



ISMERJE MEG

*prémium  
belga csokoládéink*

VILÁGÁT







A **Veliche** prémium belga csokoládék gyártásával foglalkozó, világszerte ismert családi vállalkozás. Anyavállalata, a Cargill több, mint 150 éve megtalálható a piacon, és egyike a világ azon csokoládégyártóinak, melyek a kakaóbab beszerzésétől a készítésen át az eladásig kézben tartják a folyamatot. Termékkínálatukban különböző kakaótartalmú, magas minőségű csokoládékat kínálnak széles választékban, melyek sokoldalúan alkalmazhatók.

A Veliche közvetlenül helyi termelőktől vásárol, és csakis a legjobb minőségű nyugat-afrikai kakaóbabokkal dolgozik, melyet szigorú minőségellenőrzésnek vet alá. Élelmiszer-szakértőik nemcsak a legkiválóbb receptúrát, hanem a legjobb alkalmazási lehetőségeket is keresik.

A Veliche célja, hogy a gondosan kiválasztott minőségi összetevőknek köszönhetően olyan csokoládékat készítsen, amelyeknek nemcsak íze kiváló, de az alkotás is élmény velük.



#### **A VELICHE AZ ALÁBBI TÉNYEZŐKET TARTJA HITVALLÁSUK ALAPPILLÉREINEK:**

- **családi tulajdonú vállalat**
- **gyors problémamegoldás**
- **küldetéstudat**
- **globális gondolkodás**
- **rugalmas partnerség**
- **fenntartható üzlet**



# Single origin étesokoládék

Meghatározott termőterületről származó, karakteres ízvilágú csokoládék.



**OKAPI 65%**

származási hely: **KONGÓ**

2,5 kg

Erőteljesen dinamikus ízvilágú csokoládé, amely intenzív kakaó ízzel, dohányjegyekkel és tiszta, kellemes keserűséggel indul. Az élmény a fekete bors, a narancs, a mazsola és az aszalt gyümölcs ízeivel folytatódik, gyógynövényessé alakulva, végül mézes édességgel búcsúzik.

65%

min. kakaótartalom

40%

átl. zsírtartalom



viszkozitás



GANACHE-HOZ



PRALINÉHEZ



DESSZERTHEZ



FAGYLALTHOZ



**USULUTÁN 65%**

származási hely: **EL SALVADOR**

2,5 kg

Karakteres ízvilágú csokoládé, fás, dohányos aromával. Erőteljesen indul diós pörkölt profillal, majd átadja helyét a cseresznye és a szilva gyengéd savasságának. Érett sárgabarack és őszibarack jegyek érezhetőek egy csipetnyi jázmin társaságában. Tiszta, édes-savanykás lecsengéssel zárul.

65%

min. kakaótartalom

40%

átl. zsírtartalom



viszkozitás



GANACHE-HOZ



PRALINÉHEZ



DESSZERTHEZ



FAGYLALTHOZ

# Étcsokoládék



## ESSENTIAL 54%

10 kg, 5 kg

Harmonikus ízvilágú étcsokoládé, leheletnyi kesernyés ízzel, 54% kakaótartalommal.

54%

min. kakaótartalom

35%

átl. zsírtartalom



viszkozitás



GANACHE-HOZ



MOUSSE-HOZ



DESSZERTHEZ



FAGYLALTHOZ



TÜKÖRGLAZÚRHOZ



## EMOTION 58%

10 kg, 5 kg

Keserédes étcsokoládé gyengéd kakaó ízzel, 58% kakaótartalommal. Elengedhetetlen minden kézműves csokoládéval dolgozó számára.

58%

min. kakaótartalom

37%

átl. zsírtartalom



viszkozitás



GANACHE-HOZ



MOUSSE-HOZ



DESSZERTHEZ



FAGYLALTHOZ



TÜKÖRGLAZÚRHOZ





## TEMPTATION 64%

5 kg

Hangsúlyos, keserédes étcsokoládé, tökéletesen kiegyensúlyozott kakaó ízzel és enyhe savassággal, 64% kakaótartalommal.

64%

min. kakaótartalom

40%

átl. zsírtartalom



viszkozitás



GANACHE-HOZ



DESSZERTHEZ



FAGYLALTHOZ



## SENSATION 72%

10 kg, 5 kg

Erős, testes étcsokoládé, 72% kakaótartalommal, amely biztosítja a hangsúlyos keserűséget és gyümölcsösséget.

72%

min. kakaótartalom

44%

átl. zsírtartalom



viszkozitás



GANACHE-HOZ



PRALINÉHEZ



DESSZERTHEZ



FAGYLALTHOZ



# Fehércsokoládék



## OBSESSION 30%

10 kg, 5 kg

Gazdag, krémes fehércsokoládé, 30% kakaótartalommal, tökéletes tejes és édeskés egyensúllyal.



viszkozitás

30%

min. kakaótartalom

36%

átl. zsírtartalom

23%

tejtartalom



GANACHE-HOZ



MOUSSE-HOZ



DESSZERTHEZ



PRALINÉHEZ



TÜKÖRGLAZÚRHOZ



## DELIGHT 29%

10 kg, 5 kg

29%-os fehércsokoládé, finom karamellás és enyhe édes jegyekkel.



viszkozitás

29%

min. kakaótartalom

33%

átl. zsírtartalom

15%

tejtartalom



GANACHE-HOZ



MOUSSE-HOZ



DESSZERTHEZ



PRALINÉHEZ



TÜKÖRGLAZÚRHOZ



## EUPHORIA KARAMELL 31%

2,5 kg

Báronyos textúrájú belga csokoládé gazdag karamell ízvilággal, egy csipetnyi sóval fűszerezve.



viszkozitás

31%

min. kakaótartalom

37%

átl. zsírtartalom

28,5%

tejtartalom



GANACHE-HOZ



MOUSSE-HOZ



DESSZERTHEZ



PRALINÉHEZ



TORTÁHOZ



# Tejcsokoládé

INTENSE 35%

10 kg, 5 kg

Kiváló tejcsokoládé, lágy karamellás aromával és élénk kakaós ízvilággal, 35% kakótartalommal.



viszkozitás

35%

min. kakaótartalom

36%

átl. zsírtartalom

22%

tejtartalom



GANACHE-HOZ



MOUSSE-HOZ



DESSZERTHEZ



PRALINÉHEZ



TÜKÖRGLAZÚRHOZ

# Egyéb csokoládé

SÜTHETŐ ÉTCSOKOLÁDÉ CSEPP

10 kg, 2 kg

Süthető étcsokoládé csepp, min. 46% kakaótartalommal. Pékáruhoz és süteményhez ajánljuk.





## Étcsokoládés bonbon narancsos Earl Grey töltelékkel

### Mandarin zselé

#### Hozzávalók:

- 160 g narancspüré
- 80 g 100% mandarinpüré
- 28 g 100% calamansi püré
- 175 g kristálycukor
- 80 g glükóz
- 5 g sárga pektin
- 5 g citromsav

#### Elkészítés:

1. Keverje össze a cukrot a pektinnel.
2. Melegítse fel a püréket 40°C-ra, majd keverje bele a cukor-pektin keveréket.
3. Forralja fel a pürét, adja hozzá a glükózt és főzze 104°C-ig.
4. Adja hozzá a citromsavat, majd hagyja teljesen kihűlni a zselét.
5. Botmixerrel turmixolja simára és használja közvetlen.

### Usulután 65% Earl Grey ganache

#### Hozzávalók:

- **390 g Veliche Étcsokoládé Usulután 65%**
- 95 g Babbi invertcukor
- 500 g 35%-os tejszín
- 50 g earl grey tea
- 105 g glükóz
- 50 g kakaóvaj
- 75 g vaj

#### Elkészítés:

1. Forralja fel a tejszínt, adja hozzá az earl grey teát és hagyja 30 percig ázni.
2. Szűrje le, majd pótolja egészítse ki a tejszín mennyiségét 500 g-ra.
3. Adja hozzá a glükózt, az invertcukrot és a kakaóvaját. Melegítse fel 90°C-ra, majd keverje el a **Veliche étcsokoládéval**.
4. Adja hozzá a puha vaját és botmixerrel egyenműsítse.
5. A ganache-t 30°C-on használja fel.

**BUDAPEST**

1037 Budapest,  
Bojtár utca 55-57.  
(1) 240 1129  
budapest@bekaskft.hu

**GYŐR**

9028 Győr,  
Fehérvári út 78/b  
(96) 410 080 • (96) 413 355  
gyor@bekaskft.hu

**NYÍREGYHÁZA**

4400 Nyíregyháza,  
Tiszavasvári út 66.  
(42) 506 134 • (42) 342 449  
nyiregyhaza@bekaskft.hu

**KESZTHELY**

8360 Keszthely,  
Külső Zsidi út 6/b  
(83) 200 141  
keszthely@bekaskft.hu

**SZOLNOK**

5000 Szolnok,  
Thököly út 108.  
(56) 200 093  
szolnok@bekaskft.hu

**bekaskft.hu****bekaskft****bekas.kft**