CRYST-O-FIL











RECEPTEN







BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

RECEPTEN

Belcolade Tom Pouce 4

Belcolade The Mini Waffle 5

Belcolade Chocolate Créme Brûlée 6

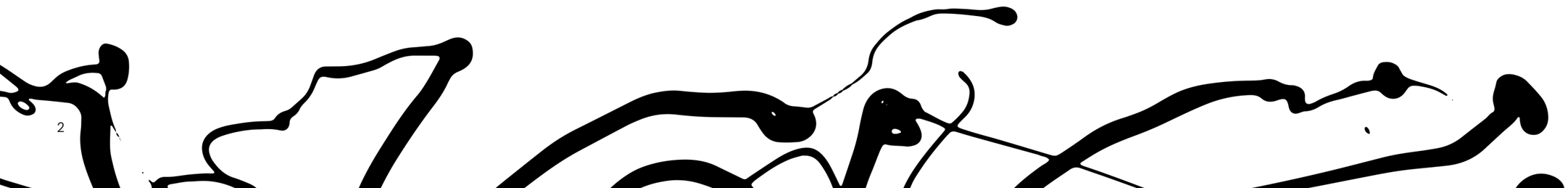
Belcolade Speculoos Pretzel 7

Belcolade Pecan Snickers 8

Belcolade Chocolate Rice Pie 9

Belcolade COF Za'tar Pistachio 10

Belcolade Choc Donut 11



BELCOLADE CHOCOLATE EXPERTS



Jeffrey De Weyer



Michel Eyckerman



Stef Aerts



Stéphane Leroux



Matty Van Caeseele



Joris Vanhee

Ons team van chocolade-experts beschikt over 150 jaar gecombineerde ervaring, uitgebreide training en deelname aan prestigieuze wedstrijden.

We delen onze innovatieve kennis over chocolade wereldwijd, zowel in onze gespecialiseerde Chocolate Centers als direct op uw locatie.

BELCOLADE TOM POUCE

Moeilijkheidsgraad





Gemaakt door Michel Eyckerman

Een klassiek dessert dat bijna lijkt op een "mille-feuille", maar deze is gemaakt van chocolade en heeft een langere houdbaarheid. Een heerlijk klein tussendoortje gemaakt met **Belcolade Cryst-o-fil Blanc**.

COMPOSITIE

Voor 80 stuks van 17g

1. Krokante Laag
2. Tom Pouce Room
3. Topping

INGREDIËNTEN

1. Krokante Laag (8g/bonbon)

Belcolade Cryst-O-Fil Blanc	**400 g**
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT O3x5/J	**50 g**
Feuilletine	125 g
Gebakken bladerdeegkruimels	125 g
Zout	1 g

2. Tom Pouce Room (8g/bonbon)

Belcolade Cryst-O-Fil Blanc	**500 g**
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace CT X605/J	**60 g**
Fondantsuiker	45 g
Eierlikeur (advocaat)	80 g
Vanille stokje	½
Saffraanpoeder	0,1 g

3. Topping (1g/bonbon)

Belcolade Cryst-O-Fil Blanc	**QS**

BEREIDING

Compositie

- Verzacht de Cryst-O-Fil en voeg de getempereerde **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT O3x5/J** toe.
- Meng goed met een spatel tot een homogeen mengsel.
- Voeg de droog gebakken bladerdeegkruimels, de feuilletine en het zout toe.
- Meng met een spatel.

Compositie

- Mix 2/3 van de **Cryst-O-Fil Blanc** tot een gladde pasta met een RobotCoupé®.
- Voeg de fondantsuiker, de advocaat, de vanille en het saffraanpoeder toe en mix tot een gladde, homogene pasta tot een temperatuur van 25°C.
- Voeg de rest van de **Cryst-O-Fil Blanc** en de **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace CT X605/J** toe en mix opnieuw, maar niet te lang.
- Gebruik de vulling onmiddellijk.

Compositie

- Verzacht de **Cryst-O-Fil Blanc** tot een temperatuur van 26°C.
- Verspreid het als een laatste bovenlaag en laat het opstijven voordat u het snijdt.

Houdbaarheid: twee maanden

Samenstelling

- Doe de vulling van de krokante laag in een eerste frame van 3 mm hoog met een diameter van 27x37 cm.
- Plaats een frame van 6 mm bovenop het eerste frame en vul het met de Tom Pouce-crème. Laat 5 minuten opstijven in de koelkast.
- Plaats nog een frame van 3 mm bovenop en vul dit laatste frame met de rest van de krokante laagvulling.
- Laat opstijven en bedek met de verzachte topping. Laat opnieuw opstijven.
- Snijd in de gewenste vorm met een gitaarsnijder, een mes of een ChefCut®-machine.
- Tip: om de houdbaarheid aan te passen, kunt u het totale product omhullen met getempereerde chocolade, maar dat verandert het uiterlijk.

BELCOLADE THE MINI WAFFLE

Moeilijkheidsgraad





Gemaakt door Matty Van Caeseele

Elke keer als ik op een plek ben waar verse Luikse wafels worden gebakken, voel ik de verleiding om er een te kopen. Ik wilde dit recept zo dicht mogelijk bij de originele smaak houden, maar nu geeft de wafel een knapperige textuur aan deze toepassing.

COMPOSITIE

Voor 40 delen van 20g

1. Chocolade wafelvulling
2. Amber chocoladewafels

INGREDIËNTEN

1. Chocolade wafelvulling (12g/wafel)

Belcolade Cryst-O-Fil Blanc	**250 g**
Luikse wafels	250 g

2. Amber Chocolate Waffles (4g elk, 2/wafel nodig)

Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	**QS**

BEREIDING

Compositie

- Breek de Luikse wafels in kleine stukjes en droog ze in de oven op 130°C gedurende ongeveer 20 minuten.
- Laat ze verder drogen en afkoelen voordat u ze gebruikt.
- Meng de gedroogde wafels tot een poeder met een RobbotCoupé®.
- Verzacht de **Belcolade Cryst-O-Fil Blanc** op een temperatuur van 25°C.
- Voeg het wafelpoeder toe.

Compositie

- Smelt en tempereer de **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace**.
- Spuit schijven chocolade op een structuurvel en druk ze aan met een bevroren stempel.
- Laat ze kristalliseren en haal ze uit de vorm.

Samenstelling

- Spuit wat van de wafelvulling op een chocoladeschijf en leg er een andere bovenop.
- Druk voorzichtig aan en laat kristalliseren.

Houdbaarheid: twee maanden

BELCOLADE CHOCOLATE CRÈME BRULEE



Moeilijkheidsgraad



Gemaakt door Michel Eyckerman

Een klassieke crème brûlée is een zeer populair en heerlijk dessert. Het idee ontstond om dit om te toveren tot een chocoladebonbon. Een zachte vanilleganache afgewerkt met bruine suiker.

COMPOSITIE

Voor 140 delen van 11g

1. Mouleren
2. Crème Brûlée ganache
3. Witte topping

INGREDIËNTEN

1. Mouleren

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT J335/J	**QS**

2. Crème Brûlée Ganache

Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace CT X516/G	**425 g**
Belcolade Cryst-O-Fil Blanc	**125 g**
Room 35% vet	275 g
Vanille stokje	1st.
Glucose DE60	20 g
Suiker	90 g

3. Witte topping

Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace CT X516/G	**100 g**
Bruine suiker	QS

BEREIDING

Compositie

- Smelt de **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT J335/J** op 45°C en tempereer op 29°C.
- Giet de chocolade in CW1387 polycarbonaatvormen en laat kristalliseren voordat u ze vult op 16°C gedurende 1 uur met een gemiddelde luchtvochtigheid onder de 60%.

Compositie

- Breng de room met de glucose en vanille aan de kook.
- Karamelliseer de suiker en blus af met de voorverwarmde room.
- Giet het mengsel op de chocolade en meng met een spatel tot een gladde en homogene ganache.
- Wanneer de ganache 30°C bereikt, voeg de zachtgemaakte **Belcolade Cryst-O-Fil Blanc** (26°C) toe en mix met een staafmixer.
- Vul de vormen met de ganache. Laat kristalliseren bij 16°C gedurende 6 uur met een gemiddelde luchtvochtigheid onder de 60%.
-

Compositie

- Sluit de vorm af met getempereerde **Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace** en met de gezeefde bruine suiker direct erbovenop.
- Laat kristalliseren op 16°C gedurende 2 uur met een gemiddelde luchtvochtigheid onder de 60%.
- Ontvorm en bewaar op 16°C.

Houdbaarheid: 4 maanden bij opslag op 16°C en een relatieve luchtvochtigheid onder de 60%.

BELCOLADE SPECULOOS PRETZEL



Moeilijkheidsgraad

Gemaakt door Stef Aerts

Het gezouten koekje, de ''Pretzel'', heeft een zeer leuke vorm. Ik vond het dan ook een uitdaging om deze in chocolade te dompelen en te vullen. Het resultaat is een heerlijke, lichte chocoladevulling met hazelnoot en speculoos, omhuld door een dun laagje melkchocolade en bestrooid met zoutvlokken.

SAMENSTELLING

1. Hazelnootvulling
2. Melkchocolade

INGREDIËNTEN

1. Hazelnootvulling

Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace CT X516/G	**300 g**
Patisfrance Praliné Noisette 50%	**400 g**
Verkruimelde koekjes	50 g
Gebroken speculoos	50 g
Belcolade Cryst-O-Fil Lait	1000 g

2. Melkchocolade

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT O3x5/J	**1000 g**

BEREIDING

Compositie

- Smelt de **Belcolade Selection Blanc Intense** en meng met de **Patisfrance Praliné Noisette 50%.**
- Mix de verkruimelde koekjes en gebroken speculoos tot poeder en voeg toe aan de vorige bereiding.
- Maak de **Belcolade Cryst-O-Fill Lait** zacht tot 24°C en voeg ook toe.
- Mix met een blender en trek vacuum op 85% gedurende 20 seconden.
- Houd en gebruik de hazelnootvulling op 26°C.

Compositie

- Smelt en tempereer de **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT O3x5/J**.
- Spuit de pretzel volgens one-shot technologie.

Houdbaarheid: vier maanden.

BELCOLADE PECAN SNICKERS

Moeilijkheidsgraad





Gemaakt door Michel Eyckerman

Klassieke Snickers op een nieuwe en trendy manier, gezouten karamel in combinatie met pecannoten. In deze combinatie zijn veel verschillende texturen te vinden.

COMPOSITIE

Voor 140 delen van 11g

1. Mouleren
2. Karamel
3. Pecannotenvulling
4. Pecannotentopping
5. Overtrekken

INGREDIËNTEN

1. Mouleren

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT O3x5/J	**QS**

2. Karamel

Glucose	150 g
Suiker	250 g
Room 35% vet	300 g
Zout	2 g

3. Pecannotenvulling

Belcolade Cryst-O-Fil Lait	**300 g**
Pecannoten (gemengde pasta)	90 g
Zout	6 g

4. Pecannotentopping

Pecannoten	250 g
Suiker	50 g
Water	15 g
Zout	3 g

5. Overtrekken

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT 03x5/J	**QS**

BEREIDING

Compositie

- Smelt de **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** op 45°C en tempereer op 29°C.
- Giet de chocolade in CW12001 polycarbonaatvormen en laat deze kristalliseren bij 16°C gedurende 1 uur, met een gemiddelde luchtvochtigheid van minder dan 60%, voordat u ze vult.

Compositie

- Maak een lichtgekleurde karamel met de suiker en glucose.
- Verwarm de room tot minimaal 80°C en giet beetje bij beetje over de karamel.
- Kook dit mengsel opnieuw tot 119°C en voeg het zout toe.
- Giet in een frame van 3 mm hoog en laat afkoelen.

Compositie

- Verzacht de **Belcolade Cryst-O-Fil Lait**.
- Mix geroosterde pecannoten tot een pasta en voeg zout toe.
- Meng beide samen en spuit op de karamelschijf.
- Versier met het onderstaande recept.

Compositie

- Kook de suiker en water tot 118°C.
- Voeg de pecannoten toe.
- Roer droog tot een zanderige textuur en stop voordat u karamel krijgt.
- Laat afkoelen.
- Breek in kleinere stukjes en versier bovenop de pecanvulling.

Compositie

- Smelt en tempereer de **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT 03x5/J**.
- Bedek het product met een dun laagje chocolade.
- Bewaar bij 16°C met een relatieve luchtvochtigheid onder de 60%.

Houdbaarheid: vier maanden

BELCOLADE CHOCOLATE RICE PIE

Moeilijkheidsgraad





Gemaakt door Michel Eyckerman

Een klassiek Belgisch rijsttaartdessert is erg populair en heerlijk. Dus kwam het idee om dit om te toveren tot een chocoladebonbon. Een zachte saffraanganache afgewerkt met een witte chocoladerijsttopping.

COMPOSITIE

Voor 140 delen van 11g

1. Mouleren
2. Saffraan ganache
3. Witte rijst topping

INGREDIËNTEN

1. Mouleren (3g elk)

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT J335/J	**QS**

2. Saffron Ganache (6g elk)

Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace CT X516/G	**425 g**
Belcolade Cryst-O-Fil Blanc	**125 g**
Room 35% vet	250 g
Glucose DE60	60 g
Saffraanpoeder	0,3 g

3. Witte topping met knapperige rijst (3g elk)

Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace CT X516/G	**100 g**
Belcolade Cryst-O-Fil Blanc	**250 g**
Mini rijstpuffs	100 g

BEREIDING

Compositie

- Smelt de **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT J335/J** op 45°C en tempereer op 29°C.
- Giet de chocolade in CW1387 polycarbonaatvormen en laat kristalliseren voordat je ze vult bij 16°C gedurende 1 uur met een gemiddelde luchtvochtigheid onder de 60%.

Compositie

- Breng de room aan de kook met de glucose en het saffraanpoeder.
- Wanneer de room 85°C bereikt, giet deze op de chocolade en meng met een spatel tot een gladde en homogene ganache.
- Wanneer de ganache 30°C bereikt, voeg de zachtgemaakte **Belcolade Cryst-O-Fil Blanc** (26°C) toe en meng met een staafmixer.
- Vul de vormen met de saffraanganache. Laat kristalliseren op 16°C gedurende 6 uur met een gemiddelde luchtvochtigheid onder de 60%.

Compositie

- Maak de **Belcolade Cryst-O-Fil Blanc** zacht op 24°C, voeg vervolgens de getempereerde **Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace CT X516/G** en de gepofte rijst toe.
- Meng met een spatel en spuit op de saffraanganache.
- Laat kristalliseren op 16°C gedurende 2 uur met een gemiddelde luchtvochtigheid onder de 60%.
- Haal uit de vorm en bewaar op 16°C.

Houdbaarheid: vier maanden bij opslag op 16°C en een relatieve luchtvochtigheid onder de 60%.

BELCOLADE COF ZA'TAR PISTACHIO

Moeilijkheidsgraad





Gemaakt door Michel Eyckerman

Omdat reizen een onderdeel van mijn werk is, kom ik in contact met veel smaken van over de hele wereld. In het Midden-Oosten is Za'atar erg populair. Het is meestal een mix van sesamzaad, sumak, tijm en zout. Een perfecte combinatie met **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** en pistachenoten.

COMPOSITIE

Voor 100 delen van 11g

1. Mouleren
2. Pistachio Za'atar vulling

INGREDIËNTEN

1. Mouleren (4g elk)

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT 03x5/J	**QS g**

2. Pistachio Za'atar vulling (7g elk)

Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace CT X516/G	**200 g**
Belcolade Cryst-O-Fil Blanc	**300 g**
PatisFrance Pralirex Pistachio	**200 g**
Za'atar	QS

BEREIDING

Compositie

- Smelt en verwarm de **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** tot 45°C en tempereer op 29°C.
- Mouleer voorgekleurde polycarbonaatvormen en laat 1 uur kristaliseren voordat ze worden gevuld.

Compositie

- Smelt de **Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace CT X516/G** en voeg de pistachepasta toe .
- Temperen op 28°C. en voeg de zachtgemaakte **Cryst-O-Fil Blanc** op een temperatuur van 26°C toe.
- Meng om een homogene massa te verkrijgen.
- Voordat u begint met het vullen van de vorm, strooi wat Za'atar in de openingen.
- Spuit de vulling in de vormen en laat 2 uur kristalliseren op 16°C met een gemiddelde vochtigheidsgraad onder de 60%.
- Sluit de vormen af met getempereerde **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace CT 03x5/J** en haal ze uit de vorm.

Houdbaarheid: vier maanden bij opslag op 16°C met een relatieve vochtigheidsgraad onder de 60%.

BELCOLADE CHOC DONUT

Moeilijkheidsgraad





Gemaakt door Stef Aerts

De Belcolade Choc Donut is een heerlijke traktatie die de rijke smaken van Belgische chocolade combineert met een vleugje koffie. Deze combinatie maakt deze donut tot een onweerstaanbare lekkernij voor elke chocoladeliefhebber.

COMPOSITIE

1. Chocolade cake
2. Koffievulling

INGREDIËNTEN

1. Chocolade cake

Tegral Satin Cream Cake Belgian Chocolate	**500 g**
Zonnebloemolie	60 g
Boter	90 g
Heel ei	175 g
Water	110 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace CT C501/J	**50 g**

2. Koffievulling

Belcolade Cryst-O-Fil Blanc	**500 g**
Koffiepoeder	3 g
Oploskoffie	1 g
Water	5 g

BEREIDING

Compositie

Meng de olie, vloeibare boter en **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace CT C501/J**, voeg de **Tegral Satin Cream Cake Belgian Chocolate** toe en tenslotte het water.

- Mix gedurende 4 minuten op gemiddelde snelheid.
- Voeg het juiste volume toe in de gewenste vorm. Hier hebben we een siliconen vorm voor 8 gram gebruikt.
- 10 minuten > deck oven > boventemperatuur: 190 °C > ondertemperatuur: 190 °C > sluiten > 12,5% waterverlies.

Compositie

- Verzacht de **Belcolade Cryst-O-Fil Blanc** tot 26 °C.
- Voeg de koffiepoeder en de oploskoffie toe.
- Goed mengen en 2 gram in het midden van de cake vullen.

Samenstelling

- Wanneer de cake gebakken is, zet deze 20 minuten in de vriezer.
- Omhul met getempereerde chocolade en vul het midden met de koffievulling.

Houdbaarheid: 2 weken



Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

Corrie Kouffeld
Chocolatiers Sales Management
E-mail: ckouffeld@puratos.com

Kijk voor meer recepten op
www.belcolade.com

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A BRAND OF puratos

Food Innovation for Good