



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE




Puratos
Parceiros de confiança na inovação



BOMBOM *Âmbar à l'Ancienne*

BASE

Chantypak	150 g
Trimoline	20 g
Belcolade Selection Âmbar CT	400 g
Praliné à l'Ancienne	100 g

MODO DE OPERAR

- Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline** e verter sobre o **Belcolade Selection Âmbar CT**.
- Mexer até ficar homogêneo.
- Adicionar o **Praliné à l'Ancienne**.
- Mexer até ficar homogêneo.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Verter o preparado dentro de uma régua larga e outra fina.
- Deixar estabilizar por 24h.
- Após estar estabilizado e com o auxílio da guitarra, cortar retângulos de 4,5 cm x 2 cm com ± 10 g cada.
- Banhar os bombons com ± 4 g/cada de **Belcolade Selection Âmbar CT** temperado.
- Por cima e, antes de o chocolate cristalizar, colocar um pouco de crocante de caramelo (± 1 g por cada um).
- Peso da peça: ± 15 g.

Saiba mais sobre Belcolade
Selection Âmbar CT aqui:



BOMBOM Chocolate Negro e Frutos Vermelhos

GANACHE VIETNAM 73%

Chantypak	100 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73	180 g
Trimoline	20 g

MODO DE OPERAR

- Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline**.
- Verter sobre o **Belcolade Origins Noir Vietnam 73%**, mexendo sempre.
- Passar com uma varinha mágica até ficar homogéneo.
- Verter o preparado dentro de uma régua fina (± 3 g cada).
- Deixar estabilizar e reservar.

GANACHE FRUTOS VERMELHOS

Starfruit Fruits Rouges	100 g
Belcolade Selection Blanc	300 g
Trimoline	10 g

MODO DE OPERAR

- Ferver o **Starfruit Fruits Rouges** com o **Trimoline**.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Blanc**, mexendo sempre.
- Passar com uma varinha mágica até ficar homogéneo.
- Verter este preparado para dentro de uma régua larga, onde já se tinha colocado o preparado anterior que se tinha reservado (± 6 g por cada um).
- Deixar estabilizar por 24h.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Após estar estabilizado e com o auxílio da guitarra ou de uma faca, cortar peças de 4,5 cm x 4,5 cm com ± 9 g cada.
- Banhar os bombons com ± 4 g/cada de **Belcolade Selection Noir** temperado.
- Por cima e, antes de o chocolate cristalizar, colocar um pouco de nibs de cacau (± 1 g por cada um).
- Peso da peça: ± 14 g.

Saiba mais sobre
Belcolade Origins Noir
Vietnam 73 aqui:







BOMBOM Peru 64%

GANACHE PERU

Chantypak	250 g
Trimoline	25 g
Belcolade Origins Noir Peru 64	125 g

MODO DE OPERAR

- Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline**.
- Verter aos poucos sobre o **Belcolade Origins Noir Peru 64** e mexer.
- Passar com a varinha.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Salpicar o molde com **Manteiga de Cacau** “preta”.
- Pintar o molde com as três cores de manteiga (± 1 g de cada manteiga).
- Encamisar com ± 3 g de **Belcolade Selection Blanc** e deixar cristalizar.
- Encher o molde com ± 5 g de *Ganache Peru* e deixar estabilizar.
- Fechar o molde com ± 2 g de **Belcolade Selection Blanc**.
- Peso da peça: ± 13 g.



Saiba mais sobre
Belcolade Origins Noir
Peru 64 aqui:





Sabores surpreendentes vindos do

Vietname



O Vietnam 73 é um **chocolate negro** que surpreende os sentidos com um **sabor ácido**, típico do grão de cacau Trinitário, **notas cítricas**, um leve sabor a **mokka** e tons quentes de **madeira**.

O baixo pH do solo reflete-se na acidez deliciosa deste cacau

Estreita colaboração com pequenas plantações familiares, que cultivam os seus grãos com enorme cuidado

Os nossos especialistas em fermentação Cacao-Trace em Bên Tre garantem que o verdadeiro sabor destes grãos se refletem no produto final

DETALHES DO PRODUTO

Embalagem: Saco de 1Kg

% de Cacau: 73%

Validade: 24 meses

saiba mais eu



Uma melodia frutada vinda do Peru



Um **chocolate negro** que combina de forma deliciosa os sabores da rica tradição agrícola de cacau do Peru e o deserto primitivo da Amazônia. Ao misturar os grãos de cacau Criollo e Trinitário, criamos um chocolate com sabor ligeiramente **ácido**, aprimorado com notas de **passas e figos secos**. Uma vez provado, nunca esquecido.

Com a Amazônia como berço do cacau, contamos com a rica herança do país e a experiência tradicional dos nossos agricultores peruanos que datam do Império Inca.

Feito a partir de extraordinários grãos Criollo e Trinitário.

Fermentado em caixas de madeira tradicionais, adotando os rígidos padrões de qualidade do país.



DETALHES DO PRODUTO

Embalagem: Saco de 1Kg

% de Cacau: 64%

Validade: 24 meses

saiba mais em





BOMBOM *Caramelo e Lima*

GANACHE CARAMELO E SAL

Chantypak	300 g
Trimoline	30 g
Belcolade Selection Âmbar CT	500 g
Raspa de lima	1 uni

MODO DE OPERAR

- Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline** e a raspa de lima.
- Verter aos poucos sobre o **Belcolade Selection Âmbar CT** e mexer.
- Passar na varinha.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Com o auxílio de uma esponja, pintar o molde com 50% de **Manteiga de Cacau**, 50% de **Belcolade Origins Noir Peru 64%** e 2% de **Manteiga de Cacau "preta"** (± 1 g de cada).
- Encamisar com ± 2 g de **Belcolade Selection Âmbar CT** temperado e deixar cristalizar.
- Encher o molde com ± 5 g/bombom com a *Ganache Caramelo e Sal* e deixar estabilizar.
- Fechar o molde com $\pm 1,5$ g/bombom de **Belcolade Selection Âmbar CT** temperado.
- Peso da peça: $\pm 11,5$ g.







LOLIPOPS *Recheados com Chocolate e Avelã*

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Por cima de um tapete, colocar ± 12 g de **Belcolade Selection Blanc** de seguida colocar um pé em plástico e, nas laterais, ± 2 g de **Amêndoa**.
- Deixar cristalizar.
- Recheiar a gosto, com ± 10 g de **Carat Supercrem Nutty White** ou ± 10 g de **Carat Nutolade**.
- Reservar a peça.
- Dispor novamente ± 12 g de **Belcolade Selection Blanc** com o mesmo formato que o primeiro.
- Colocar novamente ± 2 g de **Amêndoa** nas laterais.
- De seguida, sobrepor a peça reservada e deixar cristalizar.
- Peso da peça: ± 38 g.



MACARONS COM Ganache de Chocolate Negro

MACARONS

Patis Macaron Extra	1000 gr
Água (45 a 50°C)	200 gr

MODO DE OPERAR

- Colocar a bater com raquete, durante 5 minutos, em velocidade máxima.
- Tender com ajuda de um saco pasteleiro em cima de tapetes de flexipan.
- Colocar nibs de cacau por cima de cada macaron.
- Cozer em tabuleiro duplo.
- Temperatura do forno: $\pm 150^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 22 minutos.
- Deixar arrefecer em cima de uma rede.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Deixar estabilizar a *Ganache Negra* e arrefecer os *Macarons* (± 10 g o total das duas peças).
- Recheiar cada macaron com ± 6 g de *Ganache Negra* e colar.
- Peso da peça: ± 16 g.

GANACHE NEGRA 64%

Chantypak	1000 g
Trimoline	100 g
Belcolade Origins Noir Peru 64	500 g

MODO DE OPERAR

- Colocar a ferver o **Chantypak** com o **Trimoline**.
- Juntar o **Belcolade Origins Noir Peru 64%**.
- Passar com a varinha mágica







MÚSICOS *Sortidos*

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar gotas de ± 2 g cada de **Belcolade Selection Noir** num tabuleiro forrado com papel.
- Soprar a gota com um aerógrafo para espalhar o chocolate e deixar cristalizar.
- Rechear a gosto com, como por exemplo, ± 6 g de **Carat Supercrem Nutty White**, ou ± 6 g de **Carat Nutolade**, ou ± 6 g de **Deli Citron** ou ± 6 g de **Deli Caramelo**.
- Colocar uma gota de ± 2 g de **Belcolade Selection Noir** por cima do recheio e soprar com o aerógrafo.
- Por cima, colocar ± 1 g de nibs de cacau, pimenta rosa ou pedaços de frutos secos a gosto.
- Peso da peça: ± 11 g.



Saiba mais sobre
Carat Nutolade aqui:



Saiba mais sobre Carat
Supercrem Nutty White aqui:



Belcolade Selection Âmbar Cacao-Trace

Um chocolate branco equilibrado, com sabor a caramelo salgado, leite cozido e notas de baunilha.



Em linha
com as
tendências



100%
natural



Certificado
Cacao-Trace



Chocolate
Puro Belga



Criatividade
ilimitada



Versatilidade





Com o Cacao-Trace vamos para além da sustentabilidade

Na BELCOLADE, personificamos o programa Cacao-Trace na nossa forma de trabalhar. Completamente.

O nosso foco no sabor mais puro possível tem uma missão: queremos garantir o futuro do chocolate.

Porque amamos e estimamos o chocolate. É por isso que trabalhamos juntamente com todos os que partilham desta devoção. Em todo o Mundo. Falamos e ouvimos, preocupamo-nos e co-criamos. Redefinimos a sustentabilidade.

É por isso que nós, como especialistas em fermentação, somos os únicos que até hoje conseguiram criar uma rede mundial de centros de pós-colheita de cacau.

É por isso que concedemos um bônus (de 0,10€) por cada quilo de chocolate de qualidade premium vendido, além de um preço premium que também oferecemos aos produtores pela sua matéria prima.

O programa Cacao-Trace é a combinação perfeita entre a procura pelo verdadeiro sabor e o compromisso para com os produtores de cacau, com impacto direto nas suas vidas.

Vamos para além da sustentabilidade. Porque nós sabemos fazê-lo. E porque nada sabe tão bem como o chocolate verdadeiramente puro. Nada.

Junte-se a nós, no universo do chocolate de excelência.

Saiba mais aqui



Fermentação, um passo essencial

A fermentação desempenha um papel fundamental em revelar os sabores únicos e sedutores presentes na gama de chocolates Belcolade (e Carat Cakau).

Durante este processo altamente decisivo, a polpa doce branca que se encontra em redor dos grãos de cacau é exposta a substâncias microbianas e a reações bioquímicas.

Grãos bem fermentados são o segredo para expressar a riqueza e a profundidade dos aromas escondidos, através de perfis de sabor únicos.

O SABOR DE EXCELÊNCIA, GARANTIDO POR ESPECIALISTAS

O sabor premium do nosso chocolate Cacao-Trace é criado através da seleção e uso dos melhores grãos de cacau, naturalmente fermentados.

Os nossos especialistas inspecionam e fermentam cuidadosamente os grãos de cacau nos nossos centros de pós-colheita locais, baseados nos padrões estritamente desenvolvidos no programa Cacao-Trace.

Temos um relacionamento próximo e de longo prazo com fazendeiros em todo o mundo. Reservamos um tempo para partilhar o nosso conhecimento com os agricultores que têm parceria conosco e para formá-los, ensinando-os a produzir melhor e de uma forma sustentável. Em troca, eles partilham conosco a riqueza da sua herança e tradição no cultivo de grãos de cacau. O resultado final é um chocolate com história, de qualidade incomparável.

Produtos com selo Cacao-Trace:

- Belcolade Origins Vietnam 73
- Belcolade Selection Âmbar
- Carat Cakau Bitter
- Carat Cakau Dark
- Carat Cakau Milk



TRUFA de Chocolate Negro e Avelã

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Encher bolas de **Chocolanté Esfera Oca Negro** (± 3 g) com ± 5 g de **Carat Nutolade**.
- Selar as mesmas com ± 1 g de **Carat Cakau Bitter** fundido.
- Cobrir as bolas com ± 3 g de **Carat Cakau Bitter** a 40°C.
- Antes de secarem colocar por cima ± 1 g de nibs de cacau.
- Deixar secar em ambiente fresco e seco.
- Peso da peça: ± 13 g.

Saiba mais sobre a gama
Carat Cakau Bitter aqui:







TRUFA DE Chocolate de Leite e Avelã

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Encher bolas de **Chocolanté Esfera Oca Leite** (± 3 g) com ± 5 g de **Carat Supercrem Nutty White**.
- Selar as mesmas com ± 1 g de **Carat Cakau Milk** fundido.
- Cobrir as bolas com **Carat Cakau Milk** a 40°C, envolvido com 20% de **Amêndoa** torrada em cubos (total: ± 4 g)
- Deixar secar em ambiente fresco e seco.
- Peso da peça: ± 13 g.

Saiba mais sobre a gama
Carat Cakau Milk aqui:



BOLO DE *Chocolate Vegan*

BASE

Tegral Satin Cake Vegan	1000 g
Óleo	200 g
Água	470 g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes, durante 4 minutos em velocidade média.
- Untar formas de Ø 14 cm com **Puralix**.
- Colocar 350 g em cada forma.
- Temperatura do forno: $\pm 160^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 45 minutos.

GANACHE DE CHOCOLATE VEGAN

Ambiente	300 g
Trimoline	30 g
Belcolade Selection Noir	150 g

MODO DE OPERAR

- Fundir o **Belcolade Selection Noir**.
- Amornar a nata **Ambiente** e juntar ao chocolate fundido.
- Adicionar o **Trimoline** e mexer.
- Passar a varinha mágica até ficar homogéneo.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Abrir dois entremeios em 2 partes iguais.
- Rechear cada disco com ± 50 g de **Topfil Origens Ginja de d'Óbidos**.
- Barrar todo o bolo com ± 150 g de **Ambiente** previamente batido.
- Colocar por cima ± 100 g de *Ganache Vegan* a escorrer.
- Decorar com ± 10 g de **Belcolade Selection Noir** como na foto.
- Peso da peça: ± 1110 g.

receita
100%
vegan







SEMI-FRIO *Âmbar*

CAKE NOZ

Tegral Satin Cake Noz	1000 g
Água	200 g
Ovos	300 g
Óleo	200 g
Leite	200 g

MODO DE OPERAR

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar 1600 g de massa por cada tabuleiro com tapete de flexipan
- Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 8 minutos.

MOUSSE DE CARAMELO

Chantypak	200 g
Leite	100 g
Belcolade Selection Âmbar CT	300 g
Massa de gelatina	75 g
Chantypak (batido)	500 g

MODO DE OPERAR

- Ferver o **Chantypak**, com o leite.
- Juntar a massa de gelatina derretida.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Noir**.
- Arrefecer aos 35°C , seguidamente envolver o **Chantypak** batido.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Cortar 2 discos de *Cake Noz* (total: ± 220 g) com $\varnothing 16$ cm.
- Barrar um deles com ± 75 g de **Pralicrac Caramelo Salgado**.
- Sobrepor o *Gelatinado de Pera* e reservar.
- Encher um molde de $\varnothing 18$ cm com cerca de 50% de *Mousse*, ± 391 g.
- Colocar por cima a montagem reservada.
- Levar a congelar.
- Cobrir com ± 100 g de *Glaze* a 33°C .
- Decorar com peças feitas com ± 40 g de **Belcolade**.
- Peso da peça: ± 1126 g.

GELATINADO DE PERA ROCHA

Topfil Origens Pera Rocha	1000 g
Gelatina em folha	20 g
Água	40 g

MODO DE OPERAR

- Aquecer ligeiramente o **Topfil Origens Pera Rocha** no microondas.
- Demolhar as folhas de gelatina em água fria e escorrer bem.
- Juntar a água e as folhas de gelatina demolhadas e derreter
- Juntar tudo e colocar em tapetes de $\varnothing 16$ cm,
- Congelar.
- Peso de cada disco: ± 300 g.

GLAZE DE CARAMELO

Glucose	250 g
Leite	150 g
Belcolade Selection Âmbar CT	500 g
Folhas de Gelatina	15 g
Miroir Neutre	500 g

MODO DE OPERAR

- Ferver a **Glucose**, com o leite.
- Juntar as folhas de **Gelatina** previamente demolhadas.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Âmbar CT**.
- Adicionar o **Miroir Neutre** e passar com a varinha mágica.
- Reservar.



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

*Para mais informações,
consulte-nos:*

SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



INSTAGRAM



www.puratos.pt

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal

Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | portugal@puratos.com