



**FLORA & CALLEBAUT
PRESENTEREN:**

VEGAN CHOCOLADE DESSERTS



POWERED BY



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

FLORA & CALLEBAUT BUNDELEN DE KRACHTEN

met een super lekker en toegankelijk vegan dessert concept.

Wanneer je klaar wilt zijn voor de toekomst kun je er niet meer omheen. Gasten vragen steeds vaker naar vegan of zuivelvrije producten op hun menu. Om chefs bij deze vraag te ondersteunen, lanceren Flora en Callebaut een super lekker en toegankelijk **vegan dessert concept**. Een assortiment dat inspeelt op de consumentenbehoeften van de toekomst.

GENERATIE Z

Het pronkt wel vaker in de kranten: 'centennials domineren komende jaren de wereldmarkt'. Maar wie is deze groep? De centennials, ook wel bekend als generatie Z, zijn geboren tussen 1995 en 2010. Ze hechten veel belang aan het verkleinen van de footprint, kennen steeds beter de gezondheidsvoordelen van plantaardige voeding en keren producten van dierlijke oorsprong vaker de rug toe. Maar naast zuivelvrij, staan organische en suikerverlaagde producten ook op het wensenlijstje van de nieuwe consument.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

FLORA
PROFESSIONAL



FLORA **PLANT**

PLANTAARDIG IS BOOMING

Wereldwijd streven steeds meer mensen een veganistisch leef- en eetpatroon na, met de jongste generatie aan kop. De cijfers liegen er niet om: 56% van de centennials eet minstens één keer vegan per week, terwijl dit bij de 45+'ers slechts 10% bedraagt. Daarnaast geeft 51% aan dat zuivelalternatieven even goed smaken als zuivelproducten.*

56% van de 'centennials' eten minstens iedere week één keer vegan.

VS.

10% van de 'boomers' (45+) eten minstens iedere week een keer vegan

83%

heeft de voorkeur voor voeding die zowel smakelijk als verantwoord voor hen is

51%

vindt dat alternatieven voor zuivel net zo goed smaken als zuivelhoudende producten



* Bron: The business research company, 2019

FLORA PROFESSIONAL PLANT
100% PLANTAARDIG



LACTOSE
VRIJ



GLUTEN
VRIJ



SOYA
VRIJ



GOED VOOR
DE PIANEET



VEGAN



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

5 PORTIES - TIJDSINVESTERING: ●○○

VEGAN CHOCOLADE SAUS

BASISRECEPT

INGREDIENTEN

- 275 g Flora plantaardige room 31% vet
- 100 g Callebaut 811 pure Chocolade Callets - 54,5% cacao
- 25 g glucose

GEMAAKT MET
811 pure
Chocolade
Callets



WERKWIJZE

- 1 Verwarm de Flora room met de glucose en giet deze op de Chocolade Callets.
- 2 Goed roeren tot een homogene massa.
- 3 Af laten koelen en gebruiken.

TIP

Als u de saus wat krachtiger wilt hebben gebruik dan de Callebaut pure chocolade 70-30-38 - 70.5% cacao.

€0,40
GEMIDDELDE
KOSTPRIJS

€1,75
GEMIDDELDE
VERKOOPPRIJS

77%
BRUTO-
WINSTMARGE



5 PORTIES - TIJDSINVESTERING: ●○○

VEGAN BASISRECEPT CHOCOLADE MOUSSE

INGREDIENTEN

- 500 g Flora plantaardige room 31% vet
- 300 g Callebaut 811 pure Chocolade Callets - 54,5% cacao
- 135 g Flora plantaardige room 15% vet

GEMAAKT
MET
Callebaut
811 pure
Chocolade
Callets



WERKWIJZE

- 1 Klop 500 g Flora room half op (yoghurt dikte).
- 2 Maak een ganache van de 135 g Flora room en de 300 gram chocolade.
- 3 Zorg dat dit een goede homogene massa is en giet dan de opgeklopte Flora room in drie keer door de ganache.
- 4 Eventueel direct met een spuitzak portioneren in glazen of op laten stijven in de koelkast en dan quenelles ervan scheppen bij een dessert.

**3 DAGEN HOUDBAAR IN DE KOELING,
SNEL EN GEMAKKELIJK TE BEREIDEN.**

€0,90
GEMIDDELTE
KOSTPRIJS

€8,-
GEMIDDELTE
VERKOOPPRIJS

89%
BRUTO-
WINSTMARGE



30 PORTIES - TIJDSINVESTERING: ●●○

CHOCOLADE BROWNIE BASISRECEPT

INGREDIENTEN

- 205 g kikkererwtenmeel
- 200 g water
- 250 g suiker
- 500 g Vioblock ongezoeten
- 300 g Callebaut 811 pure Chocolate Callets - 54,5% cacao
- 250 g suiker
- 285 g bloem
- 200 g Callebaut 811 pure Chocolate Callets - 54,5% cacao
- 300 g Flora plantaardige room 31% vet
- 35 g aardbeipuree
- 20 g suiker

WERKWIJZE

- 1 Meng de suiker door het kikkererwtenmeel. Doe het in de mixer en klop het op met het water.
- 2 Smelt ondertussen de boter met de suiker en 300g chocolade.
- 3 Meng hier in drie keer de opgeklopte massa door.
- 4 Spatel nu de 200g chocolade Callets en de gezeefde bloem erdoor.
- 5 Doe het in een bakblik en bak af op 180 graden gedurende 20 a 22 minuten.

TOPPING

Klop de Flora plantaardige room, aardbeipuree en suiker samen op. Werk de brownie af wanneer deze is afgekoeld.

€0,40
GEMIDDELDE
KOSTPRIJS

€5,50
GEMIDDELDE
VERKOOPPRIJS

93%
BRUTO-
WINSTMARGE

GEMAAKT
MET
Callebaut
811 pure
Chocolate
Callets



decoratieve tip:

Callebaut pure Chocolate Callets (811)



POWERED BY **FLORA** & CALLEBAUT

decoratie tip:

Mona Lisa
Chocolade
Schaafsel
puur



VEGAN MOUSSE VARIATIES

Mousse in glas met opgeklopte vanille room

Gebruik de basisrecepten van de
vegan chocolademousse en saus.

INGREDIENTEN

- 300 g Flora plantaardige
room 31% vet
- 20 g suiker
- 2 g vanille poeder

WERKWIJZE

- 1 Klop de room op met de suiker en
vanillepoeder.
- 2 Doe wat schaaftsel in een hoog glas,
spuit hier de chocolademousse in.
- 3 Vervolg met een laagje chocoladesaus
en spuit daarop de opgeklopte
vanille room.
- 4 Daarna weer een laagje chocolade
schaaftsel, een laag chocolademousse
en maak af met een rozet vanille room.
- 5 Decoreer met warme chocoladesaus
en wat schaaftsel.



decoratie tip:

Mona Lisa Thin Pencil puur - **nieuw!**
Mona Lisa Ei-vrije Meringues - **vegan**

Mousse met rode vruchtencoulis

Gebruik het basisrecept van de vegan chocolademousse.

INGREDIENTEN

- 300 g diepvries frambozen
 - 150 g suiker
- Eventueel teveel vocht afbinden met johannisbroodpitmeel

WERKWIJZE

- 1 Spuit de mousse in een glas.
- 2 Doe er de frambozencoulis op.
- 3 Spuit een rozet van gezoete room.
- 4 Decoreer af met donkere Mona Lisa Slim Pencils
en Mona Lisa Buttercurlies.
- 5 Gebruik vers rood fruit en Mona Lisa Meringue.

Chocolademousse in dome

Gebruik het basisrecept van de vegan chocolademousse en saus

WERKWIJZE

- 1 Neem 2 kant-en-klare halve chocolade domes van Mona Lisa Decoraties.
- 2 Vul er 1 met wat rood fruit en eiwitvrije meringues en doe er een bolletje ijs op.
- 3 Verwarm op een plaatje de andere dome heel licht zodat de rand een beetje smelt.
- 4 Zet hem op de andere bol en plaats op een mooi bord.
- 5 Werk af met wat vers fruit en meringue (eiwitvrij).
- 6 Schenk de warme saus aan tafel over de dome of serveer het in een kannetje en laat de gast zelf schenken.

TIP

Zet eerst een veeg met gesmolten chocolade op het bord om een wow effect te creëren en zorg dat je chocoladesaus warm genoeg is, zodat de dome gemakkelijk smelt aan tafel!

decoratie tip:

Mona Lisa
kant-en-klare
Chocolade
Dôme puur
nieuw!



VEGAN MOUSSE VARIATIES

decoratie tip:

Mona Lisa
Wavy ChocoPlates
puur - nieuw!



Mousse op bord

Gebruik het basisrecept van de vegan chocolademousse

INGREDIENTEN

- 300 g Flora plantaardige
room 31% vet
20 g suiker
2 g vanille poeder

WERKWIJZE

- 1 Klop de room op met de suiker en vanillepoeder.
- 2 Spuit de pure chocolademousse in 3 gelijke rozetten op een bord.
- 3 Breek de kant-en-klare Wavy ChocoPlates van Mona Lisa Decoraties en zet ze tussen de rozetten.
- 4 Spuit nu de vanille room bovenop de pure chocolademousse.
- 5 Werk af met cacao poeder.



FLORA PLANT

ALS ROOM, MAAR BETER!

**MET FLORA PLANT PROFESSIONAL
MAAK JE HEEL EENVOUDIG JE
ROMIGE DESSERTS
GESCHIKT VOOR IEDEREEN.**



Iedere gast verwacht een rijke, volle smaak.

Ongeacht hun dieetwensen. Toch kan een lactosevrije of glutenvrije bestelling de efficiency in je keuken flink verstoren. Flora 100% plantaardige room is vegan én allergeenvrij en is daarmee geschikt voor elke gast. Flora room is een ideale basis voor al je roomrijke gerechten en desserts en is 1 op 1 vervangbaar voor dierlijke room.

Net zo lekker als room, maar presteert beter.

Flora room schift niet bij gebruik van alcohol of zuren en is bestand tegen hitte. Het product is vegan, lactosevrij, glutenvrij en vrij van pinda (bestanddelen). De Flora room met 31% vet is zeer geschikt om op te kloppen. De room klopt stevig op en heeft een zeer lange standtijd. Probeer het nu zelf!

Wij wensen je veel kookplezier!



LACTOSE
VRIJ



GLUTEN
VRIJ



SOYA
VRIJ



GOED VOOR
DE PLENEET



VEGAN

**FLORA PROFESSIONAL PLANT
100% PLANTAARDIG**



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

WOW WITH 5 COLORS OF CHOCOLATE

CHOCOLADE IN DE HORECAKEUKEN

Door **Callebaut's chocolade Callets™** te smelten en te verwerken in **simpele warme of koude toepassingen** zoals saus, mousse, ganache, cremeux, fonteinen of dranken, hoef je de chocolade niet te tempereren. Dit scheelt tijd in de keuken, terwijl je toch heerlijke en Instagram-waardige chocolade creaties op tafel tovert. Benieuwd naar alle horeca basisrecepten? Neem een kijkje in onze **receptendatabase** op **callebaut.com**.

HET CHOCOLADE BASISASSORTIMENT VOOR HORECA

Met alleen de beste ingrediënten, maakt Callebaut al meer dan 100 jaar haar échte Belgische **duurzame** chocolade Callets. De kleine chocoladedruppels zijn zeer gemakkelijk te smelten en daardoor perfect voor iedere horecakeuken. Het toegankelijke assortiment helpt chefs om snelle, maar onderscheidende chocolade recepten te creëren, op ieder moment van de dag.



ONTDEK HET ASSORTIMENT
PURE CHOCOLADES DIE
VEGAN & GLUTENVRIJ ZIJN

 [Ontdek hier](#)



VOOR RECEPTEN EN INSPIRATIE
CALLEBAUT.COM



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

CALLEBAUT.NL

**DE LEKKERSTE VEGAN DESSERTS,
PROEF HET ZELF!**

FLORA
PROFESSIONAL

UPFIELDPROFESSIONAL.NL