng onder en laat afkoelen.

120 g frambozenpuree

Voeg koud toe.
Meng opnieuw en karn.

RUBY CHOCOLADEDRANK

(2 dranken)

Ingrediënten

322 g melk
4 g rode bietenpoeder

65 g **Callebaut**[®] *Finest Belgian ruby Chocolate*
RB1

Bereiding

Breng samen aan de kook.

Giet over de melk en meng goed.
Serveer warm of gekoeld (met ijs).





HORECA RECEPTEN VAN DE CHEF

Ryan Stevenson Hoofdcchef van Callebaut Chocolate Academy™ centre België

RUBY DESSERT OP BORD

Taco van vijgentuile

Ingrediënten

150 g suiker
32 g bloem T45
76 g amandelpoeder 100%
41 g mirin
35 g paarse vijgenmosterd
32 g gesmolten boter
35 g eiwitten

Bereiding

Meng samen in robot coupe.
Laat uitharden.

Rol uit op silpat met een stencil. Bak 12 min. op 160°C.
Vouw over een kleine deegrol. Laat afkoelen.

Avocadocrèmeux

Ingrediënten

83 g suiker
7 g pectine NH
6 g roomijsstabilisator
83 g water
166 g limoensap
119 g avocado

Bereiding

Meng samen.
Verwarm lichtjes in thermomix.

53 g eidooiers

Voeg toe met suikermix.
Kook tot 82°C.

83 g boter (82% vet)

Voeg toe en laat afkoelen.

Madeleine biscuit met banaan en limoen

Ingrediënten

290 g eieren
151 g invertsuiker
279 g bloem T45
139 g poedersuiker
4 g zout
12 g bakpoeder
3 g limoenzeste

Bereiding

Meng samen.

90 g bananenpuree
232 g gesmolten boter 82%

Voeg toe.

Weeg 1200 g af voor een vorm van 60 cm x 40 cm. Bak 15 min. op 150°C.

Mona Lisa®
Dark Chocolate Grid



Gekonfijte ananas

Ingrediënten

1 gepelde ananas
72 g water
12 g sinaasappelzeste
14 g roze theebladjes
29 g vanille
173 g suikersiroop 30°B

Bereiding

Meng samen.

Weeg 300 g af als basis voor 1 ananas. Doe samen in plastic zak. Sluit goed af en stoom 3u. Laat afkoelen en hak fijn.

Rode bietenganache

Ingrediënten

221 g gekookte rode bietenpuree
22 g gemberpuree
221 g frambozenpuree
11 g sorbitol
17 g invertsuiker
22 g glucose 60DE

Bereiding

Verwarm tot 40°C.

442 g Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1 Smelt op 35°C. Voeg toe.

44 g boter Voeg toe en emulgeer.

Yoghurt en basilicum ruby roomijs

Ingrediënten

242 g volle melk
179 g water
58 g vanilleyoghurt

Bereiding

Verwarm tot 40°C.

45 g dextrose Voeg toe en pasteuriseer.

9 g gedroogde glucose 38DE
4 g stabilisator

5 g basilicumbladjes Voeg toe op 80°C.

268 g Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1 Voeg toe en meng goed. Laat afkoelen.

89 g frambozenpuree Voeg koud toe. Meng opnieuw en karn.

Aerated ruby RB1

Ingrediënten

352 g Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1 Voorkristalliseren.

88 g Callebaut® Cacaoboter CB Meng eronder.

Doe in verwarmde sifons van 500 ml. Vul met 2 gaspatronen en schud goed. Spuit in een grote plastic zak en leg in vacuum-machine. Laat de chocolade langzaam schuimen en zet de machine af. Laat kristalliseren en zet in de koelkast op 4°C. Laat afkoelen.



DAME RUBY

Yoghurt en basilicum ruby roomijs

Zie basisrecept op p. 28

Ruby saus

Zie basisrecept op p. 23

Cacaotuile

Ingrediënten

250 g boter (82% vet)

500 g suiker

50 g Callebaut® Cacaonibs NIBS-S

125 g bloem

25 g Callebaut® Cacaopoeder CP

50 g passievruchtpuree

150 g water

50 glucose 40DE

Bereiding

Smelt.

Voeg toe en meng goed.

Laat een nacht afkoelen. Bak 10 min. op 150°C.

Power 80 biscuit

Ingrediënten

353 g Callebaut® Finest Belgian Dark Chocolate
Power 80

136 g boter

254 g eidooiers

154 g suiker

299 g eiwitten

154 g suiker

Bereiding

Smelt samen.

Klop luchtig op. Voeg ganache toe.

Klop op tot meringue. Voeg toe.

Weeg 1300 g af voor een vorm van 40 cm x 60 cm. Bak 12 min. op 170°C.

GESMOLTEN DOME (KLEIN)

Ruby saus

Zie basisrecept op p. 23

Ruby roomijs

Zie basisrecept op p. 22

Mangopuree

Ingrediënten

638 g mangopuree
239 g glucose DE40
32 g trimoline

80 g suiker
11 g pectine NH

300 g mangostukjes

Bereiding

Verwarm samen.

Meng samen. Voeg toe en laat koken.

Voeg toe.

Crumble

Ingrediënten

188 g beurre noisette
188 g cassonade
1 g zout
235 g amandelpoeder 100%
188 g bloem T45

Bereiding

Meng samen tot gladde mix.
Bak in stukjes op 160°C gedurende 20 minuten.

NIEUW

MONA LISA LANCEERT BINNENKORT DE GROTE 11CM DOME.
PERFECT OM TE DELEN EN UNIEK IN DE MARKT! HOUD DE
WEBSITE IN DE GATEN VOOR MEER INFORMATIE!

Tip:

PLAATS 2 HALVE DOMES OP
ELKAAR, ZODAT ER 1 BOL
ONTSTAAT. GIET HIER WARM
SAUS OVERHEEN VOOR EEN
DAME BLANCHE 2.0.



GANACHE MET RUBY RB1 VOOR HANDGEDIPTE PRALINES

(1200 g)

Ingrediënten

185 g melk
93 g room
5 g rode bietenpoeder
57 g dextrose
44 g sorbitol
37 g glucose 60DE
205 g **Callebaut® Cacaoboter CB**

Bereiding

Meng in een kom en verwarm tot 40°C.

574 g **Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1** Smelt op 35°C. Emulgeer met de handmixer.

Giet de ganache in een vorm, sluit af en laat een nacht uitharden.
Breng een dunne laag getempereerde ruby RB1 aan (voorkomt dat de vulling vervormt op de dipvork tijdens het dippen).
Snij in de gewenste vorm en enrobeer of dip met de hand in ruby chocolade.



CHOCOLATERIE BASISRECEPTEN

Ryan Stevenson Hoofdchef van Callebaut Chocolate Academy™ centre België

GANACHE MET RUBY RB1 VOOR VORMPRALINES

(1200 g)

Ingrediënten

273 g room (35% vet)
4 g rode bietenpoeder
81 g sorbitol
55 g dextrose
54 g glucose 60DE
61 g droge boter PF28

Bereiding

Verwarm tot 40°C.

672 g **Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1** Smelt op 35°C. Voeg toe en emulgeer met de handmixer.

Vul een spuitzak met de ganache.

Spuut in gemouleeerde chocoladevormen en laat uitharden. Sluit de pralines.

Tips:

- Mouleer de pralinevormen 2x met ruby RB1 voor een stevige schaal.
- Gebruik rode bietenpoeder als kleurstof. Het is krachtig en beïnvloedt de smaak van het recept niet.
- Deze ganache dient als voorbeeld. Er zijn nog talloze manieren om heerlijke ganaches te maken!





CHOCOLATERIE
BASISRECEPTEN

RUBY PRALINEVULLING VOOR VORMPRALINES

(1200 g)

Ingrediënten

316 g Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1

502 g amandel- en hazelnootpraliné Callebaut® PRAMA

316 g sesampasta (tahini)

66 g vloeibare boter PF28

Bereiding

Smelt.

Giet over de gesmolten chocolade. Tempereer op 23°C. Spuit in vormen.

RUBY PRALINEVULLING VOOR HANDGEDIPTE PRALINES

(1200 g)

Ingrediënten

215 g melk
33 g glucose 60DE
33 g sorbitol
63 g trimoline
3 g lecithine
164 g sesampasta (tahini)

Bereiding

Smelt.

565 g Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1 Smelt. Voeg toe en emulgeer.

124 g Callebaut® Cacaoboter CB

Giet uit in een vorm. Laat een nacht uitharden voor gebruik.



Mona Lisa®
Autumn Mini Assortment



CHOCOLATERIE RECEPTEN VAN DE CHEF

Ryan Stevenson Hoofdcchef van Callebaut Chocolate Academy™ centre België

RUBY HERFSTBONBONS

Ingrediënten

129 g frambozenpuree
24 g citroenpuree
119 g room (35% vet)
81 g sorbitolpoeder
55 g dextrose
54 g glucose 60DE

Bereiding

Verwarm tot 35°C.

679 g Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate Smelt op 35°C. Voeg toe en emulgeer.

RB1

61 g droge boter PF28

Spuit in gemouleerde chocoladevormen en laat uitharden. Sluit de pralines.

RUBY KERSTBONBONS

Ingrediënten

276 g room (35% vet)
1 kaneelstokje
1 vanillestokje
2 steranijsjes

80 g sorbitolpoeder
54 g dextrose
53 g glucose 60DE

672 g Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1
60 g droge boter PF28

Bereiding

Infuseer room gedurende 24u.

Voeg toe en verwarm tot 40°C.

Smelt op 35°C. Giet over room en emulgeer.

Spuut in gemouleerde chocoladevormen en laat uitharden. Sluit de pralines.

Mona Lisa®
Dark Chocolate
Snowflakes Small

Mona Lisa®
Classic Xmas Assortment

Mona Lisa®
Xmas Mini Assortment

Mona Lisa®
Dark Chocolate Pencils 4.5 cm

GOLD HERFSTTABLET ON THE GO

Ingrediënten

264 g room (35% vet)
79 g sorbitolpoeder
53 g dextrose
52 g glucose 60DE

Bereiding

Verwarm tot 35°C.

659 g **Callebaut®** Finest Belgian Gold Chocolate
59 g droge boter PF28
35 g **Callebaut®** Fijne hazelnootpraliné PRA-CLAS

Smelt op 35°C.
Voeg toe en emulgeer.

Laat afkoelen en spuit op rechthoek met cacaopasta. Laat kristalliseren.
Enrobeer met **Callebaut®** Finest Belgian Gold Chocolate en werk af met **Callebaut®** Hazelnootbrésillienne BRES en **Callebaut®** Crispearls Salted Caramel voor de chocolade uithardt.
Bestrooi of kwast af met **Mona Lisa®** Creative Gold Metallic Powder voor een golden finishing touch.



**Callebaut® Crispearls™
Salted Caramel**



**Mona Lisa®
Creative Gold
Metallic Powder**



ON THE GO RUBY TABLET

Ingrediënten

1116 g Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1

28 g pistachenootjes in stukjes
28 g Callebaut® Hazelnootbrésilienne BRES
28 g

Bereiding

Tempereer.

Voeg toe.

Kleur Callebaut® Meringue Drops met Mona Lisa® Creative Gold Metallic Powder. Voeg toe. Laat kristalliseren.



TRUFFELVULLING GOLD

Ingrediënten

196 g Callebaut[®] Finest Belgian Gold Chocolate
113 g Callebaut[®] Single Origin Chocolate Java
9 g Callebaut[®] Cacaoboter CB

Bereiding

Smelt samen.

749 g Callebaut[®] Amandel- en hazelnootpraliné
PRAMANO

Voeg toe en meng.

133 g mini rijstpoppers

Vul de truffelkogel voor de helft met de vulling. Laat 1u uitharden op 16°C.

Vul aan met Callebaut[®] Caramel Fill. Laat uitharden.

Sluit af met Callebaut[®] Finest Belgian Gold Chocolate en rol de truffelkogel door Callebaut[®] Finest Belgian Gold Chocolate. Laat uitharden. Bestrooi of kwast af met Mona Lisa[®] Creative Gold Metallic Powder.



Mona Lisa[®]
Creative Gold Metallic Powder

Tip:
GEBUIK MONA LISA'S KANT-
EN-KLARE TRUFFELKOGELS OM
HEEL SNEL EN EENVOUDIG JOUW
EIGEN TRUFFELASSORTIMENT TE
CREËREN.

Mona Lisa[®]
Dark Chocolate Truffle Shells

TRUFFELVULLING RUBY

Ingrediënten

60 g melk
60 g veenbessensap
152 g room (35% vet)
4 g kaneelpoeder
76 g sorbitolpoeder
55 g dextrose
54 g glucose DE
61 g droge boter PF28

Bereiding

Meng alle ingrediënten en verwarm tot 35°C.

679 g **Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1** Smelt op 35°C. Voeg toe en emulgeer.

Vul de truffelkogel met de vulling en laat uitharden. Sluit af met **Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1** en rol de truffelkogel door **Callebaut® Finest Belgian ruby Chocolate RB1**. Laat uitharden. Bestrooi of kwast af met **Mona Lisa® Creative Silver Metallic Powder**.

**Mona Lisa®
Creative Gold
Metallic Powder**

**Mona Lisa®
White Chocolate Truffle Shells**



VERANDERING AAN DE HORIZON

SAMEN MET COCOA HORIZONS

Met de aankoop van Callebaut® chocolade en Mona Lisa® decoraties help je samen met ons het levensonderhoud van duizenden cacaoboeren en families te verbeteren. Samen met de Cocoa Horizons Foundation bieden we hen toegang tot trainingsprogramma's, financiële premies en landbouwgereedschappen.

Daarnaast investeren we samen in vier gemeenschapspijlers: onderwijs, kindbescherming, kansen voor vrouwen en gezondheid.

Heerlijke chocolade heeft (h)eerlijke cacaobonen nodig. Nu en in de toekomst.

Ontdek alle verhalen op callebaut.com/sustainable



Ontdek meer op cocoahorizons.org



ONZE CHOCOLADE STEUNT CACAO BOEREN



ONDERSTEUND DOOR



DIT HEBBEN WE SAMEN AL BEREIKT

600 
praktijkscholen hebben al
71.359 cacaoboeren geholpen
aan goede bedrijfsvoering en
betere leefomstandigheden*

10 
nieuwe waterbronnen
voor scholen en
boerencoöperatieven
voorzien nu **1.055**
kinderen van proper
water**

4.663
muskietennetten
zijn uitgedeeld in 
54 coöperatieven**

2.850
kinderen van
boeren in **18**
verschillende
coöperatieven
hebben schoolkits
ontvangen* 

3.389
boeren
en hun
gezinsleden
zijn
gevaccineerd** 

10
basisscholen
zijn gebouwd
in dorpen waar
cacao wordt
geteeld,
waardoor **1.800**
kinderen naar
school kunnen* 

* Cijfers van 2017. ** Cijfers sinds 2007. Bron: The Cocoa Snapshot - 16/17 revisie 54



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



VOOR MEER RECEPTEN EN INSPIRATIE
CALLEBAUT.COM - MONALISADECORATIONS.COM

**MoNA
LISA®**