



# Walentyнки

z Callebaut



CALLEBAUT®  
BELGIUM 1911

# SPIS TREŚCI

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Cake Ruby / rooibos/ malina _____                  | 04 |
| Monoporcja Ruby / czerwona porzeczka/ jogurt _____ | 06 |
| Pralina Ruby RB2 / truskawka /malina _____         | 10 |
| Napój czekoladowy Ruby _____                       | 12 |
| Złoty Morelowy Koktajl Mleczny _____               | 13 |
| Serce RB2 _____                                    | 14 |



04



06



10



12



13



14



KAMIL SZULC

# CAKE RUBY

## ROOIBOS/ MALINA



### CAKE ROOIBOS

|      |                      |
|------|----------------------|
| 241g | Śmietana 35%         |
| 11g  | Herbata Rooibos      |
| 166g | Masło                |
| 276g | Cukier               |
| 4g   | Sól                  |
| 138g | Jaja                 |
| 262g | Mąka                 |
| 5g   | Proszek do pieczenia |
| 75g  | Malina mrożona grys  |

Zagotuj 150g śmietany i dodaj herbatę Rooibos. Odstaw do infuzji na 8 minut. Po tym czasie przelej przez sito i uzupełnij śmietanę do 241g. Utrzyj masło z cukrem i solą, dodawaj powoli jaja. Dodaj suche składniki do wymieszania, następnie infuzję ze śmietany i herbaty. Dodaj malinę mrożoną grys i szprycuj w formy Silikomart Berlin t500.

340g / 1 sztuka

Odpiekaj w piecu konwekcyjnym w temperaturze 160°C ok. 50 minut (30 minut luft zamknięty, 20 minut luft otwarty)

### SYROP DO NASĄCZANIA

|      |                 |
|------|-----------------|
| 150g | Woda            |
| 50g  | Cukier          |
| 2g   | Herbata Rooibos |

Zagotuj wodę, z cukrem, dodaj herbatę i odstaw do infuzji na 3 minuty. Przecedź przez sito.

### CONFIT MALINA

|      |                     |
|------|---------------------|
| 6g   | Pektyna NH          |
| 60g  | Cukier (1)          |
| 130g | Puree malina Boiron |
| 15g  | Syrop glukozowy     |
| 50g  | Cukier (2)          |
| 5g   | Kwasek cytrynowy    |

Wymieszaj pektynę z cukrem (1). Podgrzej puree z syropem glukozowym do 40°C, dodaj miks pektyny z cukrem. Zagotuj, dodaj cukier (2) i trzymaj na ogniu jeszcze przez minutę ciągle mieszając. Dodaj kwasek cytrynowy. Odstaw do wystudzenia.



### GANACHE MALINA RB2

|     |                     |
|-----|---------------------|
| 90g | Puree malina Boiron |
| 12g | Cukier inwertowany  |

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 200g | Czekolada Callebaut® Ruby |
| 15g  | Masło kakaowe Callebaut®  |
| 20g  | Masło                     |

Zagotuj puree z cukrem inwertowanym, zalej czekoladę z masłem kakaowym. Zblenduj, przy 40°C dodaj masło, zblenduj ponownie. Odstaw do krystalizacji na 8h w temperaturze pokojowej.

### POLEWA CALLEBAUT® RUBY RB2

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 150g | Czekolada Callebaut® Ruby       |
| 50g  | Olej                            |
| 2g   | Masło kakaowe Callebaut® Mycryo |

Rozpuść czekoladę do 45°C, dodaj olej. Przy 33°C dodaj Mycryo, zblenduj. Używaj w temperaturze 25°C.

### Złożenie

Odpieczone ciasta nasącz i zawiń w folie spożywczą, odstaw do ostudzenia. Naszprycuj na nie ganache Ruby i confit malinowy. Włóż do lodówki na 1h. Oblej polewą Callebaut® Ruby i udekoruj wedle uznania.



KAMIL SZULC

# MONOPORCJA RUBY

CZERWONA PORZECZKA/  
JOGURT



## KRUSZONKA

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 117g | Masło                      |
| 153g | Mąka 450                   |
| 2g   | Sól                        |
| 81g  | Cukier brązowy             |
| 35g  | Mąka migdał                |
|      | Skórka z połowy pomarańczy |

Zimne masło wymieszaj z suchymi składnikami do uzyskania kruszonki. Piecz 15-20 minut w 165°C.



## MAGDALENKA CYTRYNOWA

|      |                      |
|------|----------------------|
| 130g | Jaja                 |
| 245g | Cukier               |
| 171g | Mleko                |
| 252g | Mąka                 |
| 11g  | Proszek do pieczenia |
| 75g  | Oliwa                |
| 75g  | Olej rzepakowy       |
|      | Skórka z 2 cytryn    |

Ubij jaja z cukrem, dodaj powoli mleko wymieszane z olejami, dodaj przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Rozprowadź na mać i odpiekaj w temperaturze 170°C przez ok 15 minut. (10 minut luft zamknięty i 5 minut luft otwarty). Wycinaj okręgi o średnicy 6cm.

## CONFIT CZERWONA PORZECZKA - MALINA

|      |                      |
|------|----------------------|
| 120g | Puree malina Boiron  |
| 100g | Mrożone porzeczki    |
| 4g   | Pektyna NH           |
| 20g  | Cukier (1)           |
| 44g  | Cukier (2)           |
| 27g  | Puree cytryna Boiron |

Wymieszaj pektynę z cukrem (1). Podgrzej puree z czerwonej porzeczki z mrożonymi porzeczkami do 40°C, dodaj mix pektyny z cukrem (1). Zagotuj, dodaj cukier(2) i puree z cytryny, zagotuj ponownie, trzymaj na ogniu przez 30 sekund i odstaw do ostudzenia. Przed użyciem zblenduj.

## KREM CZERWONA PORZECZKA/ RUBY RB2

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 135g    | Puree czerwona porzeczka Boiron |
| 5g      | Glukoza                         |
| 1.5 szt | Żelatyna (200 bloom)            |
| 190g    | Czekolada Callebaut® Ruby RB2   |
| 225g    | Śmietana 35%                    |

Namocz żelatynę w zimnej wodzie (ok 10 minut). Zagotuj puree z glukozą, dodaj odsączoną żelatynę, zalej czekoladę Callebaut® Ruby RB2, zblenduj, dodaj śmietanę, zblenduj ponownie. Odstaw do krystalizacji na minimum 12h.





## UBIJANY KREM BIAŁA CZEKOLADA / JOGURT

125g Śmietana 35%(1)

¼ laski Wania

2szt Żelatyna w listkach (200 bloom)

150g Biała Czekolada Callebaut® Velvet

500g Śmietana 35% (2)

150g Jogurt grecki

15g Jogurt w proszku (np. Yopol)

Namocz żelatynę w misce z zimną wodą. Zagotuj śmietanę z wanilią (1), dodaj namoczoną żelatynę, wymieszaj i zalej białą czekoladę. Zblenduj, dodaj zimną śmietanę (2), jogurt grecki i jogurt w proszku. Odstaw do krystalizacji na minimum 12h.

## Złożenie

Magdalenkę powycinaj na okręgi o średnicy 5.5cm. Naszprycuj na niej dookoła skrzyszowany krem z czekolady rudy i czerwonej porzeczki. Do środka naszprycuj schłodzony confit porzeczkowy, odstaw do zamrożenia. Ubij krem jogurtowy z białą czekoladą i wyszprycuj po połowie wysokości do form Universo 90 firmy Silikomart, dodaj zamrożony biszkopt z kremem i confitem, odstaw do zamrożenia. Zanurz w polewie Ruby RB2 i obsyp kruszonką. Odstaw do zamrażarki na 15 minut następnie pozamszuj.

## POLEWA RUBY RB2

300g Czekolada Callebaut® Ruby RB2

60g Olej

Podgrzej razem do 40°C, zblenduj.

## ZAMSZ RUBY RB2

120g Czekolada Callebaut® Ruby RB2

80g Masło kakaowe Callebaut®

Podgrzej razem do 45°C, zblenduj.





KAMIL SZULC

# PRALINA RUBY RB2 TRUSKAWKA /MALINA

## ŻEL MALINA

|      |                     |
|------|---------------------|
| 4.5g | Pektyna nh          |
| 60g  | Cukier              |
| 128g | Puree malina Boiron |
| 38g  | Dekstroza           |
| 15g  | Syrop glukozowy     |
| 15g  | Sorbitol            |
| 6g   | Kwasek cytrynowy    |

Podgrzej puree z dekstrozą, glukozą i sorbitolem do 40°C, dodaj miks pektyny wymieszanej z cukrem. Zagotuj, dodaj kwasek cytrynowy i wymieszaj. Rozlej na płasko do ostudzenia. Przed użyciem przetrzyj przez sito.

## GANACHE RUBY TRUSKAWKA/ MALINA / FIOŁEK

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 55g  | Puree truskawkowe Boiron  |
| 55g  | Puree malinowe Boiron     |
| 20g  | Puree cytryna Boiron      |
| 14g  | Dekstroza                 |
| 27g  | Cukier inwertowany        |
| 294g | Czekolada Callebaut® Ruby |
| 20g  | Masło kakaowe Callebaut®  |
| 27g  | Masło                     |
| 12g  | Likier fiołkowy           |

Podgrzej puree z cukrami do 30°C, połącz z czekoladą rozpuszczoną do 40°C, dodaj miękkie masło i likier jeżynowy, zblenduj ponownie.



## Złożenie

Wysprej korpusy zatemperowanym miksem 50% czekolady 50% masło kakaowe i odstaw do krystalizacji. Wylej korpusy zatemperowaną czekoladą Callebaut® Ruby, odstaw do krystalizacji. Wyszprycuj do form żel malina, następnie ganache w temperaturze 26-27°C. Odłóż do krystalizacji na 12h. Zamknij batony zatemperowaną czekoladą Callebaut® Ruby.





# NAPÓJ CZEKOLADOWY RUBY

35g Czekolada Ruby w proszku Van Houten®  
200ml Półtłuste mleko lub  
200ml Mleko roślinne lub orzechowe

## OPCJONALNIE:

35g dodaj 30g pasty z orzechów makadamia

Podgrzej mleko do temp. 70°C, dodaj czekoladę w proszku, wymieszaj trzepaczką. Użyj spieniacza do uzyskania pianki na napoju. Udekoruj **Crispearls Ruby Callebaut®**



# KOKTAJL MLECZNY ZŁOTY MORELOWY

150 ml wybranego mleka

35g Czekolada w proszku GOLD Van Houten®

90g puree z moreli

Kostki lodu

## DEKORACJE

35g **Crispearls w czekoladzie karmelowej Callebaut® GOLD**

Podgrzej 50 ml mleka do temperatury 70°C i wymieszaj z proszkiem czekoladowym GOLD Van Houten. Wymieszaj na gładką pastę. Dodaj resztę mleka i puree morelowe do blendera i mieszaj na wysokich obrotach przez 15 sekund.

Podawaj z kostkami lodu.

Udekoruj **Crispearls w czekoladzie karmelowej Callebaut® GOLD**.



# GOLD





DRIES DELANGHE

# SERCE RB2



## ELASTYCZNE CIASTO BISZKOPTOWE

|      |             |
|------|-------------|
| 85g  | Pełne mleko |
| 60g  | Masło 82%   |
| 30g  | Cukier      |
| 85g  | Mąka        |
| 105g | Żółtka      |
| 65g  | Jaja        |
| 150g | Białka      |
| 75g  | Cukier      |

Zagotuj w rondlu mleko, masło i cukier. Dodaj mąkę i dobrze wymieszaj. Gotuj przez 2 minuty, przełóż masę do miski i lekko ostudź. Mieszając szpatułką, stopniowo dodawaj jajka i żółtka. Ubij białka z cukrem i delikatnie wmieszaj do masy. Piecz 15 minut w 165°C.

## KONFITURA MALINOWO-RÓŻANA

|      |                     |
|------|---------------------|
| 200g | 200 g cukier        |
| 8g   | 8 g żółta pektyna   |
| 290g | całe maliny (IQF)   |
| 1,5g | suszone płatki róży |

Wymieszaj cukier z pektyną. Umieść maliny w garnku i posyp mieszanką cukru z pektyną. Odstaw na noc do lodówki. Dodaj płatki róży i gotuj do 105°C. Przelej do naczynia i ostudź.

## RB2 CITROENCRÈME

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 160g | Mleko                         |
| 110g | Cukier                        |
| 315g | Jaja                          |
| 220g | Puree z cytryny               |
| 285g | Czekolada Callebaut® Ruby RB2 |
| 22g  | Masło kakaowe Callebaut®      |
| 80g  | Masa żelatynowa               |

Gotuj mleko, cukier, jajka i puree cytrynowe do 82°C. Wlej masę na czekoladę RB2, masło kakaowe i żelatynę. Zmiksuj blenderem do uzyskania emulsji. Przelej do naczynia, ostudź i przechowuj w lodówce.

## MUS JOGURTOWY

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 285g | Pełne mleko                       |
| 50g  | Żółtka                            |
| 120g | Biała czekolada Callebaut® Velvet |
| 50g  | Masa żelatynowa                   |
| 250g | Jogurt grecki                     |
| 7g   | Roztwór kwasu cytrynowego (50:50) |
| 433g | Śmietanka 35%                     |

Podgrzej mleko z żółtkami do 82°C. Wlej na czekoladę Velvet i masę żelatynową, emulguj blenderem. Dodaj jogurt i roztwór kwasu cytrynowego, wymieszaj. Delikatnie wmieszaj ubitą śmietankę.

## GRANOLA RB2

|                                              |                          |
|----------------------------------------------|--------------------------|
| 105g                                         | Miód                     |
| 60g                                          | Syrop klonowy            |
| 70g                                          | Masło 82%                |
| 130g                                         | Brązowy cukier trzcinowy |
| 130g                                         | Suszony kokos            |
| 100g                                         | Płatki migdałów          |
| 65g                                          | Pistacje                 |
| 65g                                          | Orzechy pekan            |
| 155g                                         | Płatki owsiane           |
| Według potrzeb: Czekolada Callebaut Ruby RB2 |                          |

Zagotuj miód, syrop, masło i cukier, wlej na suche składniki. Wymieszaj, piecz 30 min w 150°C, mieszając co 5 min. Ostudź na marmurze, mieszając, aby uniknąć grudek. Połącz z rozpuszczoną RB2, rozsmaruj w formach na spód bûche.



## Złożenie

**Callebaut® Ruby Czekolada RB2**, wstępnie skryształizowana

**135g** **Callebaut® Ruby Czekolada RB2**

**65g** **Masło kakaowe Callebaut®**

Wlej ciekłą warstwę wstępnie skryształizowanej czekolady RB2 do formy i pozostaw do stężenia. Pokrój biszkopt na prostokąty 21 × 35 cm. Posmaruj ciekłą warstwą RB2 kremu cytrynowego i schłódź w lodówce, aby stężało. Zwiń biszkopt w roladę i włóż do zamrażarki. Na silikonowej macie rozsmaruj ciekłą warstwę konfitury malinowo-różanej i owiń nią wcześniej zamrożoną roladę. Włóż ponownie do zamrażarki. Wypełnij formę musem jogurtowym i umieść w niej roladę. Dodaj więcej musu, aby całkowicie wypełnić formę. Zamroź przed wyjęciem bûche z formy. Połóż bûche na spodzie z granoli i spryskaj mieszanką czekolady RB2 i masła kakaowego.





# UŻYTE PRODUKTY

Callebaut®



**CZEKOLADA  
CALLEBAUT® RUBY**

CHR-Q37RB2-2B-U75



**CZEKOLADA  
KARMELOWA  
CALLEBAUT® GOLD**

CHK-R30GOLD-E4-U70

Callebaut®

Van Houten



**CZEKOLADA RUBY W  
PROSZKU VAN HOUTEN**

VM-54621-V17



**CZEKOLADA GOLD W  
PROSZKU VAN HOUTEN**

VM-54623-V17

Van Houten

Callebaut®



**CRISPEARLS  
W CZEKOLADZIE  
CALLEBAUT® GOLD**

CHF-CC-CCRIS0-02B



**CRISPEARLS  
W CZEKOLADZIE  
CALLEBAUT® RUBY**

CHR-CC-2CRIS0-02B

Callebaut®



**CALLEBAUT®**  
BELGIUM 1911

Inspiracje i receptury  
[www.callebaut.com/pl-PL](http://www.callebaut.com/pl-PL)

Barry Callebaut Polska Sp. z o.o.  
ul. Nowy Józefów 36  
94-406 Łódź  
Tel. +48 42 683 77 00

© Barry Callebaut

