

...PURO DALLA NASCITA



IL CACAO

"*Theobroma cacao*" è il nome scientifico con il quale Linneo identificò la pianta del cacao, originariamente dal greco "cibo degli dei". La pianta è una specie nativa dell'America meridionale, in particolar modo del sud-est del Messico. Oggi le piantagioni di cacao sono coltivate su circa 69.000 km², tra il 20° parallelo nord e il 20° parallelo sud per comodità di raccolta. Il frutto denominato cabossa ha la forma allungata, colore giallastro-verdognolo e diventa bruno-rossastro a maturazione, la cui buccia è solcata da dieci strisce longitudinali e contenente da 25 a 40 semi ovali, il peso della cabosside è variabile fra 300 e 500 grammi. A maturazione dei frutti si estraggono i semi e iniziano le varie fasi di lavorazione, da cui si ottengono tre tipologie di materia prima: pasta di cacao, burro di cacao e la polvere di cacao.

LAVORAZIONE DEL CACAO

- ✓ RACCOLTA
- ✓ FERMENTAZIONE
 - 45-50°C per 5-6 giorni in foglie di banano o ramoscelli
- ✓ ESSICCAZIONE
 - 7 / 15 giorni esposti alla luce solare per bloccare la fermentazione e ridurre l'umidità
- ✓ STOCCAGGIO - PULITURA
- ✓ TOSTATURA O TORREFAZIONE (tempo impiegato 70-120 minuti)
 - 116-121 °C produzione cacao in polvere
 - 98-104 °C produzione di cacao per cioccolato
- ✓ DECORTICAZIONE - TRITURAZIONE - FRAZIONAMENTO SOTTO PRESSIONE
 - Liquore o massa di cacao
 - Burro di cacao
- ✓ MACINAZIONE
 - Cacao solubile

LA PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO

Partendo dalla pasta di cacao vengono aggiunti determinati ingredienti. (fase di miscelazione). La miscela viene finemente raffinata per ridurre le particelle della massa e sottoposta alla fase di concaggio in apposite impastatrici dette conche aggiungendo eventualmente dell'altro burro di cacao. Ciò deve avvenire a temperatura controllata appena sufficiente a mantenere la miscela liquida avendo cura di rompere i grumi dei vari ingredienti fino a portarli a dimensioni inavvertibili dalla lingua ed a farne una massa perfettamente liscia ed omogenea. I cioccolati più pregiati vengono trattati in questo modo per non meno di una settimana. Terminata questa fase, il cioccolato viene mantenuto fuso in serbatoi a 45-50°C; passando nella fase di temperaggio in cui viene gradualmente raffreddato sotto continua miscelazione e successivamente riscaldato. Il concaggio serve fra le altre cose anche a lasciar venire fuori le sostanze aromatiche. Tale tipo di lavorazione fu inventato nel 1880 da Rodolphe Lindt. La produzione di cioccolato si conclude con il modellaggio e il confezionamento.

IL TEMPERAGGIO

La tempera è sicuramente la fase più importante e più delicata della lavorazione del cioccolato. Il burro di cacao presente nel cioccolato si cristallizza in modo perfetto, conferendo lucidità ottimale e consistenza, evitando la formazione di una struttura sabbiosa o lo sbiancamento del cioccolato stesso. Il temperaggio è composto da poche operazioni meccaniche ma al fine di una buona riuscita devono essere rispettate tassativamente le temperature di lavorazione di ciascun tipo di cioccolato.

..

CIOCCOLATO FONDENTE

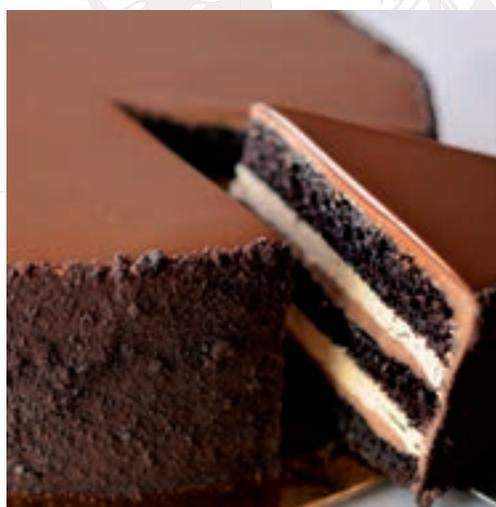
fusione	45° C
temperaggio	29° C
lavoro	30 - 31° C

CIOCCOLATO AL LATTE

fusione	45° C
temperaggio	28° C
lavoro	29 - 30° C

CIOCCOLATO BIANCO

fusione	45° C
temperaggio	27,5° C
lavoro	29° C



CACAO KING



COD 000027

MASSA CACAO FONDENTE

La massa di cacao può essere utilizzata allo stato di fatto se si vuole fare il cioccolato, oppure continuare il trattamento con la separazione del grasso.

Contenuto in burro di cacao: 53,0% min | **pH:** 5,6+ / -0,4 | **Finezza** 675 microns 99% min

CONFEZIONE DA: 25 KG



COD 000014

CACAO IN POLVERE 20.22

Polveri di cacao ottenute mediante estrazione meccanica di semi di cacao. Polvere scorrevole di colore rosso scuro. Adatto per produzione di prodotti dolciari, pasticceria.

Cacao in polvere alcalinizzato 20-22% | Origine: Malaysia

CONFEZIONE DA: 25 KG



COD 000016

CACAO IN POLVERE 20.22

Polvere di cacao ottenute mediante estrazione meccanica dai semi di cacao. Polvere scorrevole di colore rosso scuro. Adatto per produzione di prodotti dolciari, pasticceria.

Origine: Malaysia

CONFEZIONE DA: 4 KG



Novità

CIOKIS KING IL CIOCCOLATO



70%
CACAO

36%
BURRO DI
CACAO

COD 0000078

CIOCOLATO EXTRA FONDENTE 70% GOCCE

Cioccolato fondente in dischi con 36% di burro di cacao, ideale per preparazione di pralineria, uova di cioccolato, glassatura, etc...

Contenuto in burro di cacao: 36% min | Cacao sulla sostanza secca: 70% min

CONFEZIONE DA: 5 KG



61%
CACAO

39%
BURRO DI
CACAO

COD 0000077

CIOCOLATO FONDENTE 61% GOCCE

Cioccolato fondente in dischi con 39% di burro di cacao, ideale per preparazione di pralineria, uova di cioccolato, glassata, etc...

Contenuto in burro di cacao: 39% min | Cacao sulla sostanza secca: 61% min

CONFEZIONE DA: 5 KG



52%
CACAO

32%
BURRO DI
CACAO

0000075

CIOCOLATO FONDENTE 52% GOCCE

Cioccolato fondente in dischi con 32% di burro di cacao, ideale per preparazione di pralineria, uova di cioccolato, glassata, etc...

Contenuto in burro di cacao: 32% min | Cacao sulla sostanza secca: 52% min

CONFEZIONE DA: 5 KG



*il Cioccolato giusto
per ogni ricetta*



39%
GRASSI
TOTALI

COD 0000074

CIOCCOLATO AL LATTE GOCCE

Cioccolato al latte in dischi con 32% di grasso, ideale per preparazione di pralinera, uova di cioccolato, glassata, etc...

Grassi totali: 39% | Sostanza secca di cacao min: 36,4% min | Materia grassa lattica: 39% min

CONFEZIONE DA: 5 KG



38%
GRASSI
TOTALI

COD 0000073

CIOCCOLATO BIANCO GOCCE

Massa ottenuta dalla triturazione dei cotiledoni di cacao contenente burro e polvere di cacao.

Grassi totali: 38% | Sostanza secca di cacao min: 32,2% min | Materia grassa lattica: 5% min

CONFEZIONE DA: 5 KG



GOCCE PURE KING



COD 00000031

KING CIOCCOLATO FONDENTE GOCCE 6000 T32

Cioccolato fondente in dischi con 32% di burro di cacao, ideale per preparazione di pralineria, uova di cioccolato, glassatura, etc...

Contenuto in burro di cacao: 32% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 52% min

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD 00000034

KING CIOCCOLATO FONDENTE GOCCE 6000 T34

Cioccolato fondente in dischi con 34% di burro di cacao, ideale per preparazione di pralineria, uova di cioccolato, glassatura, etc...

Contenuto in burro di cacao: 34% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 52% min

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD 00000051

KING CIOCCOLATO FONDENTE GOCCE 6000 T41

Cioccolato fondente in dischi con 41% di burro di cacao, ideale per preparazione di pralineria, uova di cioccolato, glassatura, etc...

Contenuto in burro di cacao: 41% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 16,9% min

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD 00000045

KING CIOCCOLATO LATTE GOCCE 6000 T32

Cioccolato al latte in dischi con 32% di grasso, ideale per preparazione di pralineria, uova di cioccolato, glassatura, etc...

Contenuto in burro di cacao: 32% min | **Sostanza lattica sul secco:** 22,5% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 32 % min

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD 00000039

KING CIOCCOLATO BIANCO GOCCE 6000 T34

Massa ottenuta dalla triturazione dei cotiledoni di cacao contenente burro e polvere di cacao.

Contenuto in burro di cacao: 34% min | **Sostanza lattica sul secco:** 21% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 21 % min

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD 00000046

KING CIOCCOLATO GOUTTE FONDENTE P.10000

Massa ottenuta dalla triturazione dei cotiledoni di cacao contenente burro e polvere di cacao.

Contenuto in burro di cacao: 28% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 54% min

CONFEZIONE DA: 10 KG

CIOCCOLATO PURO PANI

COD. 0000092

KING CIOCCOLATO PANI FONDENTE

Cioccolato in pani dal gusto delicato da sciogliere per pralineria, oppure da decorazione se grattugiato a scaglie.

Contenuto in burro di cacao: 34% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 54% min

CONFEZIONE DA: 2,5 KG

COD. 0000091

KING CIOCCOLATO PANI LATTE

Cioccolato in pani dal gusto delicato da sciogliere per pralineria, oppure da decorare se grattugiato a scaglie.

Contenuto in burro di cacao: 36% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 24% min

CONFEZIONE DA: 2,5 KG

COD. 0000093

KING CIOCCOLATO PANI BIANCO

Cioccolato in pani dal gusto delicato da sciogliere per pralineria, oppure da decorare se grattugiato a scaglie.

Contenuto in burro di cacao: 36% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 29% min

CONFEZIONE DA: 2,5 KG

COD. 0000070

KING CIOCCOLATO A PEZZI

Cioccolato fondente a pezzetti.

CONFEZIONE DA: 1 KG

BURRO DI CACAO

COD. 0000170

BURRO DI CACAO DEODORIZZATO

Estratto di semi di cacao, ottenuto tramite un processo di pressatura ed esposizione ad alte temperature e deodorizzato.

CONFEZIONE DA: 3 KG

COD. 0000175

BURRO DI CACAO DEODORIZZATO

Estratto dai semi di cacao, ottenuto tramite un processo di pressatura ed esposizione ad alte temperature e deodorizzato.

CONFEZIONE DA: 25 KG



SCAGLIETTE PURE KING

COD. 0000111



SCAGLIETTA PURA CIOCCOLATO FONDENTE

Cioccolato puro in forma di scaglietta adatto per decorazioni e resistente alla cottura con elevato contenuto di polvere e burro di cacao.

Cacao sul secco: 32% min. | **Burro di cacao:** 16.9% min.

CONFEZIONE DA: 1 KG

COD. 0000121



SCAGLIETTA PURA CIOCCOLATO AL LATTE

Cioccolato puro in forma di scaglietta adatto per decorazioni e resistente alla cottura con elevato contenuto di polvere e burro di cacao.

Cacao sul secco: 20% min. | **Burro di cacao:** 17.9% min. | **Latte sul secco:** 12% min.

CONFEZIONE DA: 1 KG

COD. 0000137



SCAGLIETTA PURA CIOCCOLATO BIANCO

Cioccolato puro in forma di scaglietta adatto per decorazioni e resistente alla cottura con elevato contenuto di polvere e burro di cacao.

Burro di cacao: 17.9% min. | **Latte sul secco:** 12% min.

CONFEZIONE DA: 1 KG

COD. 0000607



SCAGLIETTA PURA CIOCCOLATO FONDENTE

Cioccolato puro in forma di scaglietta adatto per decorazioni e resistente alla cottura con elevato contenuto di polvere e burro di cacao.

Cacao sul secco: 32% min. | **Burro di cacao:** 16.9% min.

CONFEZIONE DA: 20 KG

COD. 0000601



SCAGLIETTA PURA CIOCCOLATO AL LATTE

Cioccolato puro in forma di scaglietta adatto per decorazioni e resistente alla cottura con elevato contenuto di polvere e burro di cacao.

Cacao sul secco: 20% min. | **Burro di cacao:** 17.9% min. | **Latte sul secco:** 12% min.

CONFEZIONE DA: 20 KG

COD. 0000135



SCAGLIETTA PURA CIOCCOLATO BIANCO

Cioccolato puro in forma di scaglietta adatto per decorazioni e resistente alla cottura con elevato contenuto di polvere e burro di cacao.

Burro di cacao: 17.9% min. | **Latte sul secco:** 12% min.

CONFEZIONE DA: 20 KG

CODETTE PURE KING

COD. 0000136



CODETTA PURA CIOCCOLATO FONDENTE

Ciocolato puro in forma di codetta adatto per decorazione e resistente alla cottura con elevato contenuto di polvere e burro di cacao.

Cacao sul secco: 32% min. | **Burro di cacao:** 14.8% min.

CONFEZIONE DA: 1 KG

COD. 0000164



CODETTA PURA CIOCCOLATO AL LATTE

Ciocolato puro in forma di codetta adatto per decorazione e resistente alla cottura con elevato contenuto di polvere e burro di cacao.

Cacao sul secco: 20% min. | **Burro di cacao:** 16.3% min. | **Latte sul secco:** 12% min.

CONFEZIONE DA: 1 KG

COD. 0000162



CODETTA PURA CIOCCOLATO BIANCO

Ciocolato puro in forma di codetta adatto per decorazione e resistente alla cottura con elevato contenuto di polvere e burro di cacao.

Burro di cacao: 13,8% min. | **Latte sul secco:** 12% min.

CONFEZIONE DA: 1 KG

COD. 0000141



CODETTA PURA CIOCCOLATO FONDENTE

Ciocolato puro in forma di codetta adatto per decorazione e resistente alla cottura con elevato contenuto di polvere e burro di cacao.

Cacao sul secco: 32% min. | **Burro di cacao:** 14.8% min.

CONFEZIONE DA: 20 Kg

COD. 0000165



CODETTA PURA CIOCCOLATO AL LATTE

Ciocolato puro in forma di codetta adatto per decorazione e resistente alla cottura con elevato contenuto di polvere e burro di cacao.

Cacao sul secco: 20% min. | **Burro di cacao:** 16.3% min. | **Latte sul secco:** 12% min.

CONFEZIONE DA: 20 Kg

COD. 0000606



CODETTA PURA CIOCCOLATO BIANCO

Ciocolato puro in forma di codetta adatto per decorazione e resistente alla cottura con elevato contenuto di polvere e burro di cacao.

Burro di cacao: 13,8% min. | **Latte sul secco:** 12% min.

CONFEZIONE DA: 20 Kg

GOCCE SURROGATO



COD. 0000319

CIOKY SURROGATO FONDENTE BITTER

Coperture speciali in dischi a base di grassi vegetali con risultati di applicazione simili al cioccolato. Contiene il 22,5 % di cacao sulla sostanza secca.

CONFEZIONE DA: 12 KG



COD. 0000314

CIOKY FONDENTE NO HYDRO GOCCE BITTER

Coperture speciali in dischi con olii e grassi vegetali frazionati non idrogenati con risultati di applicazione simili al cioccolato. Cacao 23%.

CONFEZIONE DA: 12 KG



COD. 0000313

CIOKY SURROGATO BIANCO GOCCE BITTER

Coperture speciali in dischi a base di grassi vegetali con risultati di applicazione simili al cioccolato. Contiene il 33% di grassi.

CONFEZIONE DA: 12 KG



COD. 0000316

CIOKY SURROGATO LATTE GOCCE BITTER

Coperture speciali in dischi a base di grassi vegetali con risultati di applicazione simili al cioccolato. Contiene il 38% di grassi.

CONFEZIONE DA: 12 KG



COD. 0000416

PETIT SURROGATO GOCCE PICCOLE 10000

Coperture speciali in dischi a base di grassi vegetali con risultati di applicazione simili al cioccolato.

CONFEZIONE DA: 12 KG



COD. 0000318

CIOKY SURROGATO FONDENTE GOCCE

Coperture speciali in dischi a base di grassi vegetali con risultati di applicazione simili al cioccolato. Contiene il 17% di cacao sulla sostanza secca.

CONFEZIONE DA: 12 KG

SCAGLIETTE SURROGATO



COD. 0000400

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. FONDENTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato fondente.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000384

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. AL LATTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato al latte.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000385

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. BIANCO

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato bianco.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000600

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. FONDENTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato fondente.

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD. 0000602

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. AL LATTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato al latte.

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD. 0000603

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. BIANCO

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato bianco.

CONFEZIONE DA: 20 KG

CODETTE SURROGATO



COD. 0000421

CODETTA SURROGATO CIOCC. FONDENTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato fondente.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000409

CODETTA SURROGATO CIOCC. AL LATTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato al latte.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000405

CODETTA SURROGATO CIOCC. BIANCO

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato bianco.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000604

CODETTA SURROGATO CIOCC. FONDENTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato fondente.

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD. 0000404

CODETTA SURROGATO CIOCC. AL LATTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato al latte.

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD. 0000608

CODETTA SURROGATO CIOCC. BIANCO

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato bianco.

CONFEZIONE DA: 20 KG

CIOKY COUVERTURE

FACILI DA USARE, GUSTOSE E COLORATE...
PER UNA GLASSATA LUCIDISSIMA E MORBIDA.

LE "COUVERTURE" DONANO GUSTO E COLORE AI PRODOTTI.

Si sciolgono facilmente a 40-45°C e si applicano sul prodotto a 25-30°C per poi raffreddare a temperatura ambiente o in frigo. Sono adatte alla refrigerazione ed al congelamento.

Si mantengono perfette al taglio senza screpolature.



COD. 0000650

COUVERTURE CHOCODARK

Copertura al gusto di cioccolato fondente.

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000653

COUVERTURE CHOCONUT

Copertura al gusto di nocciola.

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000660

COUVERTURE COFFEE

Copertura al gusto di caffè.

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000654

COUVERTURE WHITE

Copertura bianca.

CONFEZIONE DA: 3 KG

CIOKY COUVERTURE



COD. 0000651

COUVERTURE ZABAIONE

Copertura al gusto di zabaione.

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000659

COUVERTURE PISTACCHIO

Copertura al gusto di pistacchio.

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000655

COUVERTURE LEMON

Copertura al gusto di limone.

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000662

COUVERTURE STRAWBERRY

Copertura al gusto di fragola

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000668

COUVERTURE ORANGE

Copertura al gusto di arancio.

CONFEZIONE DA: 3 KG

CIOKIS CREME



COD. 0000340

CREMA AL PISTACCHIO

Crema al pistacchio per farciture a freddo.

CONFEZIONE DA: 6 KG



COD. 0000337

CREMA AL GUSTO DI LIMONE

Crema al gusto di limone per farciture a freddo.

CONFEZIONE DA: 6 KG



COD. 0000338

CREMA AL GUSTO DI ARANCIA

Crema al gusto di arancio per farciture a freddo.

CONFEZIONE DA: 6 KG

CIOKIS CREME



COD. 0000299

NOCCIOLATTE

Crema al sapore delicato derivato dal giusto connubio di nocciole (10 %) ed al latte speciale che donano alla crema il classico colore chiaro della nocciola. Non contiene cacao. Ottima per farciture di croissant, bigné, crostate e prodotti da forno.

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000347

BONESS CREMA CACAO NOCC.

Crema al cacao con elevato contenuto di nocciole (10%) dal sapore soave e delicato. Eccellente per la farciture di croissant, cornetti, crostate, bigné e prodotti da forno.

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000442

BON CREAM DA FORNO

Crema sviluppata per ottenere un'elevata stabilità sia nella cottura in forno che per il congelamento. La crema resta compatta ed il sapore intenso e deciso per l'alto contenuto di cacao e nocciole (8%).

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000343

MAKAO CREMA AL CACAO E NOCCIOLE

Crema concentrata con altissimo contenuto di cacao (30%) da adoperare per insaporire creme, panna e semifreddi a cui dona il sapore ed il colore intenso del cacao e delle nocciole.

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000353

KAOBLANK CREMA BIANCA

Crema bianca con latte ideale da spalmare su torte, arrotolati, plum cake e per farciture in prodotti da forno.

CONFEZIONE DA: 13 KG

CIOKIS CREME



COD. 0000302

CREAM NOISETTE

Crema al cacao e nocciole con elevata fluidità, molto adatta per farciture con macchine in continuo.

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000431

REGAL BITTER COPERTURA FONDENTE

Crema al cacao e nocciole con elevata fluidità, molto adatta per farciture con macchine in continuo.

CONFEZIONE DA: 5 KG



COD. 0000430

REGAL WHITE COPERTURA BIANCA

Massa ottenuta dalla triturazione dei cotiledoni di cacao contenente burro e polvere di cacao.

CONFEZIONE DA: 5 KG



COD. 0000245

CHOCO GLASS AL CIOCC. FONDENTE

Glassatura al cioccolato fondente per uso professionale. Applicare direttamente sulla pasta o dolci. Riscaldare bagnomaria a 45 °C, Raffreddare a 40 °C.

CONFEZIONE DA: 2,5 KG



VITERBO

MILANO

TERNI

PESCARA

PRATO

FROSINONE

RIMINI

RAGUSA

OLBIA

PERUGIA

www.mancinelligroup.com