

Белый шоколад



Callebaut предлагает широкий выбор вкусовых оттенков в ассортименте белого шоколада: от сладкого до нежного карамельного. Каждый рецепт уникален и составлен из самых лучших ингредиентов: какао-масла, сухого молока, сахара и натуральной ванили сорта Bourbon. Эти уникальные виды шоколада обладают характерным вкусом Callebaut, который можно получить только при тщательном подборе ингредиентов в пропорциях, указанных в рецепте, и продолжительном тщательном перемешивании. Среди огромного разнообразия предлагаемых сортов Вы легко сможете найти идеальный белый шоколад для Ваших изделий в зависимости от необходимой степени текучести.

Белый шоколад

Описание	Название	Код	Текучесть	Мин. % какао	% сухого молока	Упаковка
Вкус сливок и карамели	Exellent	" "				Блоки - 5 кг Callets™ - пластиковый мешок 2.5 кг и 10 кг
		" "				
Сбалансированный сливочно-молочный вкус	Select	" "				Блоки - 5 кг Callets™ - пластиковый мешок 2.5 кг и 10 кг
		CW2NV	●●●	25.9	23.7	Блоки - 5 кг Callets™ - пластиковый мешок 2.5 кг и 10 кг
		нет в России				Callets™ - пластиковый мешок 2.5 кг и 10 кг
Сладкий сливочный вкус	Intence	нет в России	●●●	27.6	23.1	Блоки - 5 кг Callets™ - пластиковый мешок 2.5 кг и 10 кг
Ярко выраженный сладкий вкус	Sweet	нет в России				

Срок хранения: в блоках – 18 месяцев с даты производства / в Callets™ - 12 месяцев с даты производства

*Не содержит натуральной ванили для сохранения оригинального вкусового профиля.

●		✓	✓				✓	✓
●●	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
●●●	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
●●●●				✓		✓		✓
●●●●●				✓				



Совет: Предварительная кристаллизация или темперирование шоколада происходят быстрее и легче с Callebaut Mucryo®

	1 Растопите шоколад при 40-45 градусах (в микроволновой печи или пароварке).		2 Подождите, пока шоколад остынет при комнатной температуре до: 34-35 градусов для темного шоколада 33-34 градусов для молочного, белого или цветного шоколада.
	3 Добавьте 1% какао-масла Mucryo™, или 10 граммов на 1 кг шоколада.		4 Хорошо перемешайте.
	5 Когда шоколад достигнет идеальной температуры: 31-32 градуса для темного шоколада 29-30 градусов для молочного, белого или подкрашенного шоколада, его можно использовать для конечного приготовления.		6 Для того, чтобы использовать шоколад в течение продолжительного периода времени, держите его при следующей температуре: 31-32 градуса для темного шоколада, 29-30 градусов для молочного, белого или цветного шоколада.

Callebaut Mucryo™ является 100% какао-маслом в виде порошка, который доступен в 1,5 кг банках.



CALLEBAUT
INSPIRED BY YOUR CRAFTSMANSHIP