

## Nocciola Hefegebäck

Von Luc de Corte – Produpain – Belgien

Rezept für ca. 100 Gebäckstücke

ZUTATEN	VERARBEITUNG
1000 ml Wasser 2500 g Mehl 100 g Zucker 200 g Butter 30 g Salz 250 g Vollei 100 g Hefe	Alle Zutaten auf niedrigster Stufe 8 Min. kneten.
1250 g Butter	Nach und nach zugeben, den Teig solange kneten bis er sich wieder vom Kesselrand löst.
<b>Callebaut Creme dell'Artigiano Nocciola</b>	Den Teig auf 3 mm Stärke ausrollen und mit der Nocciola bestreichen.
Den Teig zusammenklappen und gleichgroße Stücke schneiden. Die einzelnen Stücke in der Mitte verdrehen (Schmetterlingsförmig) und auf Bleche legen. Mit Eistreich bepinseln und etwas Hagelzucker aufstreuen. Bei entsprechender Gare backen.	
<b>Verkaufseinheit: Creme dell'Artigiano</b> wird in 2 x 10 Kg Eimern angeboten.	
<b>Benötigt für dieses Rezept:</b> 200 g per 100 Kuchen.	
<b>Für ihre Kalkulation:</b> 1 Eimer reicht für ca. 5.000 Nocciola Kuchen (30 x 50 Kuchen).	



# Nocciola Tartes

Von Marc Ducobu – Callebaut Ambassador – Belgien

ZUTATEN	VERARBEITUNG
Mürbeteig für Böden <b>Creme dell'Artigiano Nocciola</b>	1. Den Teig ausrollen, eine Tarteform damit auslegen und Nocciola einfüllen. Im Ofen backen. 2. Den Teig in einer Tarteform vorbacken. Die Nocciola Creme einfüllen und im Ofen backen bis sich eine leichte Kruste an der Oberfläche bildet. 3. Den Teig backen, abkühlen lassen und eine Schicht Nocciola darauf verteilen.

**Verkaufseinheit:** **Creme dell'Artigiano** wird in 2 x 10 Kg Eimern angeboten.

**Benötigt für dieses Rezept:** 250 g per Tarte von 20 cm Ø.

**Für ihre Kalkulation:** 1 Eimer reicht für ca. 40 Tartes.

**Tipp:** Man kann der **Creme dell'Artigiano** auch Alkohol zufügen, sie ein wenig aufschlagen und dann zwischen Kuchenböden streichen.



# Nocciola Kuchen

Von Marc Ducobu – Callebaut Ambassador – Belgien

Rezept für 30 Kuchen (ca. 350 g)

ZUTATEN	VERARBEITUNG
2000 g dunkle Kuvertüre <b>Callebaut Select 811NV</b> 200 g <b>Callebaut Creme dell'Artigiano Nocciola</b>	Kuvertüre schmelzen und bei 25°C die Nocciola untermischen.
2000 g Butter (geschmolzen) 270 g Honig 900 g Eigelb 1020 g Puderzucker 850 g Mandelstaub (feinster Grieß) 1000 g Zucker 1000 g Mehl	Zuerst die flüssigen Zutaten dazugeben, dann die trockenen Bestandteile unterlaufen lassen.
1700 g Eiklar	Zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Pro Form 350 g abwiegen.

Nach dem Auskühlen die Kuchen mit **Nocciola** überziehen und mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

**Verkaufseinheit:** **Creme dell'Artigiano** wird in 2 x 10 Kg Eimern angeboten.

**Benötigt für dieses Rezept:** 200 g per 30 Kuchen.

**Für ihre Kalkulation:** 1 Eimer reicht für ca. 1.500 Kuchen.



Die backfeste **Callebaut Creme Dell'Artigiano Nocciola** verleiht Ihren Backwaren einen intensiven Geschmack und eine weiche, cremige Konsistenz. Einfach aufspritzen oder in Ihre Produkte einarbeiten und backen. Fertig! Diese Cremes halten Temperaturen bis zu 180°C ausgezeichnet stand - und erhalten dabei ihren typischen Geschmack und ihre weiche Konsistenz. Garantiert.

**CALLEBAUT**  
INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN

## Nocciola-Eis

Von Marc Ducobu – Callebaut Ambassador – Belgien

Rezept für ca. 2,5 L Creme-Eis

ZUTATEN	VERARBEITUNG
1000 ml Milch 1 Vanilleschote 480 g Zucker 350 g Eigelb	Eismix herstellen.
700 ml Sahne 40%	Eismix kühlen, Sahne vor dem Verarbeiten dazugeben.
100-130 g <b>Callebaut Creme dell'Artigiano Nocciola</b>	Mit 1 L des fertigen Eismix vermischen und in der Maschine frieren.
<p>Die Menge der beigefügten Creme dell'Artigiano richtet sich nach dem gewünschten Geschmack.                      Wenn man während der Eisentnahme Kuvertüre unterlaufen lässt, erhält man Stracciatella-Eis.                      Für einen weiteren Marmoreffekt etwas Nocciola untermischen.</p>	
<p><b>Verkaufseinheit:</b> Creme dell'Artigiano wird in 2 x 10 Kg Eimern angeboten.</p>	
<p><b>Benötigt für dieses Rezept:</b> 100 g per Liter Creme-Eis.</p>	
<p><b>Für ihre Kalkulation:</b> 1 Eimer reicht für ca. 100 Liter Creme-Eis.</p>	



# Nocciola Trüffel

Von Marc Ducobu – Callebaut Ambassador – Belgien

Rezept für 150-200 Trüffel (je nach Größe)

ZUTATEN	VERARBEITUNG
1300 ml Wasser 260 g Zucker 350 g Glukose	Aufkochen.
195 g Kondensmilch	Beigeben und Masse auf 25°C abkühlen lassen.
900 g Butter 600 g dunkle Kuvertüre <b>Callebaut Select 811NV</b> 600 g <b>Callebaut Creme dell'Artigiano Nocciola</b>	Butter mit der Kuvertüre schmelzen lassen und die Nocciola beigeben. Die Masse in der Maschine aufschlagen und dabei das abgekühlte Zuckergemisch unterlaufen lassen.

Mithilfe des Spritzbeutels runde Trüffel auf Folie aufdressieren und im Kühlschrank festwerden lassen. Mit dunkler Kuvertüre überziehen und je nach Geschmack in Kakaopulver, Schokosplittern oder ähnlichem rollen.

**Verkaufseinheit:** Creme dell'Artigiano wird in 2 x 10 Kg Eimern angeboten.

**Benötigt für dieses Rezept:** 50 g per 150 – 200 Trüffel.

**Für ihre Kalkulation:** 1 Eimer reicht für ca. 30.000 – 40.000 Trüffel.



Die backfeste **Callebaut Creme Dell'Artigiano Nocciola** verleiht Ihren Backwaren einen intensiven Geschmack und eine weiche, cremige Konsistenz. Einfach aufspritzen oder in Ihre Produkte einarbeiten und backen. Fertig! Diese Cremes halten Temperaturen bis zu 180°C ausgezeichnet stand - und erhalten dabei ihren typischen Geschmack und ihre weiche Konsistenz. Garantiert.

**CALLEBAUT**  
INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN

## Nocciola Makronen

Von Marc Ducobu – Callebaut Ambassador – Belgien

Rezept für 75-100 Pariser Makronen (ca. 5 cm Durchmesser)

ZUTATEN	VERARBEITUNG
900 g Eiklar 1125 g Zucker	Zu Schnee schlagen.
1075 g Puderzucker 1075 g Mandelstaub (feinster Grieß) 50 g Kakaopulver <b>Callebaut CP</b>	Vermischen und durchsieben. Unter den Eischnee heben und mischen bis die Masse glänzend ist.
Mithilfe eines Spritzbeutel die Masse auf ein Backpapier dressieren. Bei offenem Zug ca. 12 Min. bei 160°C backen. Um 100 Makronen zu erhalten, müssen 200 Hälften aufdressiert werden.	

### Makronenfüllung

ZUTATEN	VERARBEITUNG
100 g Marzipan 100 g Butter	Aufschlagen.
50 g <b>Callebaut Creme dell'Artigiano Nocciola</b>	Unterlaufen lassen.
Die Füllung auf eine Hälfte der Makronen dressieren und diese dann zusammensetzen.	
<b>Verkaufseinheit:</b> Creme dell'Artigiano wird in 2 x 10 Kg Eimern angeboten.	
<b>Benötigt für dieses Rezept:</b> 50 g per 75 – 100 Makronen.	
<b>Für ihre Kalkulation:</b> 1 Eimer reicht für ca. 15.000 – 20.000 Makronen.	



# Nocciola Aufstrich

Von Marc Ducobu – Callebaut Ambassador – Belgien

Rezept für 7 Gläser (200g)

ZUTATEN	VERARBEITUNG
1000 g <b>Callebaut Creme dell'Artigiano Nocciola</b> 300 g Mandelpaste <b>Callebaut PRAMA</b>	Vermischen.
100 g Milchkuvertüre <b>Callebaut Select 665NV</b>	Schmelzen und auf 35°C abkühlen lassen. Unter die Masse geben und gut vermischen.
Den Aufstrich in Schraubgläser füllen.	
<b>Verkaufseinheit:</b> <b>Creme dell'Artigiano</b> wird in 2 x 10 Kg Eimern angeboten.	
<b>Benötigt für dieses Rezept:</b> 1000 g per 7 Gläser (200 g).	
<b>Für ihre Kalkulation:</b> 1 Eimer reicht für ca. 70 x 200 g Gläser.	

**Tipp:** Auch die anderen Geschmacksrichtungen eignen sich sehr gut für diesen Aufstrich.



# Nocciola Brownie

Von Marc Ducobu – Callebaut Ambassador – Belgien

Rezept für 20-25 Brownies

ZUTATEN	VERARBEITUNG
100 g <b>Callebaut Creme dell'Artigiano Nocciola</b> 185 g Butter 125 g dunkle Kuvertüre <b>Callebaut Select 811NV</b> (geschmolzen)	Butter und Nocciola aufschlagen, Kuvertüre unterlaufen lassen.
4 Eier 100 g Zucker 200 g brauner Zucker 100 ml Sahne	Verrühren und zufügen.
80 g Haselnüsse (geröstet und gehackt) 40 g Pekannüsse (geröstet und gehackt) 120 g Mehl 5 g Backpulver 20 g dunkle Schokoladentropfen Medium <b>Callebaut VH-9410</b>	Alles vermischen und unter die Masse geben.
Ca. 2 cm hoch in eine gefettete, rechteckige Form geben. Bei 180°C ca. 20 Min. backen.	
<b>Verkaufseinheit:</b> <b>Creme dell'Artigiano</b> wird in 2 x 10 Kg Eimern angeboten.	
<b>Benötigt für dieses Rezept:</b> 100 g per 200 – 250 Brownies.	
<b>Für ihre Kalkulation:</b> 1 Eimer reicht für ca. 20.000 – 25.000 Brownies.	



Die backfeste **Callebaut Creme Dell'Artigiano Nocciola** verleiht Ihren Backwaren einen intensiven Geschmack und eine weiche, cremige Konsistenz. Einfach aufspritzen oder in Ihre Produkte einarbeiten und backen. Fertig! Diese Cremes halten Temperaturen bis zu 180°C ausgezeichnet stand - und erhalten dabei ihren typischen Geschmack und ihre weiche Konsistenz. Garantiert.

**CALLEBAUT**  
INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN