



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

**BELCOLADE ORIGINS NOIR
PAPÚA NUEVA GUINEA 73%
CACAO-TRACE**



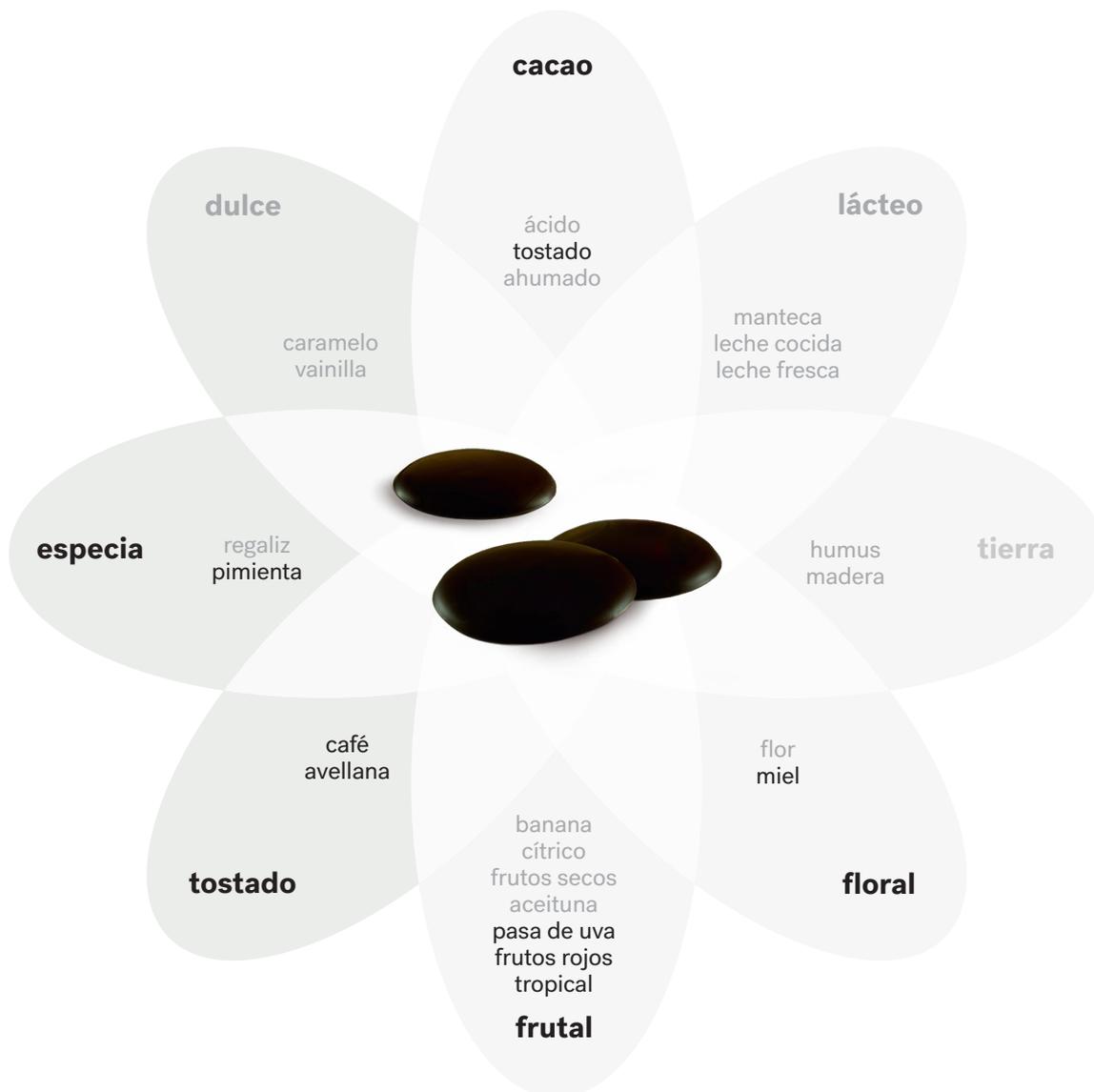
NUEVO BELCOLADE

ORIGINS NOIR PAPÚA NUEVA GUINEA 73% CACAO-TRACE

Chocolate amargo con 73% de cacao, cultivado en las laderas de las montañas a lo largo del majestuoso río Sepik. Combina los sabores tostados del café y la avellana con notas de frutas frescas y secas, toques de pimienta negra y miel.



Presentación: Bolsa x 1 kg
COD: 4020505



Sabor Superior



100% Manteca de Cacao

100% vainilla natural.



Plant Based



Producto Orgánico



Libre de Gluten



NAF NAC

Sin colorantes ni saborizantes artificiales.



Uso Versátil

Un producto sumamente versátil ideal para moldeo, aromatización, decoración, baño y confitado.



Certificado Cacao-Trace

Chocolate sustentable, perteneciente al programa Cacao-Trace.



BELCOLADE ORIGINS NOIR

Papúa Nueva Guinea 73% Cacao-Trace

Cultivado en las laderas de las montañas a lo largo del majestuoso río Sepik, el cacao cultivado en Papúa Nueva Guinea encarna de manera única las exóticas cualidades del suelo del Pacífico.

NUESTRO OBJETIVO A TRAVÉS DE ESTE CHOCOLATE ES SALVAGUARDAR EL SABOR PURO Y NATURAL DEL CACAO DE PAPÚA NUEVA GUINEA, GARANTIZANDO QUE LA MAGIA DE SUS FRONDOSOS BOSQUES PASE A PRIMER PLANO.

¿QUÉ HACE A ESTE CHOCOLATE UNA JOYA ÚNICA?

El chocolate estándar de Papúa Nueva Guinea suele tener un sabor ahumado abrumador.

Tradicionalmente, los granos se secan con fuego de leña, lo que provoca una contaminación del humo que afecta los sabores naturales únicos presentes en los granos de cacao. Para cambiar esto, nos acercamos a las autoridades locales y les pedimos que nos permitieran probar nuestra propia técnica de secado Cacao-Trace.

Este proceso de secado natural único en Papua Nueva Guinea, no sólo conserva el exquisito sabor natural de los granos de cacao y muestra la joya de las montañas, sino que además nos convierte a nosotros y a los agricultores con los que nos asociamos, en los primeros en ofrecer el mejor sabor del chocolate de Papúa Nueva Guinea.





AYUDAMOS A LAS COMUNIDADES AGRÍCOLAS

Gracias a los fondos del programa Cacao-Trace, en los últimos años instalamos 46 depósitos para abastecer con agua potable a aquellos lugareños que solían caminar largos kilómetros en búsqueda de este recurso. Hoy estos tanques de agua llegan a 4.000 personas, cambiando la vida de los agricultores y sus familias.

Además, con el objetivo de brindarles un mejor ambiente educativo a las comunidades del programa, se construyeron 2 aulas en Yangoru y 1 aula en Angoram con sanitarios.

Con cada kilo de Belcolade Origin Papua Nueva Guinea no sólo aseguramos que los amantes del chocolate puedan disfrutar de un producto de sabor superior, sino que además continuamos cambiando la vida de nuestros agricultores.

**JUNTOS POR UN MEJOR FUTURO
PARA EL CACAO.**

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

MINI DOMO DE FRUTOS SECOS Y ANANÁ

Rendimiento: 26 u de 150 g c/u



Ingredientes

1. Bizcocho de chocolate y praliné

Huevos	300 g
Azúcar	225 g
Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT	210 g
Manteca	100 g
Harina	50 g
Summum Pistacho	50 g
Cryst-O-Fil White	100 g

2. Gelificado de ananá

Pulpa de Ananá	270 g
Yemas	60 g
Huevos enteros	75 g
Azúcar	60 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua	30 g
Manteca	50 g

3. Mousse de chocolate

Leche entera	200 g
Azúcar	80 g
Yemas	90 g
Gelatina sin sabor	8 g
Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT	300 g
Chantypak	250 g

Procedimiento

1. Bizcocho de chocolate y praliné

- Batir los huevos con el azúcar. Luego fundir **Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT** junto con la manteca y mezclar hasta homogeneizar. Unificar ambas preparaciones e incorporar la harina tamizada. Verter la mezcla en placas y hornear a +/- 200°C unos 20 minutos. Calentar el **Cryst-O-fil White** en microondas hasta lograr la temperatura indicada y añadir el **Summum Pistacho**. Mezclar hasta homogeneizar, dejar enfriar y utilizar. Mediante un cortante circular obtener bizcochos de 5 cm de diámetro, y en la superficie de cada uno aplicar la mezcla de pistacho. Finalmente reservar en frío.

2. Gelificado de ananá

- Calentar la pulpa de ananá con las yemas, los huevos y el azúcar. Pasteurizar a 80°C hasta realizar una crema inglesa. Posteriormente añadir la gelatina previamente hidratada en agua. Finalmente incorporar la manteca a la preparación, y mezclar hasta obtener homogeneidad en el preparado. Verter dentro de pallets circulares de 2 cm de diámetro y llevar a frío de freezer, hasta que solidifique por completo.

3. Mousse de chocolate Papua Nueva Guinea

- Calentar la leche a 85°C y verter, sobre la mezcla de yemas y azúcar (obtener una crema inglesa). Posteriormente agregar el chocolate **Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT**. Enfriar la preparación hasta lograr una temperatura de +/-38°C. Batir crema **Chantypak** hasta lograr medio punto. Agregar la crema a la preparación y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de chocolate.

MINI DOMO DE FRUTOS SECOS Y ANANÁ



4. Praliné Glassage

Leche entera	150 g
Glucosa	250 g
Belcolade Selection Blanco CT	500 g
Gelatina sin sabor	15 g
Agua	20 g
Brillo Miroir Neutro	500 g
Praliné de Avellanas	140 g

4. Praliné Glassage

- Hidratar la gelatina con el agua y solidificar en el freezer. Calentar la leche con la glucosa, hasta lograr 85°C. Agregar la gelatina cortada en cubos y disolver por completo. Incorporar **Belcolade Selection Blanco CT**. Adicionar el **Praliné de Avellanas** y disolver en su totalidad. Posteriormente agregar el brillo **Miroir**. Finalmente homogeneizar con mixer de mano, hasta lograr el brillo deseado. Cubrir y reposar a temperatura ambiente por lapso de 2 horas.

5. Montaje y decoración final

- Disponer de moldes siliconados con el formato de esferas y dentro verter la crema mousse de chocolate. Posteriormente encimar el pallet gelificado de piña y verter la mousse restante. Llevar al freezer y congelar. Fundir el praliné glassage a una temperatura de 35°C y cubrir la totalidad de las esferas. Luego ubicar cada esfera sobre los bizcochos de chocolate, previamente untados con el **Praliné de Avellanas**. Finalizar con decoraciones en chocolate, elaboradas con **Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT**.

BEBIDA DE CHOCOLATE Y FRUTILLAS

Rendimiento: 5 u de 235 g c/u



1. Bebida

Crema líquida (Contenido graso 38%)	175 g
Té Earl Grey	10 g
Belcolade Papua Nueva Guinea 73% CT	120 g
Belcolade Selection Leche CT	120 g
Pulpa de frutillas	150 g
Leche entera	500 g

2. Decoración

Belcolade Selection Leche CT	100 g
-------------------------------------	--------------

TRUCOS Y RECOMENDACIONES

- Aconsejamos realizar la mezcla y degustar esta bebida a una temperatura de entre 4°C y 5°C. Listo para servir.

1. Bebida

- Calentar la crema a una temperatura de 85°C agregar el té Earl Grey y dejar reposar por 5 minutos. Colar la preparación y verter la crema en caliente sobre ambos chocolates **Belcolade** ya fundidos. Agregar la pulpa de frutillas y mezclar con un batidor de mano, hasta lograr una mezcla homogénea. Introducir la preparación en el freezer, dentro de un contenedor. Posteriormente retirar del freezer y mezclar con los 500 g de leche a temperatura ambiente. La mezcla la realizaremos por medio de un mixer de mano para homogeneizar por completo esta bebida de chocolate fría.

2. Decoración

- Fundir y templar **Belcolade Selection Leche CT** hasta lograr una temperatura final de 29°C - 30°C. Mediante un cornet aplicar el chocolate sobre la serigrafía de **Cacao Trace**. Finalmente utilizar un cortante para obtener decoraciones con formato circular.

3. Montaje y decoración final

- Disponer de una copa de cristal y dentro de la mismas verter la bebida de chocolates con frutillas. Finalizar con decoraciones en chocolate, elaboradas con **Belcolade Selection Leche CT**.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

LINGOTE EXTREMO DE CHOCOLATE Y BANANA

Rendimiento: 6 u de 1000 g c/u



Ingredientes

1. Bizcocho de chocolate y praliné

Huevos	600 g
Azúcar	450 g
Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT	420 g
Manteca	200 g
Harina	100 g
Praliné de Avellanas	300 g

2. Gelificado de banana

Bananas en cubos	450 g
Jugo de limón	75 g
Azúcar	75 g
Yemas	150 g
Huevos enteros	150 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua	30 g
Manteca	150 g

3. Mousse de chocolate

Leche entera	400 g
Azúcar	150 g
Yemas	175 g
Gelatina sin sabor	15 g
Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT	600 g
Chantypak	500 g

Procedimiento

1. Bizcocho de chocolate y praliné

- Batir y montar los huevos con el azúcar. Luego fundir **Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT** junto con la manteca y mezclar hasta homogeneizar. Unificar ambas preparaciones e incorporar la harina tamizada. Extender la mezcla en latas de 40cm x 60cm y hornear a +/- 200°C unos 20 minutos. Post cocción cortar bizcochos de 18 cm de diámetro y en la superficie de cada uno aplicar **Praliné de Avellanas**. Resevar en cámara de frío.

2. Gelificado de banana

- Cortar las bananas en cubos y mezclar con el jugo de limón. Pasteurizar a 80°C las yemas, los huevos y el azúcar, realizar un Sabayón. Añadir la gelatina previamente hidratada en agua. Derretir la manteca e incorporar a la preparación, mezclar hasta obtener homogeneidad en el preparado. Verter dentro de molde siliconados y llevar a frío de freezer, hasta que solidifique por completo.

3. Mousse de chocolate Papua Nueva Guinea

- Calentar la leche a 85°C y verter sobre la mezcla de yemas y azúcar (obtener una crema inglesa). Posteriormente agregar el chocolate **Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT**. Enfriar la preparación hasta lograr una temperatura de +/-38°C. Batir crema **Chantypak** hasta lograr medio punto. Agregar la crema a la preparación y mezclar en forma envolvente hasta obtener la mousse de chocolate.

LINGOTE EXTREMO DE CHOCOLATE Y BANANA



4. Praliné Glassage

Leche entera	150 g
Glucosa	250 g
Belcolade Selection Blanco CT	500 g
Gelatina sin sabor	15 g
Agua	20 g
Brillo Miroir Neutro	500 g
Praliné de Avellanas	140 g

5. Decoración

Belcolade Selection Leche CT	200 g
-------------------------------------	--------------

4. Praliné Glassage

- Hidratar la gelatina con el agua y solidificar en el freezer. Calentar la leche con la glucosa, hasta lograr 85°C. Agregar la gelatina cortada en cubos y disolver por completo. Incorporar **Belcolade Selection Blanco CT**. Adicionar el **Praliné de Avellanas** y disolver en su totalidad. Posteriormente agregar el brillo **Miroir Neutro**. Finalmente homogeneizar con mixer de mano, hasta lograr el brillo deseado. Cubrir y reposar a temperatura ambiente por lapso de 2 horas.

5. Decoración

- Fundir y templar el chocolate **Belcolade Selection Leche CT** hasta lograr una temperatura final de 30°C. Posteriormente realizar finas decoraciones con el formato plaqueta y habas de cacao.

6. Montaje y decoración final

- Disponer de moldes metálicos y dentro verter la crema mousse de chocolate. Posteriormente encimar el gelificado de bananas y el bizcocho de chocolate con **Praliné de Avellanas**. Verter la mousse restante y encimar el segundo bizcocho de chocolate con praliné. Llevar al freezer por lapso de tres horas (congelar). Fundir el praliné glassage a una temperatura de 35°C y cubrir la totalidad del postre. Finalizar con decoraciones en chocolate, elaboradas con **Belcolade Selection Leche CT**.

BOCADITOS DE LIMÓN Y AVELLANAS

Rendimiento: 135 u de 30 g c/u



Ingredientes

1. Base

Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT 200 g

2. Jalea de lima y limón

Azúcar 80 g
Pectina 16 g
Jugo de lima y limón 360 g
Agua 280 g
Azúcar 400 g
Kirsch 160 g

2. Relleno de avellanas

Carat Supercrem Avellanas 600 g
Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT 600 g

3. Cobertura de barras

Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT 1300 g
Belcolade manteca de cacao 50 g

TRUCOS Y RECOMENDACIONES

- Al combinar el **Belcolade Origins Papua Nueva Guinea 73% CT** con una gianduja y una reducción de lima y limón, se obtiene variedad en presentación, textura y sabor. Bocaditos de chocolate muy innovadores y netamente artesanales.

Procedimiento

1. Base

- Fundir **Belcolade Origins Papua Nueva Guinea 73% CT** y templar hasta lograr una temperatura final de 31°C/32°C. Ubicar un acetato en la base de un molde rectangular y verter el chocolate sobre el mismo. Mediante una espátula extender el chocolate hasta obtener una fina lámina. Reservar a temperatura ambiente hasta que el chocolate solidifique.

2. Jalea de lima y limón

- Mezclar los 80 g de azúcar con los 16 g de pectina. Calentar a 40°C el jugo de lima y limón con el agua y los 400 g de azúcar. Posteriormente añadir la mezcla de la pectina con el azúcar y hervir hasta alcanzar los 103°C. Verter en un bowl, añadir el licor kirsch y cubrir con un film. Dejar en cámara de frío hasta que tome consistencia.

2. Relleno de avellanas

- Fundir y templar **Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT** hasta obtener una temperatura final de 31°C/32°C. Luego incorporar **Carat Supercrem Avellanas** y mediante una espátula, mezclar hasta integrar por completo. Reservar a temperatura ambiente.

3. Cobertura de barras

- Fundir el chocolate **Origin Papua Nueva Guinea 73% CT** a una temperatura de 45°C. Luego fundir la manteca de cacao y agregar al chocolate. Posteriormente templar hasta obtener una temperatura final de 31°C/32°C. Utilizar el chocolate templado para cubrir las barras.

4. Montaje final

- Disponer de la base de chocolate, la cual se encuentre dentro del molde rectangular. Luego aplicar la reducción de lima y limón hasta cubrir la mitad del molde y dejar solidificar. Posteriormente aplicar el relleno de avellanas y mantener a temperatura ambiente hasta que solidifique. Llevar a cámara de frío entre 10°C y 12°C por espacio de +/- 20 minutos. Mediante un cortante dividir y obtener las barras. Finalmente cubrir cada barra con chocolate **Belcolade Origin P. Nueva Guinea 73% CT** previamente templado.

BOMBÓN DE PIMIENTA Y ARÁNDANOS



Ingredientes

1. Mermelada de arándanos

Puré de arándanos	240 g
Agua	120 g
Azúcar	350 g
Pectina	8 g

2. Ganache de tomillo

Tomillo fresco	15 g
Agua	57 g
Azúcar	96 g
Crema 35%	410 g
Glucosa	58 g
Cristal de sorbitol	20 g
Belcolade Origins Papua Nueva Guinea 73% CT	335 g
Manteca	39 g

3. Montaje final

Belcolade Selection Noir Supreme 70,5%	c/n
---	------------

Procedimiento

1. Mermelada de arándanos

- Mezclar el azúcar y la pectina. Calentar juntos el agua y el puré de arándanos hasta 40°C. Agregar la mezcla de azúcar y pectina y dejar hervir hasta que alcance los 103°C. Dejar enfriar y cubrir con un film transparente.

2. Ganache de tomillo

- Dejar el tomillo en remojo en 57 g de agua durante 2 horas. Añadir el azúcar y caramelizar juntos. Detener este proceso agregando crema caliente con glucosa y sorbitol. Tamizar el tomillo y verter sobre las gotas de chocolate **Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT**. Asegurarse de que la ganache no supere los 38°C para una buena cristalización. Cuando la ganache alcance los 35°C añadir la manteca fría y mezclar con una batidora de mano. Utilizar la ganache a 30°C.

3. Montaje final

- Moldear moldes semiesféricos de colores con chocolate templado **Belcolade Selection Noir Supreme** y dejar cristalizar durante 1 hora a 16°C. Rellenar hasta 1/3 con mermelada de arándanos. Colocar encima la ganache y dejar reposar 6 horas a 16°C. Cerrarlos con chocolate templado **Belcolade Selection Noir Supreme** y después desmoldarlos.

BOMBÓN DE TÉ Y ROMERO



Ingredientes

1. Caramelo de romero

Romero fresco	10 g
Azúcar	240 g
Glucosa	100 g
Crema 35%	240 g
Manteca	100 g
Flor de sal	5 g

2. Ganache de té

Té negro	20 g
Agua	50 g
Crema 35%	310 g
Sorbitol	30 g
Glucosa	50 g
Belcolade Origins Papua Nueva Guinea 73% CT	520 g
Manteca	40 g

Procedimiento

1. Caramelo de romero

- Introducir el romero en la crema durante aproximadamente 1 hora. Hacer un caramelo con el azúcar y la glucosa. Calentar la crema y la manteca y añadir al caramelo poco a poco. Añadir la sal y dejar enfriar. Rellenar los bombones moldeados 1/3 con el relleno de caramelo de romero.

2. Ganache de té

- Remojar el té con el agua durante 2 horas. Calentar la crema e infusionar con el té. Tamizar el té. Volver a pesar el líquido para obtener nuevamente 180 g de crema. Calentar la crema infusionada a 85°C y añadir el sorbitol y la glucosa. Verter esto sobre las gotas de chocolate **Belcolade Origin Papua Nueva Guinea 73% CT** y mezclar con una espátula para obtener una ganache. Cuando la ganache alcance los 34°C añadir la manteca fría y mezclar con una batidora de mano. Colocar encima el caramelo de romero.



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A BRAND OF  puratos
Food Innovation for Good

Puratos del Uruguay S.A.

Camino Corrales 2863 | Montevideo | Uruguay | Teléfono: 0800 7500

E-mail: uruguayinfo@puratos.com - contactouy@puratos.com

Seguinos en:

