

FINEST  BELGIAN

Hot Chocolate



**ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ & ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ
ΑΛΗΘΙΝΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ**

**Η ΝΕΑ ΙΕΡΟΤΕΛΕΣΤΙΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ
ΛΑΤΡΕΙΣ ΤΗΣ ΖΕΣΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**



ΕΞΙ ΥΠΕΡΟΧΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ



ΕΝΑΣ ΝΕΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
ΘΑ ΕΝΘΟΥΣΙΑΣΕΙ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΑΣ. ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΩΡΑ ΤΗΝ
ΠΟΛΥΤΕΛΗ ΣΥΛΙΝΗ ΚΑΣΕΤΙΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΕΞΙ ΥΠΕΡΟΧΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ
ΤΗΣ CALLEBAUT ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΕΚΠΛΗΚΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ
ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΙΟ ΔΙΑΣΗΜΟΥΣ ΜΕΤΡ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ.


CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ Α.Ε.Β.Ε.
Παράδοση στην υψηλή ποιότητα!

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΙΣ ΓΕΥΣΕΙΣ!



DARK

Η αυθεντική Βελγική σκούρα σοκολάτα από ολόκληρους καβουρδισμένους καρπούς κακάο που προτιμούν οι κορυφαίοι Βέλγοι chocolatiers.

Κωδικός παραγγελίας: 004-0385

Ελάχιστο % στερεών κακάο: 53,8%

Συσκευασία: 25 φακελάκια 35 γραμμαρίων σε κουτί.

ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Η αυθεντική Βελγική σοκολάτα γάλακτος που εκπλήσσει με την έντονη γεύση κακάο και τις γλυκές νότες καραμέλας, επίσης από ολόκληρους καβουρδισμένους καρπούς κακάο

Κωδικός παραγγελίας: 004-0386

Ελάχιστο % στερεών κακάο: 33,6%

Συσκευασία: 25 φακελάκια 35 γραμμαρίων σε κουτί.



ΛΕΥΚΗ

Η κορυφαία Βελγική λευκή σοκολάτα με τον ιδιαίτερο χαρακτήρα: πλούσια, κρεμώδης και ακαταμάχητα γλυκιά.

Κωδικός παραγγελίας: 004-0387

Ελάχιστο % στερεών κακάο: 28,0%

Συσκευασία: 25 φακελάκια 35 γραμμαρίων σε κουτί.

CAPPUCCINO

Ανυπέβλητος συνδυασμός: σπουδαία, μαγευτική ζεστή σοκολάτα με συναρπαστικό άρωμα cappuccino.

Κωδικός παραγγελίας: 004-0388

Ελάχιστο % στερεών κακάο: 30,8%

Συσκευασία: 25 φακελάκια 35 γραμμαρίων σε κουτί.



ΜΕΛΙ

Φυσική γοητεία: η σπουδαία βελγική σοκολάτα παντρεύεται με πραγματικό μέλι.

Κωδικός παραγγελίας: 004-0390

Ελάχιστο % στερεών κακάο: 32,8%

Συσκευασία: 25 φακελάκια 35 γραμμαρίων σε κουτί.

ΚΑΡΑΜΕΛΑ

Όσοι αγαπούν τις γλυκές γεύσεις θα λατρέψουν αυτή τη ζεστή σοκολάτα γάλακτος με τη σωστή δόση καραμέλας.

Κωδικός παραγγελίας: 004-0389

Συσκευασία: 25 φακελάκια 35 γραμμαρίων σε κουτί.



ΣΟΚΟΛΑΤΟΜΑΝΙΑ

Συνταγή: Peter Hernou - παγκόσμιος πρωταθλητής latte art

Υλικά

Σιρόπι σκούρας σοκολάτας Callebaut
1 φακελάκι (35γρ.) ρόφημα σκούρας σοκολάτας Callebaut
Γάλα (προτεινόμενη ποσότητα 200γρ.)
Κακάο σκόνη Callebaut

Εκτέλεση

Διακοσμούμε το εσωτερικό του ποτηριού με το σιρόπι σοκολάτας της Callebaut. Ρίχνουμε το περιεχόμενο από το φακελάκι στο ποτήρι. Διαλύουμε σε κρύο γάλα 2 κουταλάκια του τσαγιού κακάο σε σκόνη. Ζεσταίνουμε με ατμό το γάλα με το κακάο μέχρι να πετύχουμε αρκετό αφρό και μετά το ρίχνουμε στο ποτήρι. Αφήνουμε τη σοκολάτα να σταθεί για λίγο και μετά πασπαλίζουμε με σκαλιέτα Callebaut.

Συμβουλή για το σερβίρισμα

Προσθέτουμε μια γενναία στρώση χτυπημένης κρέμας γάλακτος από πάνω και ολοκληρώνουμε με τρούφα ή σιρόπι.



ΑΠΟΠΛΑΝΗΣΗ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

Συνταγή: Peter Hernou - παγκόσμιος πρωταθλητής latte art

Υλικά

1 φακελάκι (35γρ.) ρόφημα ζεστής σοκολάτας με καραμέλα Callebaut
Marshmallows
Γάλα (προτεινόμενη ποσότητα 200γρ.)

Εκτέλεση

Σε μεγάλο ποτήρι ή κούπα ρίχνουμε τα μισά marshmallows και αδειάζουμε από πάνω ένα φακελάκι σοκολάτας με άρωμα καραμέλας της Callebaut. Φτιάχνουμε αφρόγαλα με ατμό στο ακροφύσιο και το ρίχνουμε σιγά σιγά στο ποτήρι. Προσθέτουμε τελευταία, τα υπόλοιπα marshmallows.

Προαιρετικά

Προσθέτουμε στο ρόφημα έναν ζεστό espresso.





Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΤΩΝ ΑΖΤΕΚΩΝ - SPICY HOT

Συνταγή: Peter Hernou - παγκόσμιος πρωταθλητής latte art

Υλικά

200γρ. γάλα πλήρες
½ κουταλάκι καυτερή πιπεριά πίρι πίρι
1 σακουλάκι σοκολάτας carruccino Callebaut

Εκτέλεση

Ρίχνουμε το γάλα σε ένα ποτήρι και προσθέτουμε την πιπεριά πίρι πίρι. Το ζεσταίνουμε στο ακροφύσιο μέχρι να γίνει αφρόγαλα (στους 72°C). Ρίχνουμε στο ποτήρι τη σοκολάτα με γεύση carruccino και ανακατεύουμε καλά.

HOT & SPICY ΣΟΚΟΛΑΤΑ MACCHIATO

Συνταγή: Peter Hernou - παγκόσμιος πρωταθλητής latte art

Υλικά

180γρ. γάλα πλήρες
40ml ουίσκι
Φρεσκοτριμμένος καφές
½ κουταλάκι του τσαγιού καυτερή πιπεριά ριγί ριγί
1 φακελάκι ρόφημα βελγικής σκούρας σοκολάτας

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το γάλα, την κρέμα και τη σοκολάτα μέχρι να φτάσουν σε σημείο βρασμού, ενώ ανακατεύουμε διαρκώς με το σύρμα.. Ζεσταίνουμε το ουίσκι, το ρίχνουμε στο ποτήρι και το κάνουμε φλαμπέ. Από πάνω προσθέτουμε το γάλα και γεμίζουμε μέχρι επάνω. Αλέθουμε τον καφέ και προσθέτουμε ελάχιστο ριγί ριγί στο φίλτρο. Φτιάχνουμε έναν espresso με αυτόν τον πικάντικο καφέ. Ρίχνουμε τον καφέ σιγά-σιγά στο κέντρο του ποτηριού. Ρίχνουμε ένα φακελάκι με το ρόφημα σοκολάτας στο κέντρο του ποτηριού. Ανακατεύουμε πολύ καλά.

CARRUCHOCO

Συνταγή: Alexandre Bourdeaux - Τεχνικός Σύμβουλος - CHOCOLATE ACADEMY™ centre Belgium

Υλικά

600γρ. γάλα
200γρ. κρέμα γάλακτος
250γρ. σκούρα σοκολάτα 70-30-38NV

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το γάλα, την κρέμα και τη σοκολάτα μέχρι να φτάσουν σε σημείο βρασμού, ενώ ανακατεύουμε διαρκώς με το σύρμα.

Υλικά για Κρέμα καραμέλας

150γρ. μους σοκολάτας σε σκόνη
150γρ. γάλα
150γρ. κρέμα γάλακτος
60γρ. σιρόπι καραμέλας

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και τα χτυπάμε μέχρι να πετύχουμε μια ελαφριά αφράτη κρέμα.

Σύνθεση και παρουσίαση

Σερβίρουμε το Carruchoco σε ποτήρι και ολοκληρώνουμε με μια γενναία στρώση κρέμας καραμέλας.

SPECULOOS CARAMEL CRUNCH

Συνταγή: Peter Hernou - παγκόσμιος πρωταθλητής latte art

Υλικά

Μπισκότα Speculoos
1 φακελάκι (35γρ.) ρόφημα σοκολάτας καραμέλα Callebaut
Γάλα (προτεινόμενη ποσότητα: 200γρ.)

Εκτέλεση

Στο ποτήρι ή την κούπα της επιλογής μας ρίχνουμε δύο τριμμένα μπισκότα speculoos και αδειάζουμε από πάνω το φακελάκι με τα callets σοκολάτας καραμέλα. Ξεχωριστά ζεσταίνουμε με ατμό στο ακροφύσιο το γάλα ως τους 72°C μέχρι να γίνει αφρόγαλα και το ρίχνουμε σιγά σιγά στο ποτήρι. Το αφήνουμε να σταθεί για ένα λεπτό και τέλος τρίβουμε ένα ακόμη μπισκότο Speculoos από πάνω για διακόσμηση. Ολοκληρώνουμε περιχύνοντας με σιρόπι καραμέλα.



ESPRESSO ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Συνταγή: Peter Hernou - παγκόσμιος πρωταθλητής latte art

Υλικά

1 φακελάκι (25γρ.) ρόφημα λευκής σοκολάτας Callebaut
Γάλα (προτεινόμενη ποσότητα: 200γρ.)
1 διπλό espresso (doppio)

Εκτέλεση

Αδειάζουμε το φακελάκι της λευκής σοκολάτας σε ένα ποτήρι. Ζεσταίνουμε το γάλα με ακροφύσιο μέχρι να γίνει αφρόγαλα και το ρίχνουμε στο ποτήρι. Φτιάχνουμε έναν δυνατό διπλό espresso και τον ρίχνουμε ακριβώς στο κέντρο του ποτηριού για να πετύχουμε την αίσθηση στρώσεων.

Συμβουλή Διακόσμησης

Αφήνουμε για μερικά δευτερόλεπτα και σκορπίζουμε πάνω στον αφρό Crispearls.



DR. BEETROOT

Συνταγή: Peter Hernou - παγκόσμιος πρωταθλητής latte art

Υλικά

Πουρές παντζάρι Βοiron (όσο θέλετε)
1 φακελάκι (35γρ.) ρόφημα σκούρας σοκολάτας Callebaut
40ml ούισκι
1 στικ κανέλλας

Εκτέλεση

Σε μια κανάτα ρίχνουμε την επιθυμητή ποσότητα από πουρέ παντζάρι. Στη συνέχεια αδειάζουμε μέσα το φακελάκι με τα callets σοκολάτας και προσθέτουμε το ούισκι. Ζεσταίνουμε το μείγμα αυτό στο ακροφύσιο με ατμό στους 72°C. Σερβίρουμε σε ποτήρι ή κούπα της επιλογής μας. Διακοσμούμε με ένα στικ κανέλλας.

Ιδέα για εντυπωσιακό σερβίρισμα

Ανάβουμε χωριστά το ούισκι (φλαμπέ) και το ρίχνουμε την στιγμή του σερβιρίσματος.



ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ HONEY-MOON

Συνταγή: Peter Hernou - παγκόσμιος πρωταθλητής latte art

Υλικά

1 φακελάκι (35γρ.) ρόφημα σοκολάτας με μέλι Callebaut
Γάλα (προτεινόμενη ποσότητα: 200γρ.)
Κανέλλα τριμμένη

Εκτέλεση

Στο ποτήρι ή την κούπα της επιλογής μας αδειάζουμε ένα φακελάκι με τα callets σοκολάτας με άρωμα μελιού. Σε άλλο σκεύος προσθέτουμε μια πρέζα κανέλλα στο γάλα και το ζεσταίνουμε με ατμό στο ακροφύσιο μέχρι να γίνει ένα πλούσιο αφρόγαλα στους 72°C. Το ρίχνουμε στην κούπα με τη σοκολάτα και το αφήνουμε να σταθεί για ένα λεπτό. Πασπαλίζουμε τον αφρό με ελάχιστη κανέλλα και ολοκληρώνουμε με λίγο μέλι.



Ο ΝΕΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΝΑ ΑΠΟΛΑΥΣΕΤΕ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Η ζεστή σοκολάτα αποκτά τη δική της ιεροτελεστία. Πλέον οι πελάτες σας στο ξενοδοχείο ή το café bar μπορούν να φτιάξουν μόνοι τους και να απολαύσουν απίθανη Βελγική σοκολάτα με τρεις κινήσεις:



1

Επιλέγουν μία από τις υπέροχες γεύσεις της Callebaut από το ειδικό dispenser.



2

Εσείς τους ζεσταίνετε γάλα στον ατμό.



3

Εκείνοι αδειάζουν το φακελάκι μέσα στο γάλα, ανακατεύουν και απολαμβάνουν αληθινή βελγική σοκολάτα!



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ
Ευριπίδου 5, 121 33 Περιστερί
Τηλ: 210 5772337-9, Fax: 210 5755703

Email: headoffice@yiannikasgroup.com
Facebook: www.facebook.com/steliosyiannikas

Website: www.yiannikas.gr



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ Α.Ε.Β.Ε.
Παράδοση στην υψηλή ποιότητα!