



# BLANXART

PROFESSIONAL CHOCOLATE



*Instinto Creador*



# BLANXART

PROFESSIONAL CHOCOLATE



Blanxart Professional Chocolate, presenta una gama que promete satisfacer las necesidades del artesano más exigente.

Chocolates imprescindibles en un obrador, orígenes selectos que conectan con la tierra, creaciones ideales que brindan inspiración y complementos derivados del cacao.

Barcelona, abril de 1954, el **maestro chocolatero** fundador de Blanxart, emprende un largo viaje por las **mejores pastelerías y bombonerías de Europa**, en busca de ideas para lograr la clave de sus recetas: un chocolate único.

Fruto de ese **vínculo con los mejores bomboneros y chocolateros** surge de modo natural la conexión con su dulce manera de expresar **maestría y pasión** a través de sus elaboraciones.

Desde sus inicios, Blanxart es **tradición y modernidad**, identificado con la ciudad que lo alberga, espíritu **emprendedor e inquieto, cosmopolita y abierto**, siempre dispuesto a explorar nuevos sabores **conservando su esencia**.

*Instinto Creador*

01

# Blanxart Essentials

Chocolates imprescindibles que darán a tus recetas esa distinción que las hará únicas.

## 1. Selección del Cacao

Selección de las mejores habas de cacao siguiendo los más altos estándares de calidad.

## 2. Tostado Artesanal

El corazón de nuestro ADN, un proceso tradicional que nos hace diferentes.

## 3. Conchado

La liberación de los aromas en su óptima intensidad a través de un proceso de conchado controlado, hace únicos a nuestros chocolates.

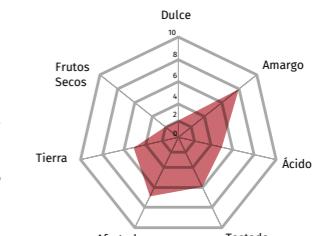


## Raval 71% Chocolate



2x5 kg  
 8x1 kg    12 kg

Chocolate que destaca por su intenso y a la vez equilibrado sabor a cacao tostado y sus notas cítricas y de frutos rojos. Todo ello se fusiona a la perfección con toques alicorados y de madera y sutiles matices especiados.



Min. Cacao: 71%    Grasa Total: 40%    Fluidez:

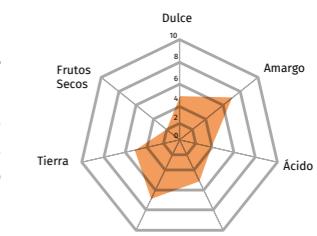
**Aplicación:** Aromatizar / Moldeado / Baño / Pieza artística

## Gràcia 62% Chocolate



2x5 kg  
 8x1 kg    12 kg

Chocolate caracterizado por sus intensas notas afrutadas, entre las que predominan perfiles a frutos rojos y frutas deshidratadas, junto con matices alicorados y de madera. Estos sabores combinan perfectamente con una ligera acidez cítrica y un tostado suave.



Min. Cacao: 62%    Grasa Total: 38%    Fluidez:

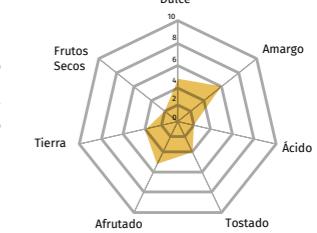
**Aplicación:** Aromatizar / Moldeado / Baño / Pieza artística

## Horta 55% Chocolate



2x5 kg  
 8x1 kg    12 kg

Chocolate con un delicado sabor a cacao que se caracteriza por un equilibrio entre notas a frutas dulces y suaves matices a madera, acompañadas de un ligero toque a frutos secos.



Min. Cacao: 55%    Grasa Total: 36%    Fluidez:

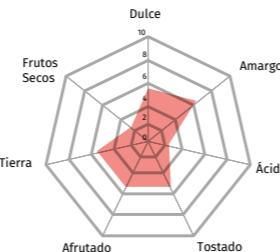
**Aplicación:** Aromatizar / Moldeado / Baño / Pieza artística

## Bonanova 50%

Chocolate



Chocolate que se distingue por su intenso sabor a cacao, enriquecido con dulces notas afrutadas y toques de madera, delicadamente complementado con sutiles matices de frutos secos.



Min. Cacao: 50%

Grasa Total: 28%

Fluidez:

**Aplicación:** Aromatizar / Hornear

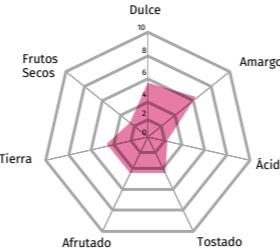
2x5 kg 12 kg

## Sagrera 60% · Sin azúcares añadidos

Chocolate



Chocolate sin azúcares añadidos, con edulcorante, caracterizado por una refinada combinación de notas amaderadas y frutas dulces como manzana y pera, complementadas con sutiles matices de frutos secos y un suave toque tostado.



Min. Cacao: 60%

Grasa Total: 40%

Fluidez:

**Aplicación:** Aromatizar / Moldeado / Baño / Pieza artística

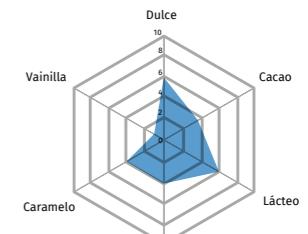
2x5 kg 12 kg

## Sants

Chocolate con Leche



Se caracteriza por su intenso perfil lácteo con notas caramelizadas, complementado por un suave toque a cacao. La combinación de estos sabores y su delicada cremosidad aportan a este chocolate un sabor único.



Min. Cacao: 34%

Grasa Total: 36%

Fluidez:

**Aplicación:** Aromatizar / Moldeado / Baño / Pieza artística

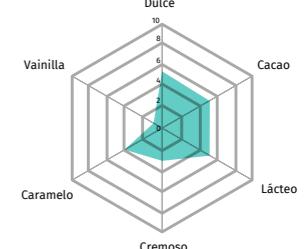
2x5 kg 12 kg

## Rambla

Chocolate con Leche



Chocolate con leche con destacado sabor a cacao, acompañado por un equilibrio perfecto de notas lácteas y cremosas y un excelente toque caramelizado.



Min. Cacao: 39%

Grasa Total: 38%

Fluidez:

**Aplicación:** Aromatizar / Moldeado / Baño / Pieza artística

2x5 kg 12 kg

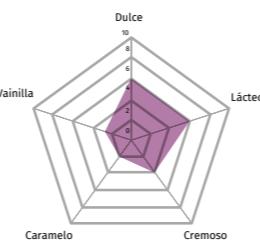


## Born

Chocolate Blanco



Delicado chocolate blanco que destaca por sus notas lácteas y cremosas acompañadas de un equilibrado dulzor y ligeros toques de vainilla.



Min. Cacao: 28%

Grasa Total: 34%

Fluidez:

**Aplicación:** Aromatizar / Moldeado / Baño / Pieza artística

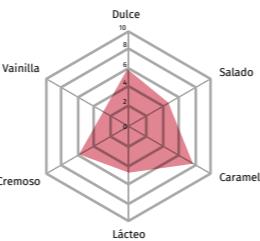
2x5 kg 8x1 kg 12 kg

## Carmel

Golden Chocolate



Chocolate con intensas notas de caramelo y un atractivo color dorado, acompañado de matices lácteos y cremosos combinados con un sutil toque salado, que ofrecen una experiencia sensorial única.



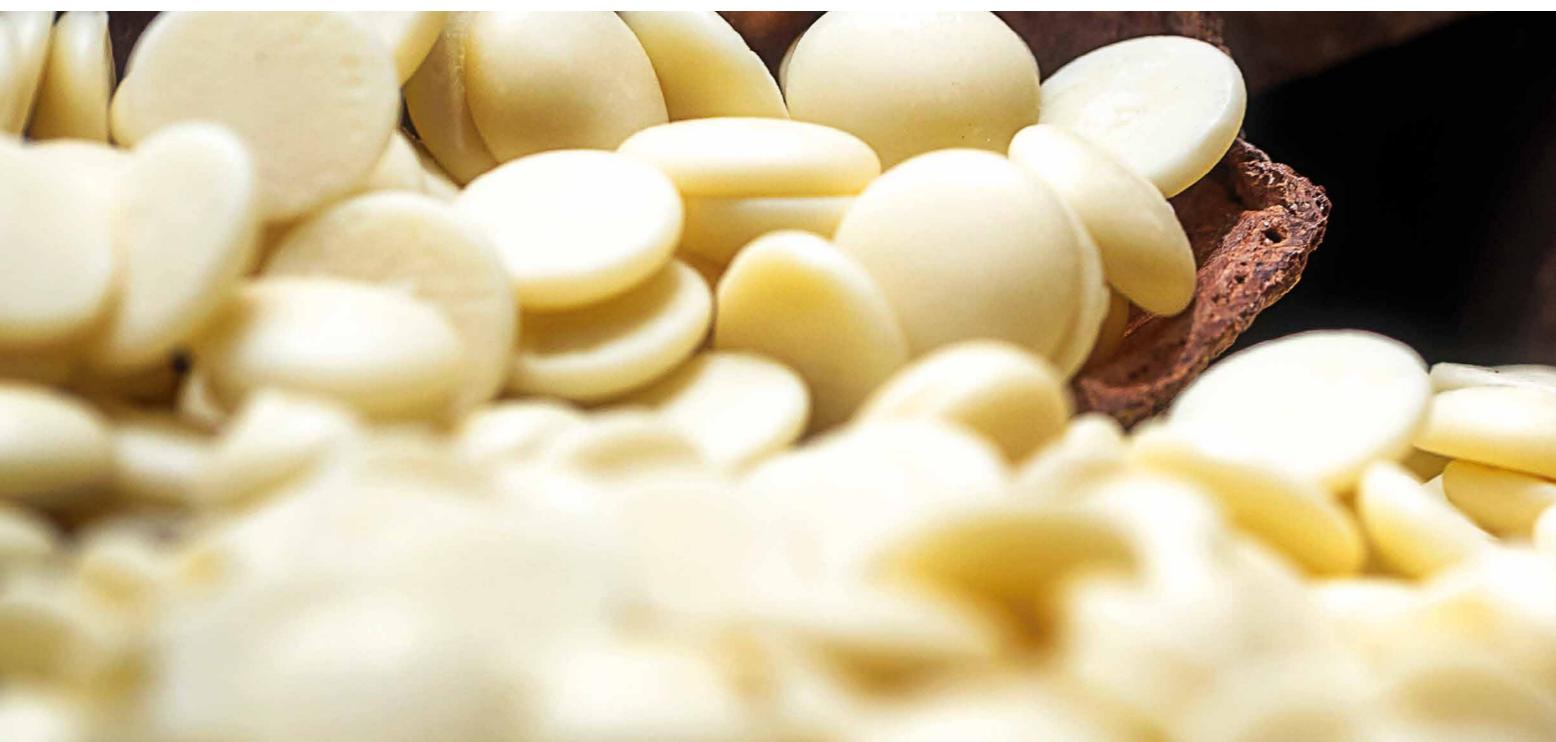
Min. Cacao: 30%

Grasa Total: 34%

Fluidez:

**Aplicación:** Aromatizar / Moldeado / Baño / Pieza artística

2x5 kg 8x1 kg



02

# Organic Origins



Chocolates que ofrecen al artesano la conexión con la tierra y las comunidades que cultivan el cacao.

Famosa por su producción de cacao orgánico, concretamente de Cacao Trinitario, que destaca por sus notas a frutas tropicales, frutos secos y vegetales.

## República Dominicana 72% Organic Origins



7 kg

Chocolate que presenta intensas notas afrutadas, que recuerdan a frutas tropicales, como piña, melocotón y maracuyá. Estas notas afrutadas se combinan con notas vegetales y especiadas.



ES-ECO-019-CT  
Agricultura no UE

Cacao Total: 72% Grasa Total: 40% Fluidez:

Aplicación: Toque de autor / Baño / Ganache / Moldeo



## República Dominicana 82% Organic Origins



7 kg

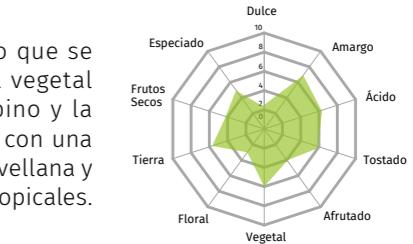
Posee una marcada nota a cacao que se percibe junto a una intensa nota vegetal y de tierra, donde destacan el pino y la oliva. Estos sabores se combinan con una nota a frutos secos, como piñón, avellana y almendra y ligeras notas a frutas tropicales.



ES-ECO-019-CT  
Agricultura no UE

Cacao Total: 82% Grasa Total: 44% Fluidez:

Aplicación: Toque de autor / Baño / Ganache / Moldeo



## República Dominicana 100% Organic Origins



7 kg

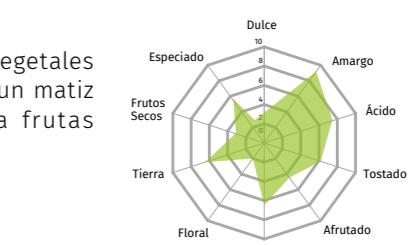
Se describe por intensas notas vegetales y de tierra, que se suavizan con un matiz especiado y un ligero toque a frutas tropicales.



ES-ECO-019-CT  
Agricultura no UE

Cacao Total: 100% Grasa Total: 54% Fluidez:

Aplicación: Toque de autor / Baño / Ganache / Moldeo



03

# Premium Origins

Chocolates de orígenes selectos para brindar la mayor calidad a las creaciones del artesano.



## Nicaragua 85%

Premium Origins



4x2 kg

Que cultiva en la región de Waslala un Cacao Trinitario con matices de limón, naranja, piña, jazmín y frutos secos.

Se caracteriza por intensas notas florales, toques cítricos de limón y naranja. Las notas de nuez son el perfecto acompañante para conseguir ese final armonioso.

Min. Cacao: 85%

Grasa Total: 52%

Fluidez:



Aplicación:

Toque de autor / Baño / Ganache / Moldeo

## Congo 82%

Premium Origins



4x2 kg

De donde obtenemos el Cacao Forastero cultivado a los pies de Mountains of the Moon, que destaca por sus notas de frutos rojos, cítricos y especias.

Es un chocolate con una fuerte personalidad. Sus notas a frutas silvestres y cítricas destacan de forma armoniosa y combinan perfectamente con este toque picante de café suave, madera y toques de nuez.

Min. Cacao: 82%

Grasa Total: 47%

Fluidez:



Aplicación:

Toque de autor / Baño / Ganache / Moldeo

## Perú 77%

Premium Origins



4x2 kg

Productor del Cacao Criollo blanco, cultivado en la región de Piura. Con características únicas de aroma y sabor, con notas de madera y tabaco y matices de regaliz.

Se despliega con una primera potente nota cítrica, seguida de madera y de cuero. Culmina con un matiz a café sabroso y frutos secos, como nuez, avellana y almendra.

Min. Cacao: 77%

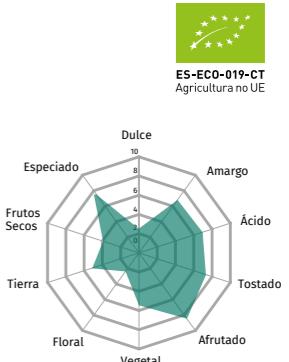
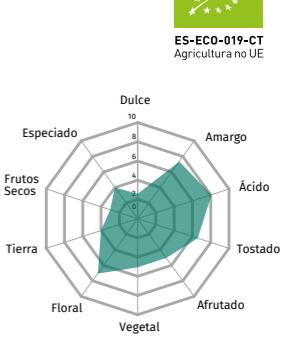
Grasa Total: 45%

Fluidez:



Aplicación:

Toque de autor / Baño / Ganache / Moldeo



04

# Chocolate Ganache



## Dark Chocolate Ganache

Ganache



Ganache de chocolate negro lista para usar, elaborada con chocolate puro. Destaca por sus notas cítricas y de frutos rojos, que se combinan a la perfección con un perfil tostado y un sutil toque a fruto seco.

Contenido de chocolate: 43% de Raval



## Milk Chocolate Ganache

Ganache



Ganache de chocolate con leche. Destaca por su sabor a cacao y sus intensas notas lácteas, que, junto con una característica presencia de caramelito tostado, logran un equilibrio único.

Contenido de chocolate: 55% de Sants



## White Chocolate Ganache

Ganache



Ganache elaborada con chocolate blanco, acercando la ganache tradicional a las innovaciones culinarias más atrevidas. Se caracteriza por un intenso sabor lácteo con ligeros toques de vainilla, acompañado de una cremosidad perfecta y fundente en boca.

Contenido de chocolate: 55% de Born



# Sugerencias de uso de Ganache

## Relleno para pastelería



Dosificar el producto a temperatura ambiente en una manga hasta obtener una textura maleable que permita la dosificación del producto sobre el bizcocho.

## Relleno para bombones



Calentar el producto a 32-35 °C en baño maría o microondas, llenar una manga y dosificar en molde previamente encamisado con cobertura de chocolate.

## Relleno para masas horneables



Dosificar en molde de silicona una bola de ganache a temperatura ambiente y llevar a congelación -18 °C. Una vez congelada desmoldar e incluirla en la masa antes de hornear (coulants, muffins y todo tipo de masas batidas).

## Baño



### Directamente sobre masas

Negro y leche, calentar en microondas o baño maría a 45 °C para evitar burbujas de aire, en blanco calentar hasta a 28 °C para un efecto recubrimiento óptimo.

### Sobre mousses o semifríos

Calentar en microondas o baño maría a 45°C para evitar burbujas de aire, dejar reposar y bañar al alcanzar los 34-35 °C.

## Decoración



Dosificar el producto a temperatura ambiente en una manga hasta obtener una textura maleable que permita la dosificación del producto sobre la superficie deseada. Permite el montado o aireado para obtener una textura más suave y cremosa.

## Boleado de trufas



Escudillar el producto utilizando cuchara, manga o similar. Introducir las piezas en el congelador a -18 °C durante 1 hora. Extraer del congelador, bolear manualmente y decorar al gusto con chocolate, cacao en polvo, etc.

04

# Service Products

Ingredientes nobles que proporcionan un toque genuino a las mejores recetas.



## Nibs Cacao

Nibs de cacao, origen Ghana, triturados y tostados con llama directa. Perfectos como inclusión saludable, para añadir un toque crujiente a tus creaciones o como decoración.

1,5 kg / 10 kg



## Cacao 22-24%

Cacao en polvo de intenso color rojizo y rico en manteca de cacao. Ideal para formular helados, pasteles o para decorar postres.

6 x 1 kg / 2 x 5 kg



## Manteca de Cacao

Manteca de cacao desodorizada, en gotas, en un práctico envase de fácil apertura y cierre.

2,5kg





# BLANXART

PROFESSIONAL CHOCOLATE

[info@blanxartprofessional.com](mailto:info@blanxartprofessional.com)

  @blanxartprofessional

[www.blanxartprofessional.com](http://www.blanxartprofessional.com)