

CALLEBAUT

Steigern Sie Ihren Umsatz
in der Weihnachtszeit
mit dem Verkauf von köstlich
schokoladigem Weihnachtsgebäck!



Weihnachtliche Schokoladenverführungen für Ihre Kunden!

Zur Umsatzsteigerung in Ihrem Weihnachtsgeschäft und zur Erleichterung Ihrer Weihnachtsvorbereitungen hat sich Callebaut, der Spezialist für Schokolade, in diesem Jahr etwas ganz Besonderes für Sie einfallen lassen: Wunderbare Rezepte für herrlich leckeres Weihnachtsgebäck – ganz einfach und schnell herzustellen!

Die Weihnachtsleckereien basieren auf unseren fantastischen Produkten von Callebaut: Unseren einzigartigen Kuvertüren, wie zum Beispiel der Honigkuvertüre, feinem Karamell, delikaten Füllungen, gerösteten und gebrochenen Kakaokernen und vielem mehr! Bieten Sie Ihren Kunden ein verlockendes Weihnachtsangebot!

Thomas W. Fischer hat in Zusammenarbeit mit Callebaut weihnachtliche Rezepte für Sie entwickelt.

Callebaut wünscht eine schöne und erfolgreiche Weihnachtszeit!

“Knecht Ruprechts Happen” Schokoladenschnitte mit Honigkuchengewürz und Mandel-Nussfüllung

Rezept für: 180 Stücke

Zutaten

Zutaten für die Schokoladenkapsel:

- 360 g Butter
- 40 g Callebaut Mycryo™
- 500 g Zucker
- 75 g Milch
- 300 g Eier
- 10 g Rum
- 5 g Honigkuchengewürz
- 20 g Backpulver
- 30 g Callebaut Kakaopulver CP
- 70 g Brösel
- 580 g Mehl
- 70 g Nüsse
- 230 g Rosinen
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeade
- Salz

Weitere Zutaten:

- Callebaut Mandelnusspaste PRAMANO
- Alternativ: *Callebaut Tintoretto Amaretto* oder *Callebaut Tintoretto Orange*
- Callebaut Vollmilchkuvertüre Refined 826

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier zusammen mit den übrigen Flüssigkeiten nach und nach zugeben und mischen. Danach die restlichen Teigzutaten vermischen und unterheben. Den Teig als Kapsel 45-50 cm dick aufstreichen und bei niedrigerer Temperatur als üblich, circa 160-170 °C, langsam backen. Nach dem Auskühlen wird die Unterseite der Kapsel mit dunkler Callebaut Kuvertüre Select 811 abgestrichen (stabiler Unterboden). Danach den gebackenen Teig in saubere 3-4 cm große Rechtecke schneiden. Die Callebaut Mandelnusspaste PRAMANO mit 300 g erwärmter Callebaut Vollmilchkuvertüre Refined 826 mischen und gegebenenfalls tablieren. Anschließend die Masse auf die geschnittene Kapsel aufdressieren, anziehen lassen. Abschließend mit dunkler Callebaut Kuvertüre Select 811 überziehen, eine halbe Nuss auflegen und mit Callebaut Kuvertüre Select W2 filieren.

Tipp: Alternativ zur Füllung kann auch Callebaut Tintoretto Amaretto oder Callebaut Tintoretto Orange verwendet werden.

Von Callebaut benötigen Sie folgende Produkte:

Callebaut Mycryo™ NCB-HD706
Callebaut Kakaopulver CP
Callebaut Mandelnusspaste PRAMANO
Callebaut Vollmilchkuvertüre Refined 826
Callebaut Tintoretto Amaretto V05-HO40AM
Callebaut Tintoretto Orange V05-HO400R



“Rentiernasen” Vollmilchhügel auf Mürbeteig mit Karamellkern und NIBS

Rezept für: 100 Stück

Zutaten	Zubereitung:
Zutaten für den Mürbeteig: <ul style="list-style-type: none"> • 180 g Butter • 20 g Callebaut Mycryo™ • 125 g Zucker • 200 g Mehl • 125 g fein gemahlene Nüsse • Salz, MSP Zimt, MSP Nelken 	Aus den Zutaten einen Buttermürbeteig herstellen und auf die Stärke 4,5-5 ausrollen. Mit einem Rosettenausstecher (Ø 4 cm) ausstechen und abbacken. Auf die ausgekühlten Taler einen Tupfen Caramel Fill geben. Creme dell' Artigiano Nocciola mit NIBS vermischen, gegebenenfalls tablieren und aufdressieren. Anziehen lassen, mit der Callebaut Vollmilchkuvertüre Refined 826 überziehen und mit einigen NIBS garnieren.
Zutaten für die Füllung: <ul style="list-style-type: none"> • Callebaut Caramel Fill • Callebaut Creme dell' Artigiano Nocciola (Haselnußgeschmack) • Callebaut NIBS 	
Für den Überzug: <ul style="list-style-type: none"> • Callebaut Vollmilchkuvertüre Refined 826 	

Von Callebaut benötigen Sie folgende Produkte:

Callebaut Mycryo™ NCB-HD706
 Callebaut Caramel Fill FWF-Z2CARA
 Callebaut Creme dell' Artigiano Nocciola N05-OH40
 Callebaut NIBS NIBS-S



Tipp: Rezepte für Weihnachtsgebäck erstmals mit Callebaut Mycryo™!



“Schokoladentaler” Heidesand mit Artigiano und Haselnusskrokant

Rezept für: 170 Stücke

Zutaten	Zubereitung:
Zutaten für den Mürbeteig: <ul style="list-style-type: none"> • 450 g Butter • 50 g Mycryo™ • 250 g Staubzucker • 1 Ei • 950 g Mehl • Salz, Vanille, Zitrone 	Mit den Zutaten einen Mürbeteig herstellen und kalt stellen. Anschließend auf die Stärke 3,5 ausrollen und mit Creme dell' Artigiano Mandorla dünn bestreichen. Das Ganze in der Stärke von Heidesand aufrollen, einfrieren und mit Eigelb bestreichen. Hagelzucker mit Callebaut Brésilienne im Verhältnis 1:1 vermischen und die Teigrolle darin wälzen, schneiden und abbacken. Zum Schluss den Taler mit der dunkle Callebaut Kuvertüre Select 811 absetzen.
Weitere Zutaten: <ul style="list-style-type: none"> • Callebaut Creme dell' Artigiano Mandorla (Mandelgeschmack) • Alternativ: Callebaut Creme dell' Artigiano Nocciola (Haselnussgeschmack) oder dunkle Callebaut Nussfüllung NCD • Callebaut Brésilienne (Haselnusskrokant) • Hagelzucker • Callebaut dunkle Kuvertüre Select 811 	

Tipp: Alternativ zu Creme dell' Artigiano Mandorla können Sie auch Creme dell' Artigiano Nocciola von Callebaut oder dunkle Nussfüllung, Callebaut NCD, verwenden.

Von Callebaut benötigen Sie folgende Produkte:

Callebaut Mycryo™ NCB-HD706
 Callebaut Creme dell' Artigiano Mandorla N01-OH40
 Callebaut dunkle Kuvertüre Select 811
 Callebaut Brésilienne BRES
 Callebaut Creme dell' Artigiano Nocciola N05-OH40
 Callebaut Nussfüllung NCD





“Weihnachtskäfer” Schokoladenteig mit Mokkafüllung und weißer Kuvertüre

Rezept für: 145 Stücke

Zutaten	Zubereitung:
Zutaten für den gerührten Mürbeteig: <ul style="list-style-type: none"> • 400 g Butter • 160 g Staubzucker • Salz, Vanille • 450 g Mehl • 60 g Callebaut Kakaopulver CP 	Butter mit Staubzucker und den Gewürzen aufschlagen, das Mehl mit Kakaopulver durchsieben und unterheben. Die Masse mit einer tropfenförmigen Lochtülle aufdressieren und abbacken. Darauf achten, dass das Gebäck durchgebacken ist. Im heißen Zustand mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen. Die Hälfte des Gebäckes wenden und auf die Unterteile Callebaut Tintoretto Tia Mocha geben, zusammensetzen und mit weißer Callebaut Kuvertüre Select W2 absetzen.
Zutaten für die Füllung und Bezug: <ul style="list-style-type: none"> • Callebaut Tintoretto Tia Mocha (Mokkageschmack) • Alternativ: <i>Callebaut Tintoretto Amaretto</i> • Callebaut weiße Kuvertüre Select W2 • Puderzucker 	

Von Callebaut benötigen Sie folgende Produkte:

Callebaut Kakaopulver CP
 Callebaut Tintoretto Tia Mocha V00-HO40MO
 Callebaut weiße Kuvertüre Select W2
Callebaut Tintoretto Amaretto VO5-HO40AM



“Christkinds süße Schnitten” Florentiner mit Honigkuvertüre

Rezept für: 120 Stück

ZUTATEN	ZUBEREITUNG:
Zutaten für den Buttermürbeteig: <ul style="list-style-type: none"> • 300 g Staubzucker • 550 g Butter • 50 g Callebaut Mycryo™ • 900 g Mehl • 1 Ei • Salz, Vanille, Zitronenschale 	Die Zutaten zu einem Mürbeteig vermischen und auf die Stärke von 4 ausrollen. Anschließend den Teig auf einem Backblech mit hohem Rand in der Größe von 30-40 cm auslegen. Die Ränder vom Teig mit einem Teigring etwas erhöhen und mit einer Sperre vorbacken. Callebaut Caramel Fill kurz in der Mikrowelle anwärmen und mit den übrigen Zutaten zu einer Florentiner-Masse vermengen. Anschließend die Masse auf das vorgebackene Backblech geben und glatt streichen. Das Ganze wird nun bei 175-180 °C goldbraun gebacken. Nach dem vollständigen Auskühlen die Oberfläche mit geschmolzenem Mycryo™ besprühen und danach in 2-5 cm große Rechtecke schneiden. Zum Schluss mit Honigkuvertüre trampieren.
Zutaten für die Florentiner Masse: <ul style="list-style-type: none"> • 925 g Callebaut Caramel Fill • 350 g Mandelsplitter • 200 g grobe Haselnüsse • 75 g Orangeade • 75 g Zitronat 	
Weitere Zutaten: <ul style="list-style-type: none"> • Callebaut Honigkuvertüre für das Trampieren • Callebaut Mycryo™ 	

Von Callebaut benötigen Sie folgende Produkte:

• Callebaut Mycryo™ NCB-HD706
 • Callebaut Caramel Fill FWF-Z2CARA
 • Callebaut Honigkuvertüre HONEY



CALLEBAUT
 INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN