CRYST-*O*-FIL









BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE

DE ECHTE BELGISCHE CHOCOLADE

Bij Belcolade helpen we klanten succesvol te zijn met hun bedrijf door het Belgische chocolade erfgoed en de wereldwijd erkende kwaliteit om te zetten in nieuwe kansen. Samen verbeteren we het leven van mensen, beschermen we de planeet en zorgen we ervoor dat Belgische chocolade wereldwijd de favoriete keuze van consumenten is.



BELCOLADE
CRYST-O-FIL







NL

Aankoop-redenen van chocolade per kanaal



CONSUMENTENTREND: Smaak en prijs zijn één van de belangrijkste drijfveren bij het kopen van chocolade...

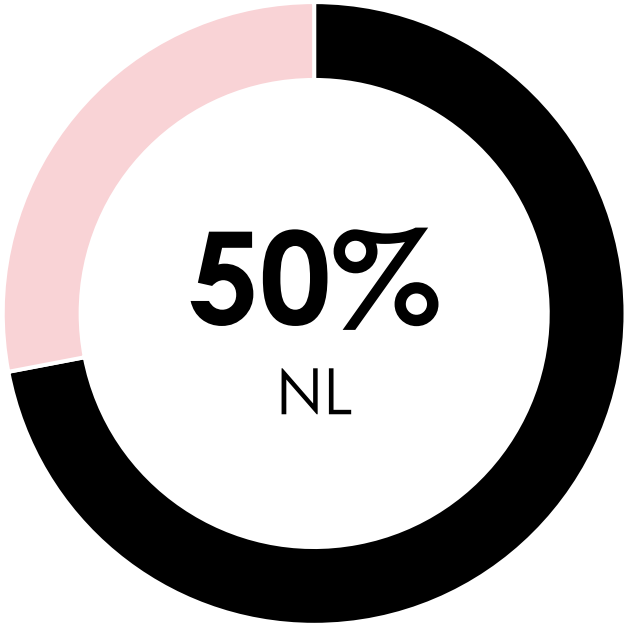
	AMBACHTELIJK	VOORVERPAKT IN SUPERMARKT	FOODSERVICE	ONLINE
1	Vakmanschap	Prijs	Prijs	Prijs
2	**Smaak**	Handige locatie	**Smaak**	Thuisbezorging mogelijk
3	Steun voor lokale bedrijven	**Smaak**	Versheid	Ruim aanbod
4	Versheid	Favoriete merk voorradig	Handige locatie	Gezondere opties
5	Duurzamer aanbod	Gunstige openingstijden	Visueel aantrekkelijke producten	Goede hygiënische omstandigheden

Bron: Taste Tomorrow van Puratos - consumentenonderzoek

Textuur is een essentieel onderdeel van de eetervaring



CONSUMENTENTREND:
Consumenten zijn op zoek naar unieke en verschillende **texturen...**



Houdt ervan om voedsel met **verschillende texturen** te proberen.



tastetomorrow by Puratos

Bron: Taste Tomorrow van Puratos - consumentenonderzoek

BELCOLADE CRYST-*O*-FIL







Is een gepatenteerde, multifunctionele op vet gebaseerde vulling, gemaakt met meer dan 50% **echte Belgische chocolade** en plantaardige olie.

Ideaal voor diverse chocolade producten, Cryst-*O*-Fil kan worden gebruikt als basisvulling of worden toegevoegd aan ganaches, botercrèmes, giandujas en pralinés.

Geschikt voor zowel **grotere** als **ambachtelijke chocolatiers**.

BELCOLADE

Verminder de rusttijd van ganaches

Creëer upcycled vullingen

Creëer gepersonaliseerde en unieke vullingen



Verleng de houdbaarheid

Verbeter het mondgevoel

Voeg krokante inclusies toe

Opkloppen van vullingen

Verbeter de smaak en textuur van vullingen

CRYST-*O*-FIL, EEN OP VET GEBASEERDE VULLING... VOORDELEN:



STIMULEER CREATIVITEIT



VERMINDER DE KOSTEN



VERBETER DE TEXTUUR

Verminder de kosten, **verbeter de textuur** en **stimuleer creativiteit** met deze gepatenteerde, multifunctionele op vet gebaseerde vulling, gemaakt met meer dan 50% echte Belgische chocolade gecombineerd met niet-gehydrogeneerde plantaardige olie.

Ideaal voor **diverse chocolade producten**, Cryst-*O*-Fil kan worden gebruikt als een basisvulling of worden toegevoegd aan ganaches, botercrèmes, giandujas en pralinés.

CRYST-*O*-FIL, EEN OP VET GEBASEERDE VULLING… VOORDELEN:

STIMULEER CREATIVITEIT

De veelzijdigheid biedt unieke creatieve mogelijkheden als basis-vulling voor verschillende ingrediënten, of ze nu op water- of vetbasis zijn.



CRYST-*O*-FIL, EEN OP VET GEBASEERDE VULLING… VOORDELEN:

VERMINDER KOSTEN

Kostenbesparende voordelen omvatten een langere houdbaarheid, verminderde rusttijd voor ganaches, de mogelijkheid om beluchte vullingen te creëren en upcycling kansen.



CRYST-*O*-FIL, EEN OP VET GEBASEERDE VULLING... VOORDELEN:

VERBETER TEXTUUR

Verbetert de textuur en het mond-gevoel van ganaches, giandujas en pralinés en behoudt de knapperigheid van krokante vullingen gedurende lange tijd.



BELCOLADE

CRYST-*O*-FIL IN EEN NOTENDOP...

VOORDEEL

APPLICATIE	KOSTENBESPARING				TEXTUURVERBETERING		CREATIVITEIT
	Verlenging van de houdbaarheid	Beluchting	Verminder de rusttijd	Upcycling	Beter mondgevoel	Behoud van krokantheid	Innovatieve basisvulling
Als een basisvulling	✓	✓		✓		✓	✓
In ganaches	✓		✓		✓		
In botercrèmes	✓						
In giandujas/ pralinés					✓		✓

CRYST-O-FIL GEBRUIKEN...



Verwarm Cryst-O-Fil afhankelijk van de toepassing, maar nooit boven de 27°C. Let op dat als het volledig gesmolten is, het niet mogelijk zal zijn om de oorspronkelijke gladde textuur van Cryst-O-Fil te herstellen.

Maak het zachter door voorzichtig op te warmen tot de juiste temperatuur en meng het vervolgens.

Tip: bewaar je Belcolade Cryst-O-Fil 24 uur op kamertemperatuur (20-22°C) voor gebruik.

TECHNIEK	TEMPERATUUR
Extrusie	18-20°C
Beluchting	22-24°C
Doseren	22-24°C
Mouleren	24-26°C
One-Shot	24-26°C

METHODEN VOOR HET VERWERKEN VAN CRYST-*O*-FIL



Handmatig mengen



Machinaal mengen



Zachter maken & beluchten



BELCOLADE

HANDMATIGE APPLICATIES VOOR CRYST-*O*-FIL



Vulling voor vormen



Vulling voor snijden – overtrekken



Vulling voor spuiten (al of niet belucht)



Vulling om bekertjes af te vullen



Vulling om te mengen met krokante inclusies











BELCOLADE

AUTOMATISCHE APPLICATIES VOOR CRYST-*O*-FIL

Geschikt voor:

- One-shot
- Mouleren/overtrekken
- Doseren
- Snijden (water snijsysteem/gitaar)



INTERNATIONAAL PRODUCTAANBOD

Materiaal	Naam materiaal	MTO/ MTS	MOQ (kg)
4003979	Cryst-O-Fil Blanc W2 RSPO SG CAR 15Kg AP	MTS	15
4003983	Cryst-O-Fil Lait M2 RSPO SG CAR 15Kg AP	MTS	15
4003986	Cryst-O-Fil Noir F2 RSPO SG CAR 15Kg AP	MTS	15

Belcolade Cryst-O-Fil Noir

Gemaakt met Belcolade Noir Selection, biedt Belcolade Cryst-O-Fil Noir een langdurige en goed uitgebalanceerde donkere chocoladesmaak, met een vleugje milde bitterheid.

Belcolade Cryst-O-Fil Lait

Belcolade Cryst-O-Fil Lait, gemaakt met Belcolade Lait Selection, biedt de perfecte balans van zoete, melk- en cacaosmaken.

Belcolade Cryst-O-Fil Blanc

Belcolade Cryst-O-Fil Blanc, gemaakt met Belcolade Blanc Selection, heeft een goed uitgebalanceerde witte chocoladesmaak met een vleugje vanille en een hint van gekookte melk.



CREATIVITEIT

BELCOLADE

CREËER UNIEKE & PERSOONLIJKE VULLINGEN

Verwen uw klanten en onderscheid uw merk door eindproducten te maken met unieke vullingen.

Cryst-*O*-Fil kan worden gebruikt als basis voor uw eigen unieke vullingen

Vullingsamenstelling als: Cryst-*O*-Fil + extra ingrediënt



Aanvullende ingrediënten kunnen zijn (maar zijn niet beperkt tot):
- Invertsuiker of glucosestroop
- Fondantsuiker
- Getempereerde chocolade
- Sterke drank
- Waterbasissmaken en -kleuren, inclusief kruidenthee
- Oliebasissmaken en -kleuren (aanbevolen*)
- Vruchtenconcentraten en -compounds
- Praliné, marsepein en pure notenpasta

Cryst-*O*-Fil zorgt voor een gladde en romige textuur in uw vulling, zelfs wanneer vet- of waterbasis ingrediënten worden verwerkt.



KOSTENBESPARING

BELCOLADE

1. VERLENG DE HOUDBAARHEID… tot 15 weken in ganache

Het toevoegen van Cryst-O-Fil aan ganaches verlengt de houdbaarheid terwijl de gladheid en textuur behouden blijven. Het verlengen van de houdbaarheid bespaart kosten door afval te verminderen en de frequentie van produceren te verlagen.



Het lagere watergehalte van Cryst-O-Fil vermindert de wateractiviteit, waardoor er minder kans is op bacteriën en schimmels en de houdbaarheid wordt verlengd. Hoewel het verminderen van de hoeveelheid room de houdbaarheid van ganaches ook kan verlengen, zal dit ze uitdrogen.

1. VERLENG DE HOUDBAARHEID…
tot 15 weken in ganache

Pure chocolade ganache	35% Crème	Glucose-stroop	Invertsuiker	Belcolade Selection Noir	Belcolade Selection Lait	Boter	Cryst-O-Fil Noir	Houdbaarheid bij 15°C en RV <60%
Standaard ganache	**38%**	**3%**	**4%**	**41%**	**11%**	**3%**	**0%**	**4 weken**
+ Cryst-O-Fil 13%	**35%**	**3%**	**4%**	**35%**	**11%**	**0%**	**13%**	**6 weken**
+ Cryst-O-Fil 20%	**32%**	**3%**	**4%**	**31%**	**11%**	**0%**	**20%**	**10 weken**
+ Cryst-O-Fil 26%	**28%**	**3%**	**4%**	**28%**	**11%**	**0%**	**26%**	**15 weken**



1. VERLENG DE HOUDBAARHEID...
tot 12 maanden met waterbasis ingrediënten



Waterbasis ingrediënten kunnen worden toegevoegd aan een vulling met Cryst-O-Fil, terwijl u nog steeds profiteert van een verlengde houdbaarheid.

De lage wateractiviteit van Cryst-O-Fil voorkomt bacteriën en schimmels en verlengt de houdbaarheid van vullingen met ingrediënten op waterbasis.

Cryst-O-Fil + 10 % invertsuiker

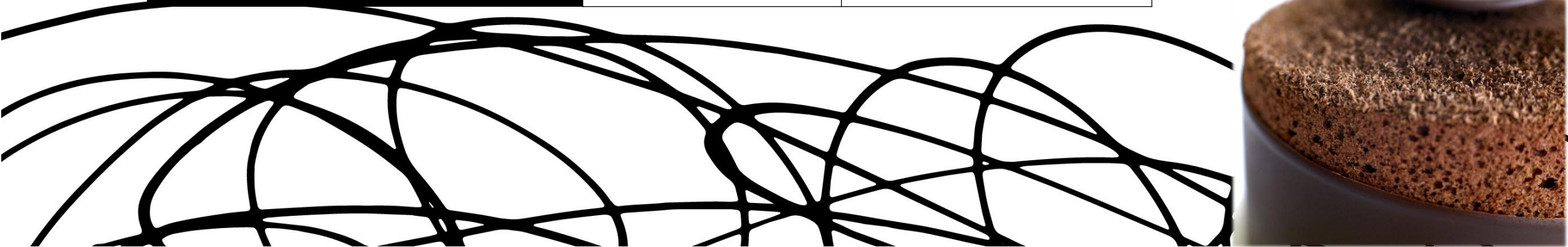
% water toevoeging*	Aw +/- 0,02	Houdbaarheid bij 4°C	Houdbaarheid bij 16°C	Houdbaarheid bij 20°C
2,5%	0,63	Tot 12 maanden	Tot 12 maanden	Tot 12 maanden
4%	0,69	Tot 12 maanden	Tot 12 maanden	Tot 12 maanden
7%	0,73	Tot 12 maanden	Tot 12 maanden	Tot 12 maanden
13%	0,77	Tot 12 maanden	Tot 12 maanden	Tot 3 maanden
17%	0,82	Tot 12 maanden	Tot 3 maanden	Tot 1 maand
13 + 1 % alcohol	0,81	Tot 12 maanden	Tot 12 maanden	Tot 12 maanden

2. BELUCHTING...
en verdubbel uw volume voor hetzelfde gewicht

Het beluchten van chocoladevullingen verlaagt de kosten van ingrediënten, omdat u zo minder chocolade nodig heeft.

Cryst-O-Fil + 5% invertsuiker

	Dichtheid (g/l)	Volume (cl)/10g
Geen beluchting	**1080**	0,92
Opgeklopt met een traditionele mixer	**670**	1,49
Opgeklopt met een vacuümmixer	**540**	1,85
Belucht met een continue mixer	**430**	2,32

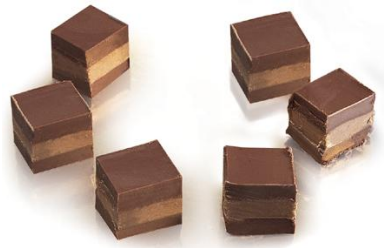


3. VERMINDER DE RUSTTIJD... en verhoog de efficiëntie

De rusttijd voor standaard ganaches, gemaakt met 50% chocolade en 50% room bij 15°C en een relatieve luchtvochtigheid van minder dan 60%, is ongeveer 12 uur.

Door Cryst-O-Fil in de ganache op te nemen, kan deze rusttijd aanzienlijk worden verkort, waardoor u uw productie-output kunt verhogen zonder uw productielijn of methode te wijzigen.

De verkorting van de rusttijd wordt bereikt omdat Cryst-O-Fil het gebruik van minder room, dat zeer langzaam kristalliseert en hard wordt, mogelijk maakt.



4. U*P*CYCLEN...
en afval verminderen

Cryst-*O*-Fil stelt u in staat om vullingen te bereiden op basis van upcycled materialen. Het verminderen van uw afval verhoogt de winstgevendheid door verloren of beschadigde producten om te zetten in verkoopbare goederen.

Beschadigde of gebroken producten kunnen worden toegevoegd aan een Cryst-O-Fil basisvulling om te dienen als een krokant blijvende toevoeging.







TEXTUURVERBETERING

BELCOLADE

1. BETER M*O*NDGEVOEL...
in ganaches

Verbeter uw ganaches met Cryst-*O*-Fil voor een heerlijk mondgevoel dat uw klanten zal verrassen.



De vetten in Cryst-O-Fil en het voor-kristallisatieproces zorgen voor een goed smeltende kristalstructuur, wat het mondgevoel van uw eindproduct verbetert.

2. KR*O*KANTHEID…

Voeg krokante ingrediënten toe aan uw vullingen om die krokant te houden.



Voorbeelden van krokante ingrediënten:
- Koekjes, koekkruimels
- Gepofte rijst
- Noten
- Granen
- Meringue, stukjes cake

De lage wateractiviteit van Cryst-O-Fil zorgt ervoor dat deze vullingen ook echt krokant blijven.

3. VE*R*BETERDE SMAAK & TEXTUUR...
in giandujas en pralinés

Door Cryst-O-Fil toe te voegen aan giandujas en pralinés, verlaagt u het smeltpunt van uw recept. Dit zorgt voor een snellere smaakafgifte en verbetert zowel de smaak als de textuur.

Het toevoegen van Cryst-O-Fil aan een gianduja of pralinés vermindert ook het risico op vetbloem.

Gianduja	Melk Chocolade Selection Lait J	Patisfrance Praliné 50% Noisettes	Cryst-O-Fil Noir	Mondgevoel	Hazelnootsmaak
Standaard	50%	50%	0%	-	-
+ 10% Cryst-O-Fil	40%	50%	10%	++	++
+ 20% Cryst-O-Fil	30%	50%	20%	+++	+++



RECEPTEN
MET CRYST-*O*-FIL



OVERTROKKEN GANACHE BEREIDING MET CRYST-*O*-FIL

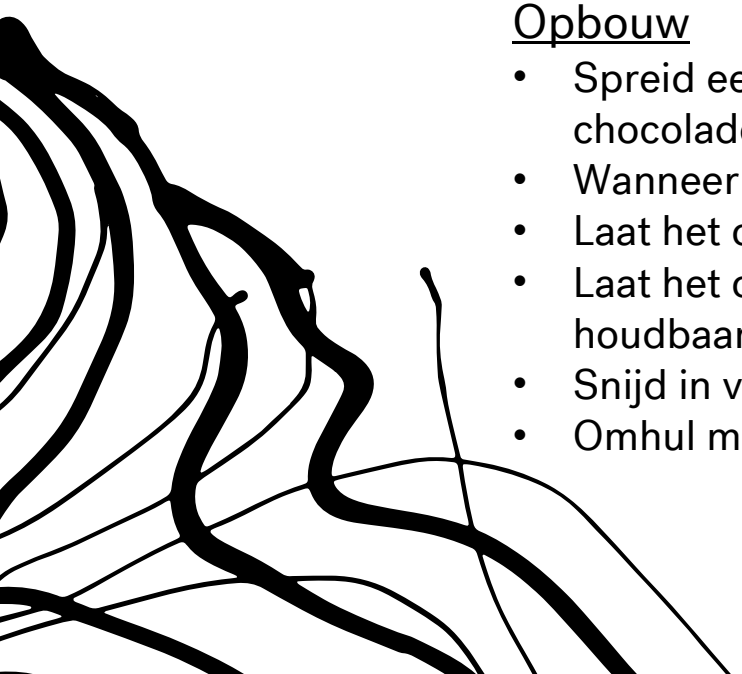


<u>Werkwijze</u>

- Breng de room aan de kook.
- Voeg invertsuiker of glucosestroop toe en mix goed.
- Laat afkoelen tot ongeveer 85°C.
- Giet dit mengsel op de **Belcolade Noir, Lait, Blanc of Amber Selection Cacao-Trace** en mix grondig om een emulsie te maken.
- Wanneer de temperatuur daalt tot 30-32°C, voeg **Belcolade Cryst-*O*-Fil Noir, Lait of Blanc** toe.
- Mix grondig met een mixer.

<u>Opbouw</u>

- Spreid een dunne laag getempereerde **Belcolade Noir, Lait, Blanc of Amber Selection Cacao-Trace** chocolade uit op een vel bakpapier en plaats een vierkant van 6 mm dik bovenop de chocolade.
- Wanneer de ganache een temperatuur van 30°C heeft, giet het in het vierkant en spreid het gelijkmatig uit.
- Laat het ongeveer 6-8 uur rusten in de koelkast bij een temperatuur van 14-18°C (voor standaard recept).
- Laat het ongeveer 2-4 uur rusten in de koelkast bij een temperatuur van 14-18°C (voor recept met lange houdbaarheid en groter aandeel Cryst-*O*-Fil).
- Snijd in vierkanten met een gitaarsnijder.
- Omhul met getempereerde **Belcolade Noir, Lait, Blanc of Amber Selection Cacao-Trace.**

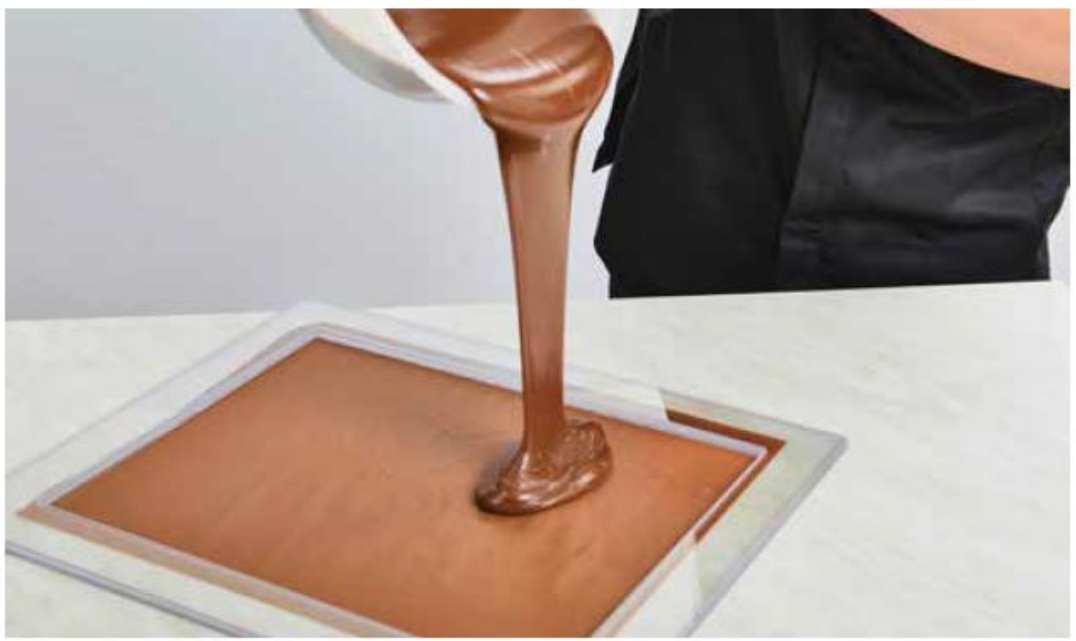


BELCOLADE

GANACHE FOR LONG SHELF LIFE CRYST-O-FIL ENROBING

BELCOLADE SELECTION

INGREDIENTS	DARK					MILK			WHITE			AMBER	
	Noir Supreme Cacao-Trace (CTE740)	Noir Intense Cacao-Trace (CTF-65)	Noir Superieur Cacao-Trace (CTD600)	Noir Extra Cacao-Trace (CTB504)	Noir Cacao-Trace (CTC501)	Lait Supreme Cacao-Trace (CTZA306)	Lait Caramel Cacao-Trace (CTCAR)	Lait Cacao-Trace (CT03X5)	Blanc Extra Cacao-Trace (CTX304)	Blanc Intense Cacao-Trace (CTX516)	Blanc Cacao-Trace (CTX605)	Amber Douceur Cacao-Trace (CT AMBER DOUCEUR)	Amber Cacao-Trace (CT AMBER)
Fresh cream 35%	325	320	315	315	310	267	263	260	267	267	267	267	267
Invert sugar (paste)	85	80	70	70	65	80	79	78	64	64	64	64	64
Belcolade Selection	445	445	465	455	480	428	438	443	475	455	445	480	465
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa butter	-	-	-	-	-	91	89	89	60	80	90	75	90
Belcolade Cryst-o-fil Blanc	-	-	-	-	-	-	-	-	134	134	134	114	114
Belcolade Cryst-o-fil Lait	145	155	150	160	155	134	131	130	-	-	-	-	-
Total weight	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000





SOME TIPS

- Shelf-life: 4 months
  (take a look at the general storage conditions).
- Use cryst-o-fil to optimize easily a better Shelf-life: and to keep a smooth texture of the ganache.

Legend:

CACAO-TRACE CHOCOLATE

GANACHE FOR LONG SHELF LIFE CRYST-O-FIL MOLDING

BELCOLADE SELECTION

INGREDIENTS	DARK					MILK			WHITE			AMBER	
	Noir Supreme Cacao-Trace (CTE740)	Noir Intense Cacao-Trace (CTF-65)	Noir Supérieur Cacao-Trace (CTD600)	Noir Extra Cacao-Trace (CTB504)	Noir Cacao-Trace (CTC501)	Lait Supreme Cacao-Trace (CTZA306)	Lait Caramel Cacao-Trace (CTCAR)	Lait Cacao-Trace (CT03X5)	Blanc Extra Cacao-Trace (CTX304)	Blanc Intense Cacao-Trace (CTX516)	Blanc Cacao-Trace (CTX605)	Amber Douceur Cacao-Trace (CTAMBER DOUCEUR)	Amber Cacao-Trace (CTAMBER)
Fresh Cream 35%	325	320	315	315	310	305	300	296	300	290	290	290	290
Glucose DE60	100	90	90	95	105	91	90	89	80	70	70	70	70
Belcolade Selection	420	425	435	415	420	452	460	467	465	495	485	490	475
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa butter	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	-	15
Belcolade Cryst-o-fil Blanc	-	-	-	-	-	-	-	-	155	145	145	150	150
Belcolade Cryst-o-fil Lait	155	165	160	175	165	152	150	148	-	-	-	-	-
Total weight	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000





SOME TIPS

- Shelf-life: 4 months
  (take a look at the general storage conditions).
- Use Belcolade Cryst-o-fil to optimize easily a better shelf-life and to keep a smooth texture of the ganache.

Legend:

CACAO-TRACE CHOCOLATE

ANDERE BESCHIKBARE RECEPTEN

Aanvullende recepten met Cryst-O-Fil zijn beschikbaar op aanvraag.

Meer weten, of een technische vraag? Neem contact op met ons.



BELCOLADE
CHOCOLATE CRÈME BRULEE

Complexity level

COMPOSITION

For 140 parts of 11g

1. Molding
2. Crème Brûlée ganache
3. white topping

Created by Michel Eyckerman
A classic crème brûlée dessert is very popular and delicious idea came to turn this into a chocolate bonbon. A soft vanilla g finished with brown sugar.

INGREDIENTS

1. Molding

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	QS

Composition part
- Melt the **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** at 45°C and temper at 29°C.
- Mold cup CW1387 polycarbonate molds and leave to crystallize before filling th 16°C for 1 hour with an average humidity below 60%.

2. Crème Brûlée Ganache

Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace	425 g
Belcolade Cryst-o-fil White	125 g
Cream 35% fat	275 g
Vanilla Pod	1pc.
Glucose DE60	20 g
Sugar	90 g

Composition part
- Boil the cream with the glucose and vanilla.
- Caramelize the sugar and deglaze with pre- heated cream.
- Pour onto the chocolate and mix with a spatula to obtain a smooth and homoger ganache.
- When the ganache reaches 30°C, add the soft **Belcolade Cryst-o-fil White** (26° with an immersion blender.
- Fill the moulds with the ganache. Leave to crystallize between 16°C for 6 hours average humidity below 60%.

3. White topping

Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace	100 g
Brown Sugar	QS

Composition part
- Close the mold with tempered **Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace** a sieved brown sugar directly on top.
- Allow to crystallise at 16°C for 2 hours with an average humidity below 60%.
- Demold and store at 16°C.
- 4 months shelf-life when stored at 16°C and a relative humidity level below 60%



BELCOLADE
PECAN SNICKERS

Complexity level

COMPOSITION

For 140 parts of 11g

1. Molding
2. Framed Caramel
3. Pecan Filling
4. Pecan topping
5. Enrobing

Created by Michel Eyckerman
A Classic Snickers in a new and trendy way, salted caramel in combinations with pecans. A lot of textures can be found back in this combination.

INGREDIENTS

1. Molding

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	QS

Composition part
- Melt the **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** at 45°C and temper at 29°C.
- Mold cup CW12001 polycarbonate molds and leave to crystallize before filling them at 16°C for 1 hour with an average humidity below 60%.

2. Framed Caramel

Glucose	150 g
Sugar	250 g
Cream 35% fat	300 g
Salt	2 g

Composition part
- Make a light colored caramel with the sugar and glucose.
- Heat up the cream to minimum 80°C and pour bit by bit over the caramel.
- Recook this composition to 119°C and add the salt.
- Pour in a frame 3mm high and leave to cool down.

3. Pecan Filling

Belcolade Cryst-o-fil Lait	300 g
Pecan Nuts (mixed paste)	90 g
Salt	6 g

Composition part
- Soften the **Belcolade Cryst-o-fil Lait**.
- Mix roasted Pecan nuts till a paste and add salt.
- Mix both together and pipe on top of the caramel disc.
- Decorate with recipe below.

4. Pecan Topping

Pecan Nuts	250 g
Sugar	50 g
Water	15 g
Salt	3 g

Composition part
- Boil the sugar and water until 118°C.
- Add Pecan nuts.
- Mix till a white colour, stop before you receive a caramel.
- Let cool down.
- Break in smaller pieces and decorate on top of the Pecan filling.

5. Enrobing

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	QS

Composition part
- Melt and temper the **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace**.
- Enrobe the application thin.
- Storage at 16°C with an relative humidity below 60%.



BELCOLADE
CHOCOLATE RICE PIE

Complexity level

COMPOSITION

For 140 parts of 11g

1. Molding
2. Saffron ganache
3. white rice topping

Created by Michel Eyckerman
A Belgian classic rice pie dessert is very popular and delicious So the idea came to turn this into a chocolate bonbon. A soft saffron ganache finished with a white chocolate rice topping.

INGREDIENTS

1. Molding (3g each)

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	QS

Composition part
- Melt the **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** at 45°C and temper at 29°C.
- Mold cup CW1387 polycarbonate molds and leave to crystallize before filling them at 16°C for 1 hour with an average humidity below 60%.

2. Saffron Ganache (6g each)

Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	425 g
Belcolade Cryst-o-fil White	125 g
Cream 35% fat	250 g
Glucose DE60	60 g
Saffron powder	0,3 g

Composition part
- Boil the cream with the glucose and the saffron powder.
- When the cream reaches 85°C, pour onto the chocolate and mix with a spatula to obtain a smooth and homogeneous ganache.
- When the ganache reaches 30°C, add the soft Belcolade Cryst-o-fil White (26°C) and mix with an immersion blender.
- Fill the moulds with the saffron ganache. Leave to crystallize between 16°C for 6 hours with an average humidity below 60%.

3. White topping with crispy rice (3g each)

Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	100 g
Belcolade Cryst-o-fil White	250 g
Mini rice puffs	100 g

Composition part
- Soften the **Belcolade Cryst-o-fil White** (24°C), then add the tempered **Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace** and the puffed rice.
- Mix together with a spatula and pipe on top of the saffron ganache.
- Allow to crystallise at 16°C for 2 hours with an average humidity below 60%.
- Demold and store at 16°C.
- 4 months shelf-life when stored at 16°C and a relative humidity level below 60%

BELCOLADE