



SMAK ŚWIĄT PERFEKCYJNIE

SEZON WYJĄTKOWEGO
SMAKU



CALLEBAUT®
MASTERS OF TASTE

SPIIS TREŚCI

Z dumą prezentujemy selekcję receptur stworzonych dla pasjonatów i profesjonalistów cukiernictwa, którzy chcą wzbogacić swoją świąteczną ofertę. Zaprojektowane z myślą o kreatywności i efektywności operacyjnej, każdy przepis podkreśla wyjątkową jakość i wszechstronność naszych kultowych czekolad: **Mlecznej 823**, **Białej Velvet**, **Gold** oraz **Ciemnej Callebaut 811**. Od wyrafinowanych klasyków po nowoczesne świąteczne propozycje, te kreacje zostały stworzone, aby zaskoczyć i zachwycić klientów. Niech te receptury zainspirują Cię do przekształcenia tradycji w innowację i sprawią, że ten sezon świąteczny będzie niezapomniany. Dzięki odpowiednim składnikom i odrobinie artyzmu nie ma ograniczeń w tym, co można stworzyć. Życzymy udanego, smacznego i świątecznego sezonu!

4

Poznaj Szefa

6

Receptura 1:
1. Stycznia

10

Receptura 2:
Czekoladowy Rękopis

14

Receptura 3:
Świąteczna Pralina

18

Receptura 4:
Zimowe Ciastko



Poznaj Szefa

“Cukiernictwo to dziedzina, w której wyobraźnia i kreatywność spotykają się z nauką i techniką. W swojej pracy staram się łączyć te elementy, aby tworzyć produkty, które przynoszą czystą radość pod każdym względem.”

Nicolas Nikolakopoulos jest oddanym nauczycielem cukiernictwa, specjalistą od czekolady i chemikiem. Jest współzałożycielem firmy NZ Pastry, firmy konsultingowej specjalizującej się w wysokiej jakości wyrobach cukierniczych, czekoladowych i deserach dla profesjonalistów, oraz Pralinz, marki premium produkującej artystyczne praliny i innowacyjne kreacje czekoladowe.

Dzięki ponad dziesięcioletniemu doświadczeniu w nauczaniu i szkoleniu w dziedzinie cukiernictwa, Nicolas przekazuje wiedzę poprzez kursy, konsultacje i tysiące godzin szkoleń zawodowych. Jako pierwszy mistrz czekolady w Europie Południowo-Wschodniej i finalista konkursu World Chocolate Masters 2022 (w pierwszej trójce), doskonale łączy innowacyjność i artyzm w swojej pracy.

Jest ambasadorem kilku marek, w tym Callebaut i innych wiodących firm z branży, a także profesorem w Le Monde Culinary and Tourism College. Jego wykształcenie w dziedzinie chemii zdobyte na Uniwersytecie Arystotelesa w Salonikach wzbogaca jego kreatywne podejście o perspektywę naukową, napędzając innowacje i rozwój specjalistycznych produktów cukierniczych.

 @nicolas_nikolakopoulos





1 Stycznia

Element 1: Ciasto czekoladowe z orzechami pekan

Składniki	Ilość
Jajka	420g
Cukier 1	315g
Mąka z orzechów pekan	175g
Mąka migdałowa	140g
Białka jaj	280g
Cukier 2	50g
Mąka pszenna tortowa	80g
Kakao w proszku - Plein Arôme 22-24%	30g
Masło	55g
Czekolada Ciemna Callebaut 811	70g

Przygotowanie

Rozpuść masło z czekoladą i odstaw. Przesiej mąkę i kakao i odstaw. Ubij jajka z cukrem 1 i mielonymi orzechami w mikserze przez 5-8 minut, aż uzyskasz kremową, białą masę, a następnie dodaj roztopioną czekoladę, mieszając szpatułką. Ubij białka z cukrem 2 na beżę. Delikatnie połącz masę jajeczną z beżą za pomocą szpatułki i dodaj przesianą mąkę z kakao w dwóch partiach. Rozprowadź ciasto na silikonowych matkach na wysokość 5-8 mm i piecz w temperaturze 170°C przez 5-10 minut. Przygotuj/wytnij wystarczającą ilość biszkoptu na trzy warstwy deseru.



Element 2: Pralina kakaowa z orzechami pekan

Składniki	Ilość
Orzechy pekan prażone	300g
Ziarna kakao prażone	150g
Karmelizowany cukier	450g
Czekolada karmelowa Callebaut Gold	300g
Masło	120g

Przygotowanie

Upraż orzechy pekan i nibsy kakao w temperaturze 160°C, 8 minut. Przetóż skarmelizowany cukier i orzechy do robota kuchennego i zmiel do uzyskania chrupiącej pasty. Dodaj roztopioną czekoladę Gold i masło, wymieszaj.



Element 3: Chocolate-Pecan Cremeux

Składniki	Ilość
Śmietana	450g
Mleko	450g
Cukier	30g
Jajka	150g
Żółtka	150g
Czekolada Ciemna Callebaut 811	450g
Czekolada Mleczna Callebaut 823	140g
Pasta z orzechów pekan	120g

Przygotowanie

Zagotuj śmietankę i mleko w rondelku. W misce wymieszaj żółtka, jajka i cukier. Po zagotowaniu śmietanki, natychmiast wlej ją do mieszanki jajecznej, energicznie wymieszaj. Podgrzej mieszankę do 82°C. Przygotuj ganache z gorącego kremu angielskiego, pasty orzechowej i czekolady, a następnie zemulguj za pomocą blendera ręcznego. Odstaw do lodówki do stężenia, a następnie wymieszaj na kremową konsystencję za pomocą szpatułki lub mieszadła w mikserze, na niskich obrotach.

Element 4: Syrop Koniakowy

Składniki	Ilość
Woda	400g
Cukier	240g
VSOP Koniak	100g
Masa żelatynowa	43g

Przygotowanie

Zagotuj wodę z cukrem. Zdejmij z ognia i rozpuść żelatynę. W temperaturze 60°C dodaj koniak i ostudź do 30°C.

Element 5: Mus Czekoladowy - Czekolada 811 i Gold

Składniki	Ilość
Czekolada Ciemna Callebaut 811	420g
Czekolada karmelowa Callebaut Gold	240g
Mleko	300g
Kakao w proszku - Plein Arôme 22-24%	24g
Masa żelatynowa	22g
Sól	1.2g
Mieszanka na sabayon	
Żółtka jaj	60g
Woda	36g
Syrop glukozowy	48g
Lekko ubita śmietana	480g

Przygotowanie

Zagotuj wodę z syropem glukozowym i wlej do jajek i żółtek, energicznie mieszając. Podgrzewaj mieszankę w kąpeli wodnej do 65°C. Ubij na puszysty sabayon w mikserze, a następnie delikatnie wmieszaj do masy czekoladowej za pomocą szpatułki. Na koniec dodaj ubitą śmietanę.

Element 6: Glazura Czekoladowa

Składniki	Ilość
Woda	150g
Mleko skondensowane (nieśłodzone - bez cukru)	200g
Syrop glukozowy	300g
Cukier	300g
Czekolada Ciemna Callebaut 811	300g
Kakao w proszku - Plein Arôme 22-24%	30g
Masa żelatynowa	86g

Przygotowanie

Zagotuj pierwsze 4 składniki i zalej nimi czekoladę, kakao w proszku i żelatynę. Zblenduj. Używaj w temperaturze 30-32°C.



CIEMNA CZEKOLADA CALLEBAUT - 811

Śładko kwaśne kakao, Nuty Ślodu, Dzikie i Ciemne Jagody

Callebaut.com



Złożenie

Przy użyciu foremek utóź deser w następującej kolejności od dołu do góry: Biszkopt, syrop, pralina (2-3 mm), biszkopt, syrop, krem (5 mm), biszkopt, syrop, mus (8 mm), polewa, dekoracje czekoladowe Gold.



Czekoladowy Rękopis



Element 1: Ciasto Kakao-Orzech Laskowy

Składniki	Ilość	
Białka jaj	480g	Przygotowanie Ubij białka z cukrem w mikserze na beżę. Dodaj żółtka do bezy, delikatnie mieszając szpatułką. Następnie dodaj mąkę, skrobię, kakao (wcześniej przesianą) i mielone orzechy laskowe, w dwóch partiach, mieszając szpatułką. Rozprowadź ciasto na blasze warstwą o grubości 5 mm i piecz w 170°C przez 5 minut.
Cukier	220g	
Żółtka jaj	320g	
Skrobia kukurydziana	140g	
Kakao w proszku - Plein Arôme 22-24%	60g	
Mąka	140g	
Mielone orzechy laskowe	80g	

Element 2: Karmel Piernikowy

Składniki	Ilość	
Śmietanka 35%	230g	Przygotowanie Zagotuj cukier, glukozę i wodę, aż uzyskasz złoty karmel, a następnie dodaj gorącą śmietankę z solą i przyprawami do piernika. Gotuj przez kilka minut, stale mieszając, zdejmij z ognia i zemulguj z masłem i czekoladą. W temperaturze 60 °C dodaj masę żelatynową, dokładnie wymieszaj i pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej na całą noc.
Mieszanka przypraw do pierników	5g	
Sól	2g	
Woda	55g	
Cukier	165g	
Syrop glukozowy	145g	
Masło	70g	
Czekolada karmelowa Callebaut Gold	60g	
Czekolada mleczna Callebaut 823	30g	
Żelatyna 200 bloom	18g	

Element 3: Ubijany Krem Czekoladowy

Składniki	Ilość	
Mleko	580g	Przygotowanie Mleko wymieszaj ze skrobią i glukozą i zagotuj, ciele mieszając trzepaczką. Zalej proszek kakaowy, żelatynę i czekoladę i zmiksuj blenderem ręcznym. Dodaj śmietankę i puree i ponownie zmiksuj. Schłodź przez noc w lodówce i ubij jak bitą śmietanę. Za pomocą szprycy uformuj 2 spirale o średnicy 7 cm. Jedna powinna kręcić się zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a druga przeciwnie. Zamroź.
Glukoza	50g	
Skrobia ziemniaczana	17g	
Kakao w proszku - Plein Arôme 22-24%	10g	
Czekolada Ciemna Callebaut 811	435g	
Masa żelatynowa	18g	
Śmietanka 35%	270g	

Element 4: Mus Czekolada - Orzech Laskowy - Kumkwat

Składniki	Ilość	
Woda	550g	Przygotowanie Zagotuj mleko i przygotuj ganache z czekoladą, skórką cytrynową i pastą orzechową. Dodaj puree owocowe i wymieszaj. W temperaturze 34°C stopniowo dodawaj ubitą śmietanę.
Cukier	680g	
Śmietanka	400g	
Kakao w proszku - Plein Arôme 22-24%	240g	
Masa żelatynowa	110g	

Element 5: Glazura kakaowa

Składniki	Ilość	
Woda	150g	Przygotowanie Zagotuj pierwsze 4 składniki, stale mieszając, do temperatury 103°C. Dodaj żelatynę. Użyj w temperaturze 32°C.
Mleko skondensowane (niesłodzone - bez cukru)	200g	
Syrop glukozowy	300g	
Cukier	300g	
Czekolada Ciemna Callebaut 811	300g	
Kakao w proszku - Plein Arôme 22-24%	30g	
Masa żelatynowa	86g	



Złożenie

Aby przygotować rurkę karmelową, wytnij pasek folii acetatowej, formując cylinder o średnicy około 3 cm i długości 20 cm. Wytnij pasek biszkoptu o rozmiarze odpowiadającym wewnętrznemu cylindrowi, położyć go płasko na folii acetatowej i zwin razem, tworząc pustą w środku rurkę biszkoptową. Zamroź do stwardnienia, a następnie napełnij ją karmelem piernikowym za pomocą rękawa cukierniczego, szczelnie zamknij oba końce folią spożywczą i ponownie zamroź do całkowitego stwardnienia.



MLECZNA CZEKOLADA CALLEBAUT - 823

Mocne Kakao, Bursztynowy Karmel, śmietanka, Wanilia

Callebaut.com



Świąteczna Pralina

Forma użyta w recepturze: Crystal autorstwa Nicolas Nikolakopoulos

Przygotowanie

Spryskaj połowę formy do pralin drobnymi kropkami z temperowanego masła kakaowego w kolorze złotym i pozostaw do krystalizacji. Następnie spryskaj tę samą połowę temperowanym masłem kakaowym w kolorze wiśniowej czerwieni. Po skryształizowaniu, użyj temperowanego sprayu z gorzkiej czekolady (815 Czekolada i masło kakaowe w równych proporcjach), aby pokryć pozostałe wnęki formy. Na koniec wylej do formy czekoladę Callebaut 815.



BIAŁA CZEKOLADA CALLEBAUT VELVET
Mleczna, Gładka & Śmietankowa

Callebaut.com



SMIAK ŚWIĄT, PERFEKCYJNIE



Element 1: Karmel Cytrynowy

Składniki	Ilość
Cukier	200g
Glukoza	100g
Sól	2g
Śmietanka 35%	270g
Woda	40g
Sok z cytryny	15g
Sorbitol	10g
Skórka z cytryny	5g
Masło Kakaowe Callebaut	30g

Przygotowanie

Stopniowo karmelizuj cukier w rondelku, aż uzyskasz jasnobrązowy kolor. Zmniejsz ogień, dodaj glukozę i dobrze wymieszaj. Powoli dodaj śmietankę, dokładnie mieszając. Gotuj do temperatury 118 °C, a następnie zdejmij z ognia. Rozpuść sorbitol w wodzie i soku z cytryny, dodaj do poprzedniej mieszanki, a następnie zemułguj z masłem kakaowym za pomocą blendera ręcznego. Ostudź nadzienie do 28 °C i napełnij nim dolną część formy.

Element 2: Ganasz Reveillon

Składniki	Ilość
Puree wiśniowe	120g
Proszek malinowy	12g
Kurkuma w proszku	1g
Śmietanka	100g
Cukier inwertowany	41g
Dekstroza	87g
Sorbitol w proszku	80g
Czekolada biała Callebaut Velvet	500g
Masło kakaowe Callebaut	20g
Masło bezwodne	100g
Roztwór kwasu cytrynowego 50%	2g
Szampań	45g

Przygotowanie

Podgrzej śmietankę i puree do 40°C z dodatkiem trimoliny, dekstrozy i sorbitolu. Zatemperuj białą czekoladę. Zemułguj czekoladę, śmietankę i wszystkie pozostałe składniki za pomocą blendera ręcznego, unikając napowietrzania. Napełnij zagłębienia na wierzchu karmelu, pozostawiając 3 mm miejsca na chrupiącą warstwę.



Element 3: Chrupka Orzech Laskowy & Gryka

Składniki	Ilość
Czekolada biała Callebaut Velvet	100g
Czekolada mleczna Callebaut 823	40g
Masło kakaowe Callebaut	11g
Pasta z orzechów laskowych	57g
Feuilletine	63g
Karmelizowane kawałki orzechów laskowych	54g
Prażynka Paillete Feuilletine Callebaut	72g
Sól drobna	1g

Przygotowanie

Roztop masło kakaowe razem z czekoladą. Dodaj pozostałe składniki i rozwałkuj masę między dwoma arkuszami folii spożywczej na grubość 2,5-3 mm. Zamroź. Wytnij kształty za pomocą foremki w kształcie markizy i umieść na wierzchu ganache. Pozostaw pralinki do stężenia na noc w temperaturze 8-16°C i zamknij je czekoladą Callebaut 815.



Zimowe Ciastko

Element 1: Ciasto Kruche Kakao & Przyprawy

Składniki	Ilość
Masto	300g
Mieszanka 4 rodzajów pieprzu	1.2g
Cynamon w proszku	5g
Mąka pszenna tortowa	710g
Kakao w proszku - Plein Arôme 22-24%	40g
Mąka migdałowa 70g	70g
Sól	3g
Cukier puder	285g
Żółtka jaj	225g

Przygotowanie

Za pomocą mieszadła wymieszaj w robocie masło, mąkę, mielone migdały, kakao, sól, przyprawy i cukier puder, aż uzyskasz konsystencję piasku. Dodaj żółtka i wymieszaj. Rozwałkuj ciasto na grubość 2,5–3 mm, zamroź i wytnij okrągłe krążki. W połowie krążków wytnij mniejszy okrągły otwór w środku, tak aby powstał pierścień. Piecz między dwoma perforowanymi matami silikonowymi przez 10 minut w temperaturze 170°C.



CZEKOLADA GOLD CALLEBAUT

Intensywne toffii, Solone Masło

Callebaut.com



SMAK ŚWIĄT, PERFEKCYJNIE

Element 2: Żelka Czerwona Porzeczka

Składniki	Ilość
Puree z czerwonych porzeczek	350g
Puree z truskawek	150g
Świeże liście mięty	5g
Sok jabłkowy	145
Cukier (do wymieszania z pektyną)	65g
Pektyna żółta	11g
Cukier puder	600g
Głukoza	125g
Roztwór kwasu cytrynowego 50%	15g

Przygotowanie

Zblenduj puree owocowe z miętą i połącz z sokiem jabłkowym w rondelku, a następnie zagotuj, ciągle mieszając. Wymieszaj pektynę z pierwszą porcją cukru i dodawaj stopniowo do gorącej mieszanki, stale mieszając, aby uniknąć grudek. Następnie dodaj pozostały cukier i glukozę i gotuj dalej do temperatury około 104–105 °C. Zdejmij z ognia, dodaj roztwór kwasu cytrynowego (w proporcji 1:1 z wodą) i przelej do pojemnika. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia i zmiksuj na kremową konsystencję.

Element 3: Karmel Gold

Składniki	Ilość
Cukier	250g
Śmietanka	250g
Sól	2g
Ekstrakt waniliowy	5g
Masło	200g
Żelatyna w proszku	5g
Czekolada Słony Czekolada karmelowa Callebaut Gold	120g

Przygotowanie

Podgrzej śmietankę z solą i wanilią. Przygotuj suchy karmel z cukru, a następnie dodaj gorącą śmietankę, ciągle mieszając. Gotuj do temperatury 107°C. Zdejmij z ognia. Zemułguj z masłem, żelatyną i czekoladą. Odstaw na noc w temperaturze pokojowej, a następnie przełóż do rękawa cukierniczego z końcówką o średnicy 10 mm.

Element 4: Kruszonka

Składniki	Ilość
Mielone migdały	100g
Brązowy cukier	100g
Masto	100g
Mąka pszenna tortowa	120g
Cynamon	3g
Mieszanka 4 rodzajów pieprzu	1g

Przygotowanie

Wszystkie składniki wymieszaj w mikserze aż uzyskasz konsystencję kruszonki. Rozłóż na blasze i piecz w piekarniku w temperaturze 170°C przez 10 minut.



Złożenie

Zacznij od upieczonego krążka z ciasta kruchego jako podstawy. Za pomocą rękawa cukierniczego (dysza 10 mm) wyciśnij pierścień ze złotego karmelu wokół krawędzi, pozostawiając środek pusty. Rozprowadź ciekłą, równomierną warstwę żelu z czerwonych porzeczek (około 3 mm) wewnątrz tego pierścienia, pokrywając całą centralną powierzchnię. Delikatnie przyciśnij drugi krążek z ciasta kruchego z wyciętym środkiem, wyrównując go z pierścieniem karmelowym, aby stworzyć warstwowe ciasteczko z otwartym środkiem. Przyciśnij posypkę z przyprawionego kakao do karmelowego pierścienia po bokach, aby się przykleiła i dodała tekstury. Wypełnij otwarty środek świeżymi czerwonymi porzeczkami, a następnie przykryj ozdobnym czekoladowym krążkiem, przyklejając go do ciasta kruchego odrobiną ciemnej czekolady.



CALLEBAUT®
MASTERS OF TASTE