

SINCE  1828

VAN HOUTEN

CACAO PIONEERS



**ОТКРОЙТЕ МИР
КАКАО-НАПИТКОВ
VAN HOUTEN**

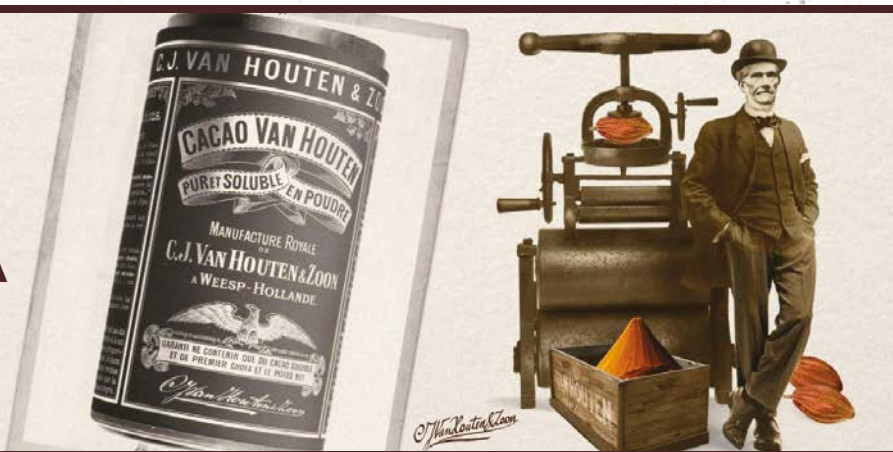
SINCE  1828

VAN HOUTEN

CACAO PIONEERS

НАСЛАДИТЕСЬ БОЖЕСТВЕННЫМИ АРОМАТАМИ
ШОКОЛАДНЫХ НАПИТКОВ VAN HOUTEN!

**ЛИДЕР
В ПРОИЗВОДСТВЕ
КАКАО С 1828 ГОДА**



ПРЕКРАСНЫЙ ВКУС ШОКОЛАДА

- Множество гостиниц, баров и ресторанов до сих пор имеет в ассортименте горячий шоколад посредственного качества.
- Благодаря нашим инновациям и великолепному качеству вы можете предложить своим клиентам потрясающие напитки с насыщенным вкусом, которые не оставят равнодушными ни одного гурмана.
- Это позволит вам повысить стоимость и, как следствие, увеличить выручку и маржинальность!

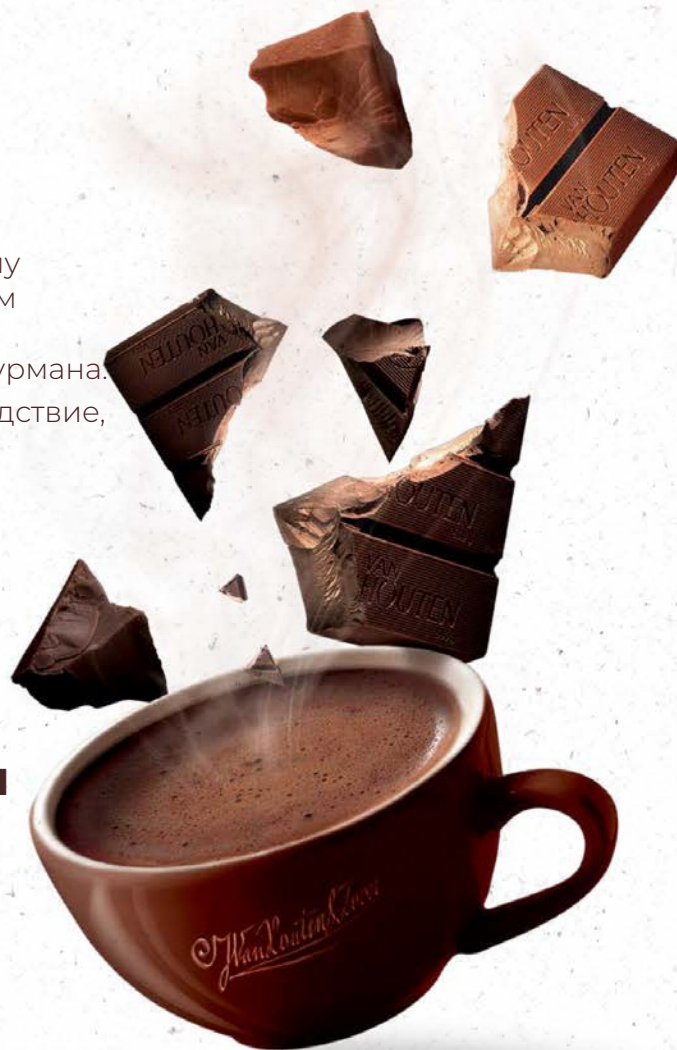
**НАСЫЩЕННЫЕ
АРОМАТЫ ШОКОЛАДА**

**ПРОИЗВОДСТВО КАКАО,
СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ПРИНЦИПАМ
УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ
И МНОГОЛЕТНИЙ ОПЫТ КОМПАНИИ**

ПОЛНОТА И МЯГКОСТЬ ВКУСА

**ШОКОЛАДНОЕ ЛАКОМСТВО
ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ГУРМАНОВ**

**ПРОСТОТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
РАЗЛИЧНЫМИ СПОСОБАМИ**



ШОКОЛАДНЫЙ НАПИТОК VAN HOUTEN RUBY



Шоколадный напиток Van Houten Ruby

Яркий фруктовый вкус и изумительная шелковистость.

Арт.: VM-54621-V99

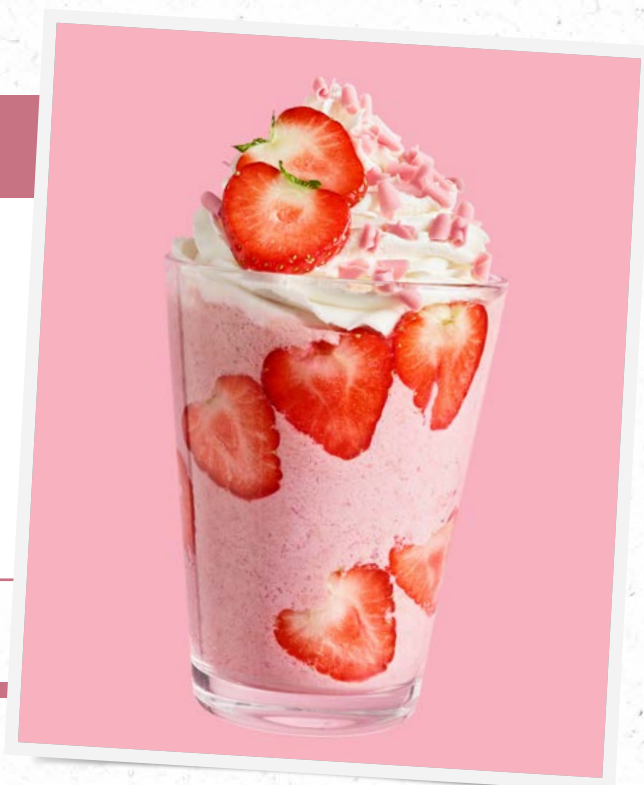
Масса: 750 г

Откройте восхитительный вкус первого в мире шоколадного напитка Ruby. Являясь 4-м типом шоколада, Ruby таит в себе абсолютно новые вкусовые ощущения, даря вам уникальный баланс вкуса свежих ягод и изумительной шелковистости шоколада.

Прост в использовании: смешайте с молоком вручную или с помощью машины для приготовления напитков.

Охлажденное какао Ruby с клубникой

- Нагрейте: 50 мл Молоко*
- Добавьте: 35 г **Шоколадный напиток VH Ruby**
- Перемешайте до состояния эмульсии.
- Вылейте в блендер: 75 мл Холодное молоко
50 г Клубничное пюре
Какао Ruby с молоком
Несколько кубиков льда
- Перемешайте и украсьте взбитыми сливками, **Mona Lisa® Crispearls® Ruby** и свежей клубникой.



Горячий Ruby шоколад «Темный лес»

- Украсьте дно стакана растопленным горьким шоколадом (по желанию).
- Соедините на водяной бане: 150 мл Молоко*
50 г Вишневое пюре
- Добавьте и затем доведите до 70°C: 35 г **Шоколадный напиток VH Ruby**
- Придайте напитку розовый цвет:
Добавьте: 50 г Вишневое пюре
500 мл Сливки
- Перелейте в сифон и нанесите на напиток.
Украсьте **кусочками горького шоколада** и **Crispearls™ Mona Lisa® Ruby**.

* Рецепт можно использовать с растительным молоком в тех же пропорциях.

НАПИТКИ VAN HOUTEN VH2 И VH10

Просты в приготовлении: смешайте с горячей водой вручную или в машине для приготовления напитков.



Растворимый какао-напиток VH2

Насыщенный шоколад со сливочной шелковистостью настоящего молока.

Арт.: VM-75969-V17 (VM-VH2-V17)

Масса: 1 кг

VH2 сочетает в себе вкус шоколада с шелковистостью и пенкой настоящего молока. Попробуйте сенсацию с кремовым вкусом, которая восхитит всех любителей шоколада с самого первого глотка.



Классический рецепт

Смешайте: 19–22 г **Какао-порошок VH2 или VH10**
150 мл Горячая вода

Напиток можно подавать как горячим, так и холодным.



Шоколадный напиток VH10

Мягкий и сбалансированный.

Арт.: VM-75965-V17 (VM-VH10-V17)

Масса: 1 кг

Мягкое молочное шоколадное наслаждение с восхитительной пенкой. Напиток, который понравится всем клиентам.

Get sporty (Будь спортивным)

С помощью центробежной соковыжималки приготовьте разные соки:

- 120 г Свекольный сок
- 27 г Грушевый сок
- 24 г Яблочный сок
- 13 г Огуречный сок
- 7 г Сок из лайма
- 13 г Лимонный сок

Подогрейте: 250 г Молоко из лесных орехов

Добавьте: 60 г **Шоколадный напиток Van Houten VH10**

Хорошо перемешайте.

Добавьте: 14 г Сироп агавы

Тщательно все перемешайте вместе с соками.

Перелейте в стакан. Украсьте шоколадной стружкой из темного шоколада Mona Lisa®.



Very Berry (Очень ягодный)

Подогрейте: 50 г Гороховое молоко

Добавьте: 35 г **Шоколадный напиток Van Houten VH10**

Хорошо перемешайте.

Добавьте: 14 г Сироп агавы

130 г Холодное гороховое молоко

Хорошо перемешайте.

Перелейте в блендер.

Добавьте: по вкусу Ежевика
по вкусу Голубика

Перемешайте в блендере.

Положите немного измельченных ягод на дно стакана, а затем налейте сверху напиток. В конце добавьте немного свежей мяты.

НАПИТОК VAN HOUTEN ORGANIC SANTO DOMINGO



Растворимый какао-напиток Van Houten Organic Santo Domingo

Насыщенный темный шоколад с нотками ванили.

Арт.: VM-75975-V99 (VM-61123-V99)

Масса: 750 г

Тропические ветры, высокие температуры и влажность обеспечивают плодородную почву для выращивания редкого и восхитительно вкусного сорта какао-бобов из Доминиканской Республики. Бобы Santo Domingo известны по всему миру своим насыщенным вкусом какао, приятной горчинкой и тонкими нотками ванили. Откройте богатый вкус и исключительный колорит этого 100% натурального какао, имеющего сертификат Cocoa Horizons.



Классический горячий шоколад BIO

Нагрейте: 150 мл Молоко*
25 г **Растворимый какао-напиток
Van Houten Santo Domingo**

Перемешайте. Украсьте напиток молочной пенкой или сливками. Напиток готов к подаче.

Горячий шоколад с апельсиновой цедрой

Смешайте: 150 мл Молоко*
15 г Апельсиновая цедра

Оставьте настаиваться на ночь.

Встряхните и отфильтруйте.

Смешайте: 30 г **Растворимый какао-напиток Van Houten
Santo Domingo**

Перемешайте до образования эмульсии, подавайте горячим.



Охлажденный шоколад с малиной

Нагрейте: 50 мл Молоко*
Смешайте: 25 г **Растворимый какао-напиток Van Houten
Santo Domingo**

Вылейте в блендер 100 мл Холодное молоко
15 г Малиновое пюре
Какао Santo Domingo с молоком
Несколько кубиков льда

Смешайте. Напиток готов к подаче.



* Рецепт можно использовать с растительным молоком в тех же пропорциях.



ТРОПИЧЕСКИЙ ШОКОЛАД

-КОКОСОВО-ШОКОЛАДНЫЙ НАПИТОК SANTO DOMINGO

-ГРАНИТЕ ИЗ МАРАКУЙИ

Граните из маракуйи

Нагрейте: 200 г Пюре маракуйи
(40°C) 75 г Сахар
50 г Инвертный сахар

Нагревайте до тех пор, пока сахар не растворится.

Добавьте: 300 г Кокосовое молоко
50 г Сок из лайма

Тщательно все перемешайте.

Перелейте смесь в неглубокую кастрюлю и поставьте в морозильную камеру. Перемешивайте каждый час венчиком или вилкой, пока не получится граните.

Кокосово-шоколадный напиток Santo-Domingo

Подогрейте: 50 г Кокосовое молоко

Перемешайте.

Добавьте: 24 г **Растворимый какао-напиток Van Houten Santo Domingo**

Добавьте: 100 г Кокосовое молоко

Тщательно все перемешайте.

Перелейте в охлажденный стеклянный стакан или медную кружку и добавьте сверху граните из маракуйи. Украсьте свежей цедрой лайма.



MACADAMIA-DOMINGO

Macadamia-Domingo

Добавьте: 10 г Паста из ореха макадамия

На дно стакана.

Подогрейте: 150 г Молоко

Добавьте: 24 г **Растворимый какао-напиток Van Houten Santo Domingo**

Хорошо все перемешайте.

Добавьте сверху: 10 г Паста из ореха макадамия

Украсьте: по вкусу Взбитые сливки с карамелью
по вкусу Карамельные завитки Mona Lisa®



BLOODY CITRUS CHOCOLATE ШОКОЛАД С КРАСНЫМ АПЕЛЬСИНОМ

Желе из красного апельсина

Смешайте:	159 г	Сахар
	6 г	Пектин NH
Подогрейте:	473 г	Пюре из красного апельсина
	177 г	Вода
	99 г	Инвертный сахар

Добавьте сахар, смешанный с пектином.

Доведите все до кипения и варите в течение трех минут. Сцедите в чашу и дайте остыть. Перед использованием перемешайте желе с помощью погружного блендера до получения однородной консистенции.

Пена из папайи

Смешайте:	500 г	Пюре из папайи
	по вкусу	Лецитин

до получения красивой пены.

РЕЦЕПТ

- ЖЕЛЕ ИЗ КРАСНОГО АПЕЛЬСИНА
- ШОКОЛАДНЫЙ НАПИТОК SANTO DOMINGO
- ПЕНА ИЗ ПАПАЙИ



Шоколадный напиток Santo Domingo

Подогрейте:	30 г	пюре из папайи
Добавьте:	24 г	Растворимый какао-напиток Van Houten Santo Domingo

Хорошо перемешайте.

Добавьте:	120 г	Холодное молоко
-----------	-------	-----------------

Хорошо перемешайте.

Добавьте на дно стакана немного желе из красного апельсина, налейте сверху шоколадный напиток и закончите оформление, добавив пену из папайи.

РЕЦЕПТ

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД СО СПЕЦИЯМИ



Горячий шоколад со специями

Подогрейте:	30 г	Гинджер (имбирный напиток)
Добавьте:	20 г	Эспрессо

Перелейте в стакан.

Подогрейте:	120 г	Миндальное молоко
Добавьте:	1 шт.	Палочка корицы
	1 шт.	Звездочка аниса
	1 шт.	Гвоздика

Оставьте настаиваться в течение 5 минут.

Процедите специи.

Добавьте:	24 г	Растворимый какао-напиток Van Houten Santo Domingo
-----------	------	---

Хорошо перемешайте и перелейте в стакан.

Нагревайте: по вкусу Имбирное молоко для пены

Нагревайте до тех пор, пока не образуется хорошая пена, а затем вылейте ее поверх шоколадного напитка. Украсьте стакан палочкой корицы и звездочкой аниса.

НАПИТКИ VAN HOUTEN SPECIAL BAR



Растворимый какао-напиток Van Houten Special Bar

Восхитительно шелковистый и невероятно кремовый.

Арт.: VM-72144-V61 (VM-51103-V61)

Масса: 1 кг

Хотите побаловать ваших клиентов новым шоколадным волшебством? Тогда смешайте Van Houten Special Bar с жидким молоком для получения мягкого шелковистого и восхитительно кремового шоколадного удовольствия.

Классический горячий шоколад

Нагрейте: 150 мл Молоко*
25 г Какао-напиток Van Houten Special Bar

Перемешайте. Украсьте напиток молочной пенкой или сливками. Напиток готов к подаче.

Горячий шоколад с фундуком

Нагрейте: 50 мл Молоко*
Смешайте: 30 г Какао-напиток Van Houten Special Bar
Добавьте: 150 мл Холодное молоко
Смешайте в блендере: Какао-напиток Special Bar и молоко
30 г Ореховое пралине Cacao Barry®

Перемешайте. Подайте (также можно подавать горячим).

* Рецепт можно использовать с растительным молоком в тех же пропорциях.



Веганский горячий шоколад

Нагрейте: 50 мл Овсяное молоко
Смешайте: 30 г Какао-напиток Van Houten Special Bar
Добавьте: 150 мл Холодное овсяное молоко
Смешайте в блендере: Какао-напиток Special Bar и молоко
15 г Кленовый сироп

Смешайте и подайте.

«Совет: подавайте шоколадный напиток в стакане для коктейлей, украсив его шоколадом. Устоять невозможно!»

Шоколадный напиток для завтрака

Нагрейте: 50 г Молоко*
Добавьте: 24 г **Какао-напиток Van Houten Special Bar**
Добавьте: 30 г Йогурт
Хорошо перемешайте.
Добавьте: 80 г Холодное молоко
Перемешайте.
Перелейте в стакан и поместите сверху шоколадную чашечку Mona Lisa®. Наполните купол гранолой.



Red Fury (Красная ярость)

Нагрейте: 120 г Гранатовый сок (80°C)
Добавьте: 20 г Сушеный гибискус
Оставьте настаиваться в течение 10 минут.
Подогрейте: 30 г Молоко
Добавьте: 30 г **Какао-напиток Van Houten Special Bar**
Хорошо перемешайте.
Процедите гранатовый сок, чтобы удалить гибискус, и снова подогрейте до 80°C. Добавьте молоко, смешанное с порошком для шоколадного напитка, и хорошо перемешайте.
Перелейте в стакан.
Добавьте: по вкусу Порошок из малины
Напиток готов.

* Рецепт можно использовать с растительным молоком в тех же пропорциях.



КУПИТЬ ПРОДУКЦИЮ
VAN HOUTEN:



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ В СОЦСЕТЯХ:

Академия Шоколада России



Chocolate Academy Russia



SINCE  1828

VAN HOUTEN
CACAO PIONEERS