راهنمای آشنایی با شکلات‌های ریل کالبوت

معرفی برند، معنی شماره دستور ساخت و درصدهای محصولات



.تصویر تزئینی از انواع کالِت شکلات؛ تصویر بسته‌بندی رسمی محصولات نیست

(Callebaut) معرفی برند شکلات کالبوت

کالبوت یکی از برندهای شناخته‌شده شکلات بلژیکی است که ریشه فعالیت آن به سال ۱۹۱۱ در شهر ویزه بلژیک بازمی‌گردد .این برند به تولید .شکلات‌های حرفه‌ای برای شکلات‌سازان، قنادان و سرآشپزها شناخته می‌شود

قرار می‌گیرند .این شکلات‌ها برای ذوب، تمپرینگ، (Couverture) بخش مهمی از محصولات حرفه‌ای کالبوت در گروه شکلات‌های کوورتور Callets قالب‌گیری، تهیه بن‌بن، ترافل، گاناش و روکش دسرها استفاده می‌شوند .بسیاری از محصولات به شکل قطره‌های کوچک و یکدست با نام .عرضه می‌شوند که وزن‌کشی و ذوب آن‌ها را آسان می‌کند

ویژگی‌های کلی محصولات کالبوت

- تنوع در شکلات تلخ، شیری، سفید، روبی و کاراملی
- عرضه برخی محصولات به شکل کالِت برای ذوب و اندازه‌گیری آسان‌تر
- قابلیت استفاده در تمپرینگ و قالب‌گیری، متناسب با مشخصات هر محصول
- تنوع در طعم، درصد مواد جامد کاکائویی و میزان روانی

شماره و درصد روی بسته‌بندی چه معنایی دارند؟

هستند؛ این شماره‌ها درصد کاکائو را نشان نمی‌دهند .درصدی که جداگانه Recipe Number شماره‌هایی مانند 811 و 823، کد دستور ساخت یا روی بسته درج می‌شود، میزان حداقل مواد جامد کاکائویی محصول را مشخص می‌کند .برای نمونه، 811 کد محصول و 54.5٪ درصد مواد جامد .کاکائویی آن است

elachoco.com

نکته :درصد درج‌شده برای شکلات سفید یا کاراملی را نباید با درصد شکلات تلخ مقایسه کرد؛ ترکیب مواد و تعریف مواد جامد کاکائویی در انواع مختلف شکلات متفاوت است.

محصولات تلخ و پرکاکائو

عکس بسته‌بندی	توضیح	درصد درج‌شده	کد محصول
	شکلات تلخ متعادل و پرکاربرد؛ مناسب بن‌بن، گاناش و قالب‌گیری	54.5٪	811
	شکلات تلخ با شدت کاکائویی بیشتر	٪حدود 70.5	70-30-38
	گزینه‌ای بسیار تلخ‌تر با درصد بالای مواد جامد کاکائویی	80٪	80-20-44
	کد محصولی که مشخصات آن ممکن است با بازار و نسخه عرضه متفاوت باشد؛ قبل از درج درصد، برچسب همان بسته ملاک باشد	درصد بسته‌بندی را بررسی کنید	815

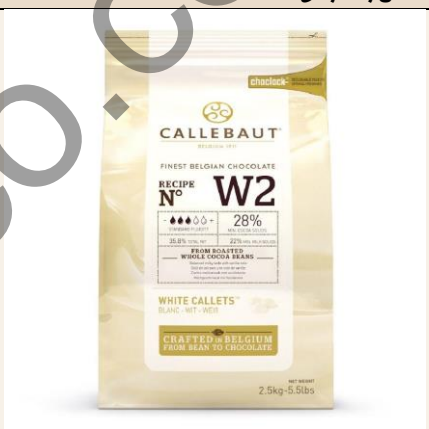
محصولات شیری

عکس بسته‌بندی	توضیح	درصد درج‌شده	کد محصول

elachoco.com

	شکلات شیری با طعم کاکائویی، شیری و نت‌های کاراملی و وانیلی	33.6٪	823
	یکی از فرمول‌های شکلات شیری؛ درصد را با برچسب بسته تطبیق دهید	32.9٪	665

شکلات سفید

عکس بسته‌بندی	توضیح	درصد درج‌شده	کد محصول
	شکلات سفید با طعم متعادل، خامه‌ای و نت‌های وانیلی	28٪	W2

شکلات روبی

عکس بسته‌بندی	توضیح	درصد درج‌شده	کد محصول

elachoco.com

	شکلات روبی با رنگ صورتی طبیعی و طعم میوه‌ای و کمی ترش؛ درصد را با نسخه بسته‌بندی تطبیق دهید	٪حدود 32.8	RB2

شکلات کاراملی گلد

عکس بسته‌بندی	توضیح	درصد درج‌شده	نام محصول
	شکلات کاراملی با نت‌های تافی، کره و کاراملی؛ برای گاناش، فیلینگ و دسر	٪30.4	Gold

کدام شکلات برای چه کاربردی مناسب است؟

کاربردهای پیشنهادی	محصول
پوسته بن‌بن، گاناش، ترافل و روکش شکلات تلخ	811
گاناش شیری، فیلینگ‌های شیرین‌تر و شکلات‌های شیری	823
گاناش میوه‌ای، فیلینگ شکلات سفید، تزئین و قالب‌گیری	W2
محصولاتی با طعم کاکائویی قوی‌تر و تلخی بیشتر	70-30-38
دسرها، فیلینگ‌ها و شکلات‌های خاص با طعم میوه‌ای	RB2
گاناش کاراملی، فیلینگ و دسرهای با طعم تافی	Gold

نکته آموزشی برای هنرجویان الا آکادمی

درصد کاکائو به‌تنهایی تعیین‌کننده تلخی، کیفیت یا میزان شیرینی شکلات نیست .نوع مواد اولیه، مقدار شکر، کره کاکائو، ترکیبات شیری و فرمولاسیون محصول نیز بر طعم، بافت و عملکرد شکلات اثر می‌گذارند .برای تمپرینگ و قالب‌گیری، علاوه بر درصد، به میزان روانی (Fluidity) و دستورالعمل همان محصول توجه کنید.

منابع برای بررسی مشخصات و تصاویر بسته‌بندی

:برای دیدن مشخصات به‌روز محصولات و تصاویر بسته‌بندی، به صفحه رسمی مجموعه محصولات کالبوت مراجعه کنید

https://www.callebaut.com/en-US/products/selection-range-chocolates

elachoco.com

یادآوری :بسته‌بندی و فرمول بعضی محصولات ممکن است با توجه به بازار، وزن بسته و به‌روزرسانی تولید تغییر کند .برای انتشار نهایی، درصد روی بسته‌ای که در اختیار دارید .را ملاک قرار دهید

elachoco.com
elachoco.com