
VANOVA
CHOCOLATE ESSENTIALS
BÉKÁS
cukrászat • sütőipar • gasztronómia
A BELGA CSOKOLÁDÉ ÖRÖME
ELÉRHETŐ ÁRON

A MÁRKA TÖRTÉNETE

A Vanova története Belgiumban, Antwerpenben kezdődött, ahol a csokoládékészítés iránti szenvedély generációról generációra öröklődött. A márka 1880-ban családi vállalkozásként indult, majd az évek során elismert csokoládémárkává nőtte ki magát. Kezdettől fogva egyetlen cél vezérelte: kiváló minőségű csokoládét készíteni.









VANOVA

60%

Étcsokoládé



Intenzív ízvilágú étcsokoládé,
harmonikus kesernyés karakterrel és
hosszan tartó csokoládéaromával.

Felhasználás:

Torták és sütemények krémjeinek elkészítéséhez |
Mousse-okhoz | Fagylaltokhoz | Browniekhoz

KAKAÓ SZÁRAZANYAG-TARTALOM	60%
ÁTLAGOS ZSÍRTARTALOM	32%
FOLYÉKONYSÁG	● ○ ○ ○ ○

54%

VANOVA

Étcsokoládé

Félédes étcsokoládé, amely kiegyensúlyozott ízvilágának és sokoldalú felhasználhatóságának köszönhetően számos cukrászati alkalmazáshoz ideális.

Felhasználás:

Torták és sütemények krémjeinek elkészítéséhez | Mousse-okhoz | Fagylaltokhoz | Browniekhoz



KAKAÓ SZÁRAZANYAG-TARTALOM	54%
ÁTLAGOS ZSÍRTARTALOM	29%
FOLYÉKONYSÁG	● ○ ○ ○ ○

VANOVA

31%

Tejcsokoládé



Lágy tejcsokoládé, amely kiegyensúlyozottan édes és krémes ízvilágával minden felhasználás során tökéletes eredményt nyújt.

Felhasználás:

Torták és sütemények krémjeinek elkészítéséhez | Mousse-okhoz | Fagylaltokhoz | Browniekhoz

KAKAÓ SZÁRAZANYAG-TARTALOM	31%
ÁTLAGOS ZSÍRTARTALOM	28%
FOLYÉKONYSÁG	●●○○○

VANOVA

25%

Fehércsokoládé



Lágy és krémes fehércsokoládé, amely édes, tejes ízvilágával számos cukrászati felhasználáshoz ideális.

Felhasználás:

Torták és sütemények krémjeinek elkészítéséhez | Mousse-okhoz | Fagylaltokhoz | Browniekhoz

KAKAÓ SZÁRAZANYAG-TARTALOM	25%
ÁTLAGOS ZSÍRTARTALOM	27%
FOLYÉKONYSÁG	●●○○○

RECEPTEK





CSOKOLÁDÉ MOUSSE

ÉTCSOKOLÁDÉ • TEJCSOKOLÁDÉ • FEHÉRCSOKOLÁDÉ

ÖSSZETEVŐK	Fehércsokoládé Mousse	Étcsokoládé Mousse (Pâte à Bombe)	Tejcsokoládé Mousse (tojásmentes)
Vanova csokoládé	450 g (Fehér 25%)	230 g (Ét 54%)	360 g (Tej 31%)
Zselatin lap	3 db (6 g)	–	2 db (2 g)
Habtejszín	380 ml felverve + 200 ml melegítésre	300 ml	500 ml
Tojássárgája	–	4 nagy	–
Kristálycukor	–	100 g	–
Víz	–	120 ml	–
Tej 3,5%	–	–	250 ml
Össztömeg	1036 g	950 g	1116 g
Kalóriatartalom	3574 kcal	–	–



FEHÉRCSOKOLÁDÉ MOUSSE

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse fel gyöngyözésig a 200 ml tejszínt (ne forralja).
2. Keverje el benne a beáztatott zselatint.
3. Öntse a forró tejszínt a csokoládéra,
majd hagyja állni 1–2 percig.
4. Keverje simára egy spatulával.
5. Hagyja szobahőmérsékletűre hűlni.
6. Óvatosan forgassa bele a felvert tejszínt.
7. Hűtse 12 órán át tálalás előtt.





A séf tippjei

- Mindegyik mousse **fagyasztható**, és hűtőszekrényben akár 2 napig is eltartható.
- A fehércsokoládé mousse-t ízesítse kávéval, vaníliával vagy gyümölcspürével a még gazdagabb ízvilágért.
- Tálalás: Elegáns megjelenés érdekében kínálja kisebb tálkákban.

ÉTCSOKOLÁDÉ MOUSSE (PÂTE À BOMBE)

ELKÉSZÍTÉS

1. Olvassza meg a csokoládét egy hőálló edényben és hagyja kihűlni.
2. Főzzön szirupot a cukorból és vízből, melegítse 118°C-ig.
3. Habosítsa fel a tojássárgákat, lassan adagolja hozzá a forró szirupot és verje sűrű, habos krémmé.
4. Keverje hozzá az olvasztott csokoládét.
5. Finom mozdulatokkal keverje hozzá a felvert habot.
6. Adagolja tálkákba és hűtse legalább két órán át.

TEJCSOKOLÁDÉ MOUSSE (TOJÁSMENTES)

ELKÉSZÍTÉS

1. Olvassza meg a csokoládét egy hőálló edényben.
2. Forralja fel a tejet egy lábasban, majd keverje bele a beáztatott zselatint.
3. Lassan öntse a forró tejet a csokoládéra, keverje folyamatosan.
4. Hűtse vissza 35–45 °C-ra.
5. Óvatos mozdulatokkal keverje hozzá a felvert tejszínt egy spatulával.
6. Adagolja tálkákba és hűtse legalább két órán át.

CSOKOLÁDÉS BROWNIE

ÉTCSOKOLÁDÉ • TEJCSOKOLÁDÉ

ÖSSZETEVŐK	Étcsokoládés brownie	Tejcsokoládés brownie
Vaj	400 g	224 g
Kristálycukor	200 g	200 g
Barnacukor	150 g	100 g
Tojás	300 g	200 g
BL55 finomliszt	150 g	160 g
Kakaópor	60 g	30 g
Vanova csokoládé (olvasztott)	400 g (Ét 60%)	340 g (Tej 31%)
Vanova csokoládé	100 g (Ét 54%)	200 g (Tej 31%)
Pekándió	20 g	–
Össztömeg	1780 g	1254 g
Kalóriatartalom	8415 kcal	5563 kcal

VANOVA

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 175°C-ra és vajazzon ki egy tepsit.
2. Egy tálban jól keverje össze a tojásokat a cukrokkal.
3. Folyamatos keverés mellett, olvassza meg a csokoládét a vajjal.
4. Keverje az olvasztott keveréket a tojáshoz.
5. Szitálja bele a kakaóport és a lisztet, majd teljesen keverje el.
6. Ha a massza kissé visszahűlt, forgassa bele a maradék csokoládét.
Ét verziónál: adja hozzá a darabolt pekándiót.
7. Öntse a tésztát a tepsibe és egyengesse el.
8. Süsse 40 percig.
9. Hűtse le a tepsiben, mielőtt felvágja.

A séf tippje

Hogy a darabolás könnyebb legyen, tegye a brownie-t néhány percre fagyasztóba.







CSOKOLÁDÉ GANACHE

ÉTCSOKOLÁDÉ • TEJCSOKOLÁDÉ • FEHÉRCSOKOLÁDÉ

ÖSSZETEVŐK	Fehér-csokoládé Ganache 25%	Tej-csokoládé Ganache 31%	Ét-csokoládé Ganache 60%	Ét-csokoládé Ganache 54%
Vaj	30 g	30 g	30 g	30 g
Vanova csokoládé	340 g	280 g	200 g	210 g
Tejszín	160 g	160 g	160 g	160 g
Méz	-	10 g	30 g	30 g





ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse fel a tejszínt lábasban, közepes lángon gyöngyözésig.
2. Keverje bele a mézet.
3. Tegye egy hőálló tálba a csokoládét és öntse rá a meleg tejszínt.
4. Keverje simára.
5. Amikor 35-40°C-os lesz, adja hozzá a kockára vágott vajat és egyneműsítse botmixerrel.




VANOVA

CSOKOLÁDÉS KEKSZ

ÉTCSOKOLÁDÉ • TEJCSOKOLÁDÉ • FEHÉRCSOKOLÁDÉ

	Dupla csokoládés, vörös áfonyás keksz	Tejcsokoládés keksz
ÖSSZETEVŐK		
Vaj (szobahőmérsékletű)	320 g	225 g
Barnacukor	320 g	150 g
Kristálycukor	–	50 g
Tojás	100 g (2 db)	100 g (2 db)
Vaníliarúd	2 db	–
Finomliszt	500 g	315 g
Sütőpor	6 g	8 g
Szódabikarbóna	–	5 g
Kukoricakeményítő	–	10 g
Só	–	1 csipet
Vanova csokoládé	100 g (Ét 54%) + 100 g (Fehér 25%)	200 g (Tej 31%)
Aszalt vörösáfonya	40 g	–
Szeletelt mandula	50 g	–
Pirított dió	–	100 g
Kandírozott narancshéj	–	ízlés szerint
Össztömeg	1636 g	1200 g





A séf tippjei

- A formázott keksztésztát rudakba tekerve a fagyasztóban is tárolhatja, így bármikor frissen sült kekszet készíthet.
- Sütés előtt szórjon a kekszek tetejére egy csipet tengeri sót, hogy még jobban kiemelje a csokoládé gazdag ízét.

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180°C-ra.
2. Keverje ki a vajat a cukorral.
3. Duplacsokis-vörösáfonyás keksz: keverje bele a tojásokat és a vaníliát.
Tejcsokoládés keksz: keverje bele a tojásokat (egyenként), majd adja hozzá a sót. Keverje további 4–5 percig.
4. Szitálja hozzá és forgassa bele a száraz hozzávalókat.
5. Adja hozzá a csokoládét, a magvakat és az aszalt gyümölcsöket:
Duplacsokis-vörösáfonyás keksz: fehércsokoládé, étcsokoládé, vörösáfonya és mandula.
Tejcsokoládés keksz: tejcsokoládé, dió, kandírozott narancshéj.
6. Formálja a tésztát 5 cm átmérőjű rudakká, csomagolja be és pihentesse 60 percig vagy fagyassza későbbi felhasználásra.
7. Szeletelje fel és tegye sütőpapírral bélelt tepsire.
8. Süsse 12–15 percig.

VANOVA

CSOKOLÁDÉS PISKÓTA

ÉTCSOKOLÁDÉ • TEJCSOKOLÁDÉ

ÖSSZETEVŐK	Étcsokoládés piskóta	Tejcsokoládés piskóta
Tojás	600 g	400 g (sárgája) + 320 g (fehérje)
Kristálycukor	300 g	120 g
Porcukor	–	140 g
Liszt	90 g	80 g
Kakaópor	60 g	–
Vaj	60 g	200 g
Vanova csokoládé	180 g (Ét 60%)	100 g (Tej 31%)
Össztömeg	1290 g	1360 g

VANOVA

ÉTCSOKOLÁDÉS PISKÓTA ELKÉSZÍTÉS

1. Egy mixerrel verje fel a tojást a cukorral.
2. Szitálja bele a lisztet és a kakaóport.
3. Adja hozzá az olvasztott étcsokoládét és a vajat, majd keverje simára.
4. Simítsa el a masszát a tortakarikában.
5. Süsse 170°C-on 15 percig.

TEJCSOKOLÁDÉS PISKÓTA ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse a csokoládét a vajjal 45°C-ig.
2. Verje habosra a tojássárgáját a porcukorral.
3. Verje fel a tojásfehérjét a kristálycukorral.
4. Keverje össze a csokoládés keveréket a tojássárgájával és szitálja bele a lisztet.
5. Finoman forgassa bele a tojásfehérje habot.
6. Süsse 160°C-on 20-25 percig.









VANOVA

KISZERELÉS

A Vanova praktikus és megbízható csomagolási megoldásai megkönnyítik a mindennapi munkát és támogatják a zavartalan gyártást.



SÚLY

10 kg

DOBOZ MÉRETE

40 × 20 × 30 cm



VANOVA

CHOCOLATE ESSENTIALS

A BELGA CSOKOLÁDÉ ÖRÖME ELÉRHETŐ ÁRON

BÉKÁS

cukrászat • sütőipar • gasztronómia