



# Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882  
FRANCE

*Vivez le Haut Chocolat<sup>®</sup>*  
avec Nous !



# Weiss: ¿Quiénes somos?



La tercera marca de chocolate más conocida en Francia

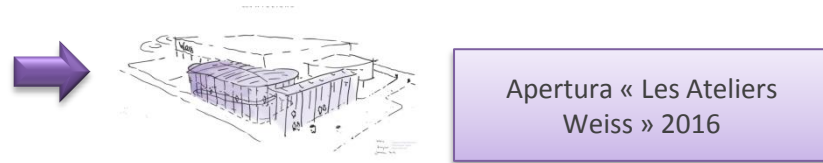
Source NPS 2015



Aproximadamente 120 empleados



Cooperación con pasteleros reconocidos para el desarrollo



#chocolatweiss - www.weiss.fr









# Weiss: ¿Cómo trabajamos?

## From Bean to Bar



La selección de las habas de cacao



El tostado



La mezcla



El conchado



Le Haut chocolat®

Nuestros clientes

 pastelero,  chocolatero,  panadero,  restaurador  gastronomie



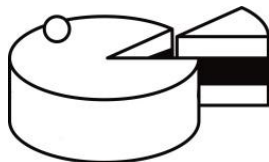
# Los Chocolates de Obrador





# Le Haut Chocolat®

## ¿Cómo utilizar los chocolates?



**Pastelería**



Mousse /  
Espuma



Glaseado



Galleta



Ganache



**Moldeado**



Tableta de chocolate



Huevos de  
chocolate



**Baño /  
Recubrimiento**



Bombones de chocolate

# La Gama Weiss

## Las etiquetas de calidad

**GLUTEN FREE**



Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant  
L'excellence  
des savoir-faire  
français

TROPHÉE  
**EUROPAIN**  
INNOVATION  
2016



*100% Manteca de cacao*



*Sin OGM*



*Sin colorante azoique*

**Sans huile de palme**

*Sin aceite de palma*





# Le Haut Chocolat®

## ¿Dondé proporcionamos?



8 orígenes de habas de cacao diferentes

# LE HAUT CHOCOLAT®



# Le Haut Chocolat<sup>®</sup>

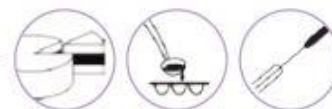
## Névée 29% - Premium

Muy fluido y fácil de trabajar.  
Perfecto para todas las  
aplicaciones



### Névée 29%

*Dulce y avainillado*



Dotado de un aroma lacteado, ligeramente azucarado y avainillado, este chocolate deja en boca un **ligero perfume de leche caramelizada**. Es muy **fluido y fácil de trabajar**, con un fuerte contenido en manteca de cacao.

Panes 5 x 1 Kg  
Réf. 1 020 012

Cubo 1,8 Kg  
Réf. 1 120 868

Cubo 5 Kg  
Réf. 1 022 012

Cubo 10 Kg  
Réf. 1 024 030





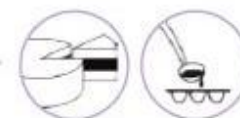
# Le Haut Chocolat<sup>®</sup>

## Madalait 35% - Premium



Puro origen Madagascar  
Muy Suave

### Madalait 35%



*Fino con notas lácteas y de cacao*

Esta cobertura de chocolate con leche presenta un perfil **muy redondo y suave** con **unas notas lácteas**, con una ligera punta de cacao.




**PURO ORIGEN MADAGASCAR**

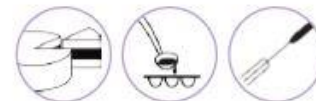
Cubo 5 Kg  
Réf. 1 022 039

# Le Haut Chocolat<sup>®</sup>

## Galaxie Lait 41% - Premium

La cobertura de cada día.   
Fluido y cremoso.

*Galaxie Leche 41%* LA COBERTURA DE CADA DÍA



*Cremoso con marcadas notas de cacao*

Un chocolate con leche que proviene **de la mezcla de cuatro grandes orígenes**. En boca sus **notas lácteas y frescas** se asocian a un gusto de cacao marcado que trae un ligero amargor. Se añaden aromas **cálidos y notas a galleta**. El conjunto se acaba con un gran largo en boca.



AFRICA · VENEZUELA · ECUADOR · MADAGASCAR

Cubo 1,8 Kg

Réf. 1 120 862

Cubo 5 Kg

Réf. 1 024 034

Cubo 10 Kg

**NUEVO**

Ref. 1 121 404



# Le Haut Chocolat<sup>®</sup>

## Adzopé 55% - Producto de entrada

Notas de especias cálidas



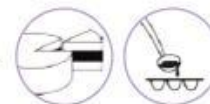
### Adzopé 55%

*Chocolateado y apetitoso*

Un gusto típico de los cacaos africanos chocolateados con **notas ligeras de especias cálidas** que le dan un perfil de chocolate apetitoso.



**AFRICA**



Cubo 5 Kg

Réf. 1 022 036



# Le Haut Chocolat®

## Altara 63%- Producto de entrada



Un solo tipo de habas.  
Buena relación calidad / precio.



### Altara 63%

*Con raza & intenso*

Una sola variedad de habas que le dan este gusto de chocolate bien equilibrado con taninos fundidos.



**AFRICA**



Cubo 5 Kg

Réf. 1 022 035

Cubo 10 Kg

Réf. 1 024 023

# Le Haut Chocolat®

## Lichu 64% - Premium +

Un solo tipo de habas de Vietnam.  
Frutos del bosque.  
Adaptado para la pastelería.



### Li Chu 64%

*Fresco & especiada*

Con su **chocolate con matices rojo claro**, Li Chu 64% se distingue de las demás coberturas. Su gusto de chocolate franco está acompañado de **notas de vainilla**, de aromas de **frutos secos** y de una punta de **regaliz**. Unas notas aciduladas aparecen al final, dejando un buen gusto en la boca.



**PURO ORIGEN VIETNAM**

Cubo 1,8 Kg

Réf. 1 120 982

Cubo 5 Kg

Réf. 1 022 062



# Le Haut Chocolat®

## Santarem 65% - Premium

Muy especial – Ahumado  
Permite de diferenciarse

### *Santarém 65%*

NUESTRO CHOCOLATE MÁS DESENFADADO



#### *Ahumado y salvaje*

Este chocolate **sorprendente y único** revela **unas notas ahumadas pronunciadas**, unos aromas morenos de tabaco maridados a unos **toques vegetales que recuerdan la potencia de ciertos tés verdes**. Esta cobertura se recomienda para las recetas de ganaches con frutas rojas pero también para preparaciones saladas al chocolate (salsas para caza por ejemplo.)



PAPÚA NUEVA GUINEA · AFRICA



# Le Haut Chocolat®

## Ebène 72% - Premium

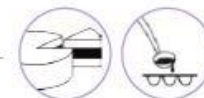


Sin lecitina añadida  
Gusto intenso de chocolate  
Mezcla de habas



*Ebène 72%*

GARANTIZADO SIN LECITINA AÑADIDA



*Potente & redondo*

La mezcla armoniosa de las habas de Ecuador da gusto redondo y sabor a la potencia del cacao africano. **Premio Ruban Bleu en el Salón Intersuc.**

**AFRICA · ECUADOR · VENEZUELA · TRINIDAD E TOBAGO**

Panes 5 x 1 Kg  
Réf. 1 020 002

Cubo 5 Kg  
Réf. 1 022 018

Cubo 10 Kg  
Réf. 1 024 032

# **Herramientas de Marketing**



# TABLA DE LAS APLICACIONES

Los chocolates	Las características técnicas				Las aplicaciones			Los formatos			
	% de materia grasa de cacao	% de azúcar	% materia grasa lechea	Fluides	Pastelería	Moldeado	Bata	Panes 5 x 1 Kg	Cubo 1.0 Kg	Cubo 5 Kg	Cubo 10 Kg
NEGRO	Adzopé 55 %	37	44		■■■	•	•			•	
	Oricao 58 %	38	38		■■■	•	•	•	•	•	
	Sokoto 62 %	39	38		■■■	•	•	•	•	•	•
	Altara 63 %	39	38		■■■	•	•			•	•
	Ganache 64 %	39	34		■■■■	•	•	•		•	
	Tribago 64 %	40	35		■■■	•	•			•	•
	Santarem 65 %	40	34		■■■	•	•			•	
	Ibaria 67 %	41	32		■■■■	•	•	•		•	•
	Atirao 67 %	44	32		■■■■■	•	•	•		•	•
	Galaxia 67 %	44	32		■■■■■	•	•	•		•	•
	Acarigua 70 %	42	28		■■■	•	•		•	•	•
	Ebano 72 %	44	27		■■■	•	•		•	•	•
	Kacinkoa 85 %	49	14		■■■■	•	•	•		•	
LECHE	Caramelatte 35 %	29	41	4	■■	•	•			•	
	Leche Entera 37 %	34	41	5	■■■■■	•	•			•	•
	Leche Suprema 38 %	34	41	5	■■■■■	•	•	•		•	•
	Leche Caramel 38 %	34	41	5	■■■■■	•	•	•		•	•
	Galaxia Leche 41 %	35	38	8	■■■■■	•	•	•		•	•
BLANCO	Névéa 29 %	30	42	7	■■■■■	•	•	•	•	•	•
	Anño 34 %	35	37	7	■■■■■	•	•	•		•	

NUESTROS PUROS ORIGENES											
NEGRO	Caiba 64 % Puro Republica Dominicana Bio & Equitable	39	35		■■■	•	•			•	•
	Li Chu 64 % Puro Vietnam	38	35		■■	•			•	•	
	Bassam 69 % Puro Costa de Marfil	39	30		■■	•				•	•
LECHE	Madalait 35 % Puro Madagascar	30	43	8	■■■	•	•			•	
	Manatee Lait 42 % Puro Trinidad y Tobago	34	35	8	■■■■	•	•	•		•	

Para los moldeados de Pascua /Navidad le aconsejamos utilizar las coberturas con una fluides superior a 8.

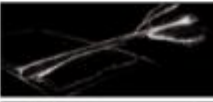






# El libro de Haut Chocolat® extracto



Oricáo, Biscuit, Ibaria, **EBÈNE**, Fondant, Chocolaté, Adzopé, Mousse, Fruité, Ibaria, **LI CHU**, Tour de main, Truffe, Enrobage, Recolta, Manatee Noir, Dacquoise, Tribago, **PASSION**, Crème, Insert, Coulis, Lait Suprême, Bavaroise, Gelée, Névée, Sokoto, Entremets, Atiavo, **GALAXIE NOIR**, Brownie, Savoir-faire, Madalait, Intense, Crumble, Kacinkoa, Surprenant, Moelleux, Glace, Croquant, Acarigua, **GANACHE**, Sorbet, Epicé, Lait Entier, Altara, Entremets, Grand Noir, Intense, Meringue, Coulis, Créativité, **CEIBA**, Gênoise, Rond, Chantilly, Streuzel, Mousse, **BASSAM**, Passion, Crème brûlée, Intense, Confiterie, **MANATEE LAIT**, Biscuit, Madalait, Fruits pochés, Tempéragé, Galaxie Lait, Ganache, Ibaria, Caramel, Innovation, Praliné, **SANTARÈM**, Compotée, Oricáo, Noir, Givré, Confiterie, **EXCELLENCE**, anglaise, Savoir-faire, Chocolat, Unique, Emblage, Li Chu, Gênoise, Fraîcheur, Intense, **HAUT CHOCOLAT®**, Tendre, Acidulé, Équilibré, Rond, Intense, Passion.

## OUR CHOCOLATES THROUGH SEVEN EVERYDAY RECIPES

OUR CHOCOLATES THROUGH SEVEN EVERYDAY RECIPES

	<b>CAKE</b>
	<b>ICE-CREAM</b>
	<b>CONFECTIONERS' CUSTARD</b>
	<b>BAVAROISE</b>
	<b>PÂTE À BOMBE</b>
	<b>CONFECTIONERS' GANACHE</b>
	<b>CHOCOLATE MAKERS' GANACHE</b>

## CONFECTIONERS' GANACHE



CHAPTER VIII

### METHOD

Heat the milk and/or cream to around 85°C (185°F). Pour half of it onto the chocolate and wait one minute. Stir and add the remaining cream. Add the invert sugar and/or glucose and blend without incorporating any air. At 30°C (86°F), pour into lined tart cases or framed desserts. Chill for one hour. Shelf life: This recipe is stable when thawed.

Name of product	Ingredients					
	Chocolate (g)	Whipped cream 35% fat (g)	UHT semi-skimmed milk (g)	Invert sugar (g)	Glucose syrup 40 DE (g)	Salt (g)
Nivéa 29%	200	110			25	
Lait Entier 37%	200	143			20	
Lait Suprême 38%	200	143			20	
Galaxie Lait 41%	200	143			15	
Racolta 55%	280	165	100		60	
Adzopé 55%	280	170	100		60	
Grand Noir 57%	280	160	90		65	
Oricáo 58%	280	160	122	30	25	
Sokoto 62%	280	160	122	10	45	
Altara 63%	280	160	116	35	22	
Trihago 64%	280	160	120	10	45	
Carache 64%	280	160	120	35	20	
Santarém 65%	280	150	130	40	25	
Ibaria 67%	280	145	135	10	60	
Galaxie Noir 67%	280	145	135		65	
Athao 67%	280	145	135	45	25	
Acarigua 70%	280	145	135		95	
Ebene 72%	280	145	135		92	
Kacinkoa 85%	280	135	160	60	60	0,15

Name of product	Ingredients				
	Chocolate (g)	Whipped cream 35% fat (g)	UHT semi-skimmed milk (g)	Invert sugar (g)	Glucose syrup 40 DE (g)
Madalait 35% Pure Madagascar	200	143			20
Manisao Lait 42% Pure Trinidad & Tobago	200	143			15
Li Chu 64% Pure Vietnam	280	160	120	40	20
Céiba 64% Pure Dominican Republic Organic & Fair Trade	280	160	120	40	20
Manisao Noir 64% Pure Trinidad & Tobago	280	145	135	45	25
Bassam 69% Pure Ivory Coast	280	135	150	50	20

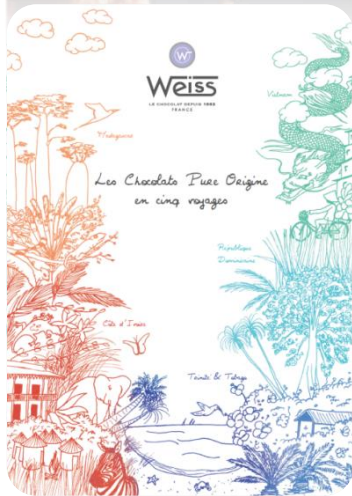
### TIPS FROM OUR MASTER CHOCOLATE MAKER

Respecting the flow temperature ensures a stable and glossy ganache.



# Herramientos técnicos

## Recetas



Para resumir, Weiss es

“ Ofrecemos la gama de productos amplia de una empresa grande, con la proximidad y flexibilidad de una estructura pequeña “

