

# LUBECA

SCHOKOLADE • COUVERTURE • CHOCOLAT • CHOCOLATE



CIOCCOLATI DA COPERTURA  
PREMIUM



Sono  
i profumi,  
i colori  
e le specialità  
di un luogo  
a scrivere  
l'identità.

# LUBECA

SCHOKOLADE • COUVERTURE • CHOCOLAT • CHOCOLATE

Selezioniamo varietà di cacao provenienti dalle migliori coltivazioni in Sud America, Africa e Caraibi. Uniamo materie prime pregiate, come il burro di cacao e l'estratto di vaniglia, per offrire i migliori cioccolati.

L'accurata raffinazione attribuisce al cioccolato una struttura molto fine che contraddistingue la qualità Lubeca.

Il lungo processo di concaggio volatilizza gli aromi indesiderati e gli acidi, preservando il gusto autentico del cioccolato.



# Cenni storici

Il cacao era già conosciuto al tempo dei Maya.

Gli Aztechi, che ne usavano i semi come forma di pagamento, inventarono la "Xocolatl", la prima bevanda a base di cacao, dal gusto amaro e dall'aspetto spumoso.

Il cacao veniva tostato e macinato, poi mescolato ad acqua calda e mais, e infine sbattuto.

Il cacao giunse in Europa nel XVI secolo, grazie a Hernán Cortés.

La prima pressa idraulica in grado di separare il grasso dei semi di cacao per ottenere il cacao in polvere, risale all'Ottocento, grazie all'intuito dell'olandese Van Houten.

Nel 1847 viene prodotta la prima tavoletta di cioccolato moderna.

Nel 1879 Rudolph Lindt inventa la prima macchina per il concaggio, rivoluzionando ulteriormente il settore.



# Curiosità

La pianta di cacao cresce all'ombra di grandi alberi tropicali.  
Può raggiungere i 10-15 metri di altezza,  
ma in media si aggira tra i 2-7 metri.

Richiede un alto livello di umidità  
e una temperatura tra i 25 e i 28°C.

Il fiore di cacao cresce direttamente sul fusto della pianta.



La raccolta principale avviene solitamente  
tra ottobre e marzo.

Un albero produce 20-50 frutti all'anno, detti "Cabosse" o "Cabossidi",  
i quali contengono in media 25-40 semi ciascuno.

I semi di cacao freschi, con la polpa, subiscono un  
processo di fermentazione (3-8 giorni), in cui si formano alcool e acidi vari.  
È durante questo processo che si sviluppano i sapori.

Alla fermentazione segue il processo di  
essiccazione al sole per 7-12 giorni,  
con un ulteriore sviluppo del sapore.

# Cioccolato Fondente





## GHANA SUPREME CHIPS (85/15/50)

CODICE: L057.V1

Cioccolato fondente di copertura, monorigine, con un'altissima percentuale di cacao di alta qualità proveniente dal Ghana. Gusto molto intenso e ben bilanciato.

 IDEALE PER PASTICCERIA, CAKE, GELATERIA

 ORIGINE: MONORIGINE GHANA

 %CACAO MINIMO: 85%

 FORMATO: SACCHETTO 2,5 KG X 4



GRADO DI FLUIDITÀ



## RATZEBURG CHIPS (70/30/42)

CODICE: L044.V1

Finissimo cioccolato fondente di altissima qualità, ad alto contenuto di cacao proveniente dal Ghana e da Ecuador (Arriba), Venezuela e Trinidad. Delicato al palato, gusto leggermente aromatico.

 IDEALE PER GLASSE, GANACHE, PRALINERIA, CONFETTERIA

 ORIGINE: AFRICA E AMERICA DEL SUD

 %CACAO MINIMO: 70%

 FORMATO: SACCHETTO 2,5 KG X 4



GRADO DI FLUIDITÀ



## WESTAFRICA CHIPS (70)

CODICE: L052.V1

Cioccolato fondente dal gusto ben equilibrato, rotondo e aromatico, frutto della selezione di fave di cacao provenienti dalla Costa d'Avorio, abbinate a fave leggermente speziate del Ghana.

 IDEALE PER MOUSSE, GUSCI, CAMICIE, GELATERIA

 ORIGINE: AFRICA OCCIDENTALE

 %CACAO MINIMO: 70%

 FORMATO: SACCHETTO 10 KG X1




GRADO DI FLUIDITÀ



## IVORY COAST CHIPS (60/40/39)

CODICE: L043.V1

Cioccolato fondente di copertura, monorigine della Costa d'Avorio, perfettamente bilanciato tra cacao e burro di cacao. Delicato al palato, gusto intenso, colore scuro intenso.

 IDEALE PER PASTICCERIA, PRALINERIA, RIPIENI, SOGGETTI DI CIOCCOLATO

 ORIGINE: MONORIGINE COSTA D'AVORIO

 %CACAO MINIMO: 60%

 FORMATO: SACCHETTO 2,5 KG X 4



  
GRADO DI FLUIDITÀ



## IVORY COAST CHIPS (55/45/34)

CODICE: L050.V1

Cioccolato fondente di copertura, monorigine, con un'alta percentuale di cacao della Costa d'Avorio. Delicato al palato, gusto intenso di cioccolato, colore scuro intenso.

 IDEALE PER GUSCI, PRALINERIA, SOGGETTI DI CIOCCOLATO, TAVOLETTE, SNACK DA PASSEGGIO

 ORIGINE: MONORIGINE COSTA D'AVORIO

 %CACAO MINIMO: 55%

 FORMATO: SACCHETTO 10 KG X 1



  
GRADO DI FLUIDITÀ







# Cioccolato al Latte






## GHANA SELECTION CHIPS (43/40)

CODICE: L045.V1

Cioccolato al latte di copertura, a base di cacao del Ghana, burro di cacao e latte intero in polvere. Delicato al palato, gusto intenso, colore marrone scuro.

 IDEALE PER PASTICCERIA, PRALINERIA, GANACHE, GELATERIA

 ORIGINE: MONORIGINE GHANA

 %CACAO MINIMO: 43%


 FORMATO: SACCHETTO 2,5 KG X 4



## RUGEN CHIPS (40/40)

CODICE: L053.V1

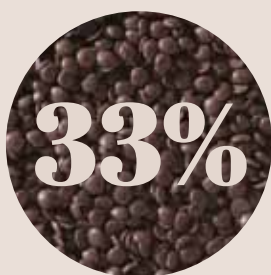
Finissimo cioccolato al latte di copertura, prodotto con cacao di alta qualità proveniente da Madagascar, Ecuador (Arriba), Trinidad e Venezuela. Delicato al palato, colore marrone medio, gusto piacevole di cioccolato.

 IDEALE PER PASTICCERIA, PRALINERIA, GANACHE, GELATERIA

 ORIGINE: AFRICA E AMERICA DEL SUD

 %CACAO MINIMO: 40%

 FORMATO: SACCHETTO 2,5 KG X 4



## CARAMEL CHIPS (33/37)


CODICE: L058.V1

Speciale cioccolato al latte con fine nota naturale di caramello. Colore tipico del caramello. Cremoso al palato.

 IDEALE PER PASTICCERIA, GELATERIA, GLASSE, SNACK, GUSCI

 ORIGINE: AFRICA OCCIDENTALE

 %CACAO MINIMO: 33%

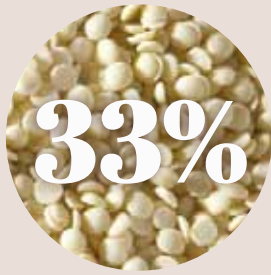
 CON IL 25% DI CARAMELLO

 FORMATO: SACCHETTO 2,5 KG X 4



# Cioccolato Bianco






## SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5)

CODICE: L041.V1

Cioccolato bianco a base di latte in polvere e burro di cacao di alta qualità. Delicato e cremoso al palato, colore giallo chiaro, sapore gradevole.

 IDEALE PER MOUSSE, GELATERIA, GANACHE, CONFETTERIA

 %BURRO DI CACAO MINIMO: 33%

 FORMATO: SACCHETTO 2,5 KG X 4




## SCHOK WEISS CHIPS (29/36)

CODICE: L054.V1

Cioccolato bianco a base di latte in polvere e burro di cacao di alta qualità. Delicato e cremoso al palato, colore giallo chiaro, sapore gradevole.

 IDEALE PER PRALINERIA, GUSCI, SNACK

 %BURRO DI CACAO MINIMO: 29%

 FORMATO: SACCO 10 KG X 1



# Specialità





## KAKAOMASSE

CODICE: L055.V1

Massa di cacao del Ghana a tostatura media e aromatica. Colore marrone scuro intenso. Sapore aromatico extra forte.



100% MASSA DI CACAO



FORMATO: CARTONE DA 4 KG (2 KG X 2)



## BURRO DI CACAO CHIPS

CODICE: L056.V1

Burro di cacao di alta qualità. Colore giallo chiaro. Sapore tipico.



BURRO DI CACAO



FORMATO: CARTONE DA 8 KG (2 KG X 4)







A stack of chocolate bars is on the left side of the image, with a cacao pod in the foreground. The background is a dark, textured surface. The text "Esempi applicativi" is written in white, sans-serif font, centered on the right side of the image. A white horizontal line is positioned below the text.

# Esempi applicativi

# Crema Montata

---



## COMPOSTO 1

250 g panna  
100 g latte  
250 g **ALASKA EX. NEUTRO**

## COMPOSTO 2

310 g **SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5)**  
600 g panna  
20 g **KOVANILL**

Portare a bollire il latte e la panna del primo composto e sciogliervi l'Alaska Ex. Neutro con Kovanill. Versare sul cioccolato. Per ultima integrare la panna fredda al composto. Emulsionare bene. Riposo 12 ore a 4°C.

♥ Prova anche la copertura alle arachidi:

900 g **SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5)**  
100 g **BURRO DI CACAO CHIPS**  
300 g granella di arachidi salate

# Copertura mandorlata

---



900 g **CARAMEL CHIPS (33/37)**  
100 g **BURRO DI CACAO CHIPS**  
300 g **MANDORLE A SCAGLIE**

Sciogliere le chips di cioccolato e il burro di cacao in microonde. Incorporare le mandorle a scaglie precedentemente tostate. Procedere con la copertura del dolce.

# Ganache Fondente & Arancia

---



1000 g **RAZTEBURG CHIPS (70/30/42)**  
600 g panna calda  
100 g **PASTA ARANCIA**  
10 g zest d'arancia

Scaldare la panna, versare sul cioccolato e mescolare. Integrare la pasta e lo zest. Emulsionare bene. Riposo 12 ore a 4°C.

♥ Crea la tua ganache preferita provando altre combinazioni di cioccolati e paste!

# Gelato con Massa di Cacao

---



150 g **BASE LYRA 50**  
200 g **MASSA DI CACAO**  
300 g **SMUTER**  
550 g zucchero  
1000 g **WESTAFRICA CHIPS (70)**

Mescolare tutti gli ingredienti, emulsionare, portare la miscela a 65-70°C e mantecare subito o dopo un riposo di una notte. Decorare a piacere.



  
**LUBECA**

SCHOKOLADE · COUVERTURE · CHOCOLAT · CHOCOLATE

**CRESCO S.p.A.**  
Preparati per Pasticceria e Gelateria  
Via Faustinella, 24  
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy  
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187  
[cresco@cresco.it](mailto:cresco@cresco.it) - [www.cresco.it](http://www.cresco.it)