



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

GET YOUR FREAK ON!

MET CALLEBAUT'S IJSKOUDE CHOCOLADESHAKES



FREAKSHAKES

De Food Trend van dit moment

Heb jij je al gewaagd aan de Freakshake? Je ziet ze tegenwoordig bijna dagelijks voorbij komen op je Social Media feed. Het is de nieuwste trend op het gebied van milkshakes en het vervult de stoutste dromen van de échte zoetekauwen onder ons.

Wat zijn Freakshakes?

Ze zijn overgewaaid uit Australië en hebben nu hun weg gevonden naar Europa: de Freakshakes. Deze Guilty Pleasure is een mix tussen een klassieke milkshake en een over-the-top dessert en veroverd menig hart op Instagram.

De Freakshake bevat alles wat we lekker vinden. De basis wordt gevormd door een romige, ijskoude milkshake, maar dan in een nieuw jasje. Van de klassieke shakes Chocolate, Aardbei en Banaan, tot trendy smaken als Salted Caramel en Pindakaas.

Maar wat deze shake pas echt tot een wereldwijd fenomeen maakt, is de excentrieke afwerking. Deze begint met een flinke toef slagroom (zodat alle decoratie goed blijft zitten), met daarop een overload aan saus en andere zoetigheden als brownies, vers fruit, krokante toppings, koekjes, nootjes, chocolade en nog veel meer.

Mood Food

Deze Freaky milkshakes sluiten perfect aan bij één van de gespotte trends van Callebaut: Mood Food. Deze trend staat voor de link tussen de emotie van mensen en het voedsel of de drank dat daarbij aansluit. Vooral de nieuwe generatie, de millennials, “zijn wat ze eten”. Ze zijn ervan overtuigd dat voeding een belangrijke invloed heeft op hoe ze zich voelen en dat het mede hun humeur bepaalt.

De reacties op Instagram bewijzen dat eigenlijk iedereen zeer positief en enthousiast reageert op de Freakshakes. Het maakt mensen blij, enthousiast en gelukkig! En alleen al het zien van een foto, zorgt voor een positieve boost op je humeur. De Callebaut Chefs spelen in op deze trend en ontwikkelde 8 Freaky chocoladeshakes.

Eye catcher op het terras of op Social Media

Zet deze Freaky Milkshakes op je menukaart en op Social Media en je zorgt gegarandeerd voor een feestje! De Freakshakes hebben een bepaalde magie. Op het moment dat mensen ze zien, of dit nu op het terras of op Social Media is, willen ze het proeven! Het is mega trendy en dus zullen je gasten erover praten op hun eigen Social Media kanalen. Dit zorgt voor gratis publiciteit. Wie wil dit nu niet?

CALLEBAUT'S GROUND CHOCOLATE

Ook geschikt voor koude dranken!

Voor bars en barista's, maar eigenlijk voor iedereen die een kwalitatieve chocoladedrank wenst te serveren, ontwikkelde Callebaut de Ground Chocolate. Deze 100% Belgische chocolade is verkruid, waardoor de chocolade perfect en snel oplost. De Ground Chocolate combineert de rijkdom van de authentieke chocoladesmaak met het gebruiksgemak van verkruidde chocolade. Hierdoor is het ideaal voor drukke horeca momenten en To Go locaties. Het is een kwalitatief hoogstaand en gebruiksvriendelijk product, waarmee in een handomdraai een échte intense chocoladedrank wordt gemaakt.

Ook geschikt voor koude dranken!

De Ground Chocolate wordt in de horeca vaak gebruikt voor warme chocolademelk. Maar wist je dat het ook perfect te gebruiken is voor **koude chocoladedranken**?

Je mengt de verkruidde chocolade met warme melk en laat dit afkoelen, zodat je een koud, vloeibaar chocolademengsel krijgt. Dit is de basis van iedere (freaky) milkshake, frappé of koude chocomelk. Op de volgende bladzijde vind je het easy-to-make basisrecept.



BASIS RECEPT

Koud chocolademengsel (oftewel: chocolade ganache)

De basis van elke Callebaut Freakshake is een koud chocolademengsel gemaakt met Callebaut's Ground Chocolate. Dit mengsel is zeer gemakkelijk, en in grote hoeveelheden te maken. Je kunt het vervolgens 2 dagen bewaren in de koeling. Dit maakt het zeer praktisch en gebruiksvriendelijk in de keuken of achter de bar.

- Bereidingstijd:** - 5 min.
- Hoeveelheid:** - Met het onderstaande basisreceptuur maak je 1 tot 1,2 liter chocolademengsel
- Dit staat gelijk aan ongeveer 6 Freakshakes
- Info:** - Met 1 pot Ground Chocolate kan je 2,4 liter chocolademengsel en dus 12 Freakshakes maken

Benodigde apparatuur

- Blender
- Geschikt glaswerk

Tip: Voor de Freakshakes in dit boekje zijn 500 ml Mason Jar's gebruikt. Hier zijn de recepten op afgestemd. Deze serveerhoeveelheid is geschikt voor 1 tot 2 personen.

Basis recept

Ingrediënten	Bereiding
CHOCOLADEMENGSEL PUUR (1,2 liter) 14 scheppen* volle melk** 20 scheppen Callebaut Ground Chocolate Puur CHD-X5226P-X71	Verwarm de melk tot het kookpunt in een pan of in de magnetron. Haal van het vuur en schenk de warme melk in een grote kom. Voeg de scheppen Ground Chocolate al roerend toe tot er een vloeibare emulsie ontstaat. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en bewaar vervolgens (max. 2 dagen) in de koeling.
CHOCOLADEMENGSEL WIT (1 liter) 10 scheppen* volle melk** 20 scheppen Callebaut Ground Chocolate Wit CHW-X2929P-X71	

* Bij de iedere pot Ground Chocolate wordt een maatschep geleverd van 50 ml.

** De volle melk kan worden vervangen door een andere melk naar keuze, zoals amandel- of kokosmelk.

To share

De Freakshakes in dit receptenboekje worden geserveerd in glazen Mason Jars van 500 ml. Wellicht is 500 ml voor sommige gasten iets teveel. Daarom zijn deze Freakshakes ideaal als "to-share" concept. Toch liever een kleinere Freakshake? Deel dan gemakkelijk het recept door tweeën voor een kleinere portie.

Om te inspireren heeft Callebaut 8 Freakshakes ontwikkeld. Natuurlijk kan er gevarieerd worden met smaken en decoraties. Laat je creativiteit de vrije loop, er zijn geen regels!



DECORATIE TIPS

Vooral de over-the-top decoratie maakt deze Freakshakes tot een wereldwijde hype. De shake is in een handomdraai gemaakt, maar de afwerking vergt wat meer creativiteit. Maar dit maakt het juist leuk, voor zowel de medewerkers als de gasten!

Tip 1 Kleuren- en smaken

Het is leuk als je in eenzelfde kleuren-en smakenpalet blijft: bruine chocolade, brownies, koekjes en karamel- of chocoladesaus op de bruine shakes zoals Peanutbutterlicious, Chocolate Chaos of Salted Caramel. Of verse aardbeien, frambozen, roze crunchies en witte chocolade op de lichtgekleurde shakes zoals White Strawberry Dream of Ridiculous Raspberry.

Tip 2 Versier het glas

De Freakshakes in dit receptenboekje worden geserveerd in glazen Mason Jars van 500 ml. Dit servies past perfect bij de trendy look van een Freakshake. Ook is dit glas groot genoeg om in overvloed te kunnen decoreren. Je ziet op de foto's dat de rand van de Mason Jar telkens is versierd met allerlei verschillende chocoladecoraties. Dit is natuurlijk niet noodzakelijk, maar het creëert wel die extra 'finishing touch'. Hoe maak je deze rand?

1. Doop de rand van het glas in een substantie waaraan je (kleine en lichte) decoraties kunt plakken. Wij hebben getempereerde chocolade gebruikt. Maar je kunt bijvoorbeeld ook Nutella of extra plakkerige Honing gebruiken.

2. Plak de decoraties tegen de rand. Als je kleine strooisels gebruikt, zoals Crispearls, Bloesems of nootjes, kan je deze het beste in een grote bak doen. Draai de Mason Jar, met de rand van het glas door de bak, zodat de strooisels aan de substantie blijven plakken. Je kan dit in de koeling bewaren en laten uitharden, maar dit is niet noodzakelijk.

Tip 3 Slagroom en hoogte

Spuut voldoende, stevige en koude slagroom op de milkshake. Dit zorgt ervoor dat de versiering beter blijft staan/zitten. Vervolgens decoreer je de slagroom met strooisels, koekjes of fruit. Je schept een wow-effect door hoogte te creëren. Onze Chocolate Pencils zijn hier uitermate geschikt voor! Ze zijn beschikbaar in allerlei kleuren. Je kunt er tevens gemakkelijk vers fruit op prikken.

In dit Callebaut receptenboekje maak je kennis met Callebaut's decoratiezusje "Mona Lisa". Mona Lisa is ons nieuwe chocolade decoratiemerk, dat bestaat uit de mooiste, kleurrijke en lekkere chocolade decoraties. Hiermee kan je je creativiteit de vrije loop laten! Deze decoraties, zijn net als de Ground Chocolate te koop bij de bekende Horeca Groothandels.

Supported by





CHOCOLATE CHAOS

Voor de échte chocolate addicts: intense ijskoude chocolade shake met slagroom, brownies en heerlijke karamelsaus

Bereiding

Ingrediënten	Bereiding
2 scheppen chocolademengsel puur 2 scheppen chocolademengsel wit 4 scheppen volle melk	Mix alle ingrediënten in de blender tot een shake.
Callebaut Pure Chocolate Topping TOD-6022-Z3 Ijsblokjes	Spuut de Topping aan de binnenzijde van de Mason Jar. Vul vervolgens helemaal met de ijsblokjes en schenk de shake erover.

Opbouw & afwerking

Ingrediënten	Bereiding
Slagroom	Spuut de slagroom in een toef op de shake.
Callebaut Karamel Topping TOF-6042CARA-Z38 Callebaut Crispearls Puur CED-CC-D1CRISP-W97	Garneer de slagroom met de Karamel Topping en Crispearls.
Mona Lisa XL Pencil Wit CHW-PC-19939E0-999 Mona Lisa Petit Four Cups Gemarmerd CHX-CP-90359E0-A99 Mona Lisa Chococool Koelspray ACC-19417-999	Breek het puntje van de Pencil af en doop de bovenste 2 cm in getempereerde chocolade. Plaats de Petit Four Cup er direct op en bespray met de Chococool Koelspray, zodat het meteen vastplakt. Vul de cups met slagroom, bestrooi met gekleurde chocolade decoraties en steek ze in de Mason Jar.
Brownie	Tip: maak deze chocolade klassieker compleet met stukjes smeuije brownie.

Decoratie rand

Lees op blz. 6 hoe u de rand van de Mason Jar het beste kunt decoreren. Voor deze shake is de onderstaande rand-decoratie gebruikt:

Mona Lisa **Bloesems Melk** CHM-BS-19848E0-999

Kostprijs- en margeberekening

Incl. alle decoratie	
Kostprijs per portie	€ 2,90
Verkoopprijs incl. BTW (6%)	€ 6,50
Verkoopprijs excl. BTW	€ 6,11
Brutowinstmarge	55%
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 3,20

Excl. decoratie	
Kostprijs per portie	€ 1,55
Brutowinstmarge	75%
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 4,55



WHITE STRAWBERRY DREAM

Ijskoude aardbeien & witte chocolade shake met slagroom, verse aardbeien en een crunchy bite

Bereiding

Ingrediënten	Bereiding
3 scheppen chocolademengsel wit 3 scheppen volle melk 4 eetlepels aardbeien puree (Boiron)	Mix alle ingrediënten in de blender tot een shake.
Callebaut Rood Fruit Topping TOD-60004RF-Z38 Ijsblokjes	Spuut de Topping aan de binnenzijde van de Mason Jar. Vul vervolgens $\frac{3}{4}$ met de ijsblokjes en schenk de shake erover.

Opbouw & afwerking

Ingrediënten	Bereiding
Slagroom	Spuut de slagroom in een toef op de shake.
Aardbeien + Satéprikker Mona Lisa XL Pencil Roze CHW-PC-19954EO-999	Prik een aantal aardbeien aan een satéprikker en steek deze vervolgens in de slagroom samen met de Pencils.
Mona Lisa Buttercurlies Wit CHW-DE-19932EO-999 Callebaut Crispearls Aardbei CEF-CC-STRAWB-W97	Garneer hierna de slagroom met de Buttercurlies en bestrooi met Crispearls

Decoratie rand

Lees op blz. 6 hoe u de rand van de Mason Jar het beste kunt decoreren. Voor deze shake is de onderstaande rand-decoratie gebruikt:

Callebaut Crispearls Aardbei CEF-CC-STRAWB-W97

Kostprijs- en margeberekening

Incl. alle decoratie	
Kostprijs per portie	€ 3,25
Verkoopprijs incl. BTW (6%)	€ 6,50
Verkoopprijs excl. BTW	€ 6,11
Brutowinstmarge	50%
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 2,85

Excl. decoratie	
Kostprijs per portie	€ 1,65
Brutowinstmarge	75%
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 4,45

PEANUT BUTTERLICIOUS

Voor de pindakaaslovers: ijskoude melkchocolade shake met pindakaas, slagroom en chocolate chip cookies

Bereiding

Ingrediënten	Bereiding
2 scheppen chocolademengsel puur 2 scheppen chocolademengsel wit 4 scheppen volle melk 1 eetlepel pindakaas	Mix alle ingrediënten in de blender tot een shake.
Ijsblokjes	Vul de Mason Jar voor $\frac{3}{4}$ met de ijsblokjes en schenk de shake erover.

Opbouw & afwerking

Ingrediënten	Bereiding
Slagroom	Spuut de slagroom in een toef op de shake.
Mona Lisa Duo Chocolatots CHX-RO-90060E4-A99 Chocolate chip koekjes	Steek de Chocolatots en een chocolate chip koekje in de slagroom.
Callebaut Callets 823 Melkchocolade Vloeibare pindakaas	Besprenkel met de chocolate Callets en decoreer vervolgens met de extra vloeibare pindakaas.

Decoratie rand

Lees op blz. 6 hoe u de rand van de Mason Jar het beste kunt decoreren. Voor deze shake is de onderstaande rand-decoratie gebruikt:

Callebaut Crispearls Melk CEM-CC-M1CRISP-W97

Kostprijs- en margeberekening

Incl. alle decoratie		Excl. decoratie	
Kostprijs per portie	€ 2,50	Kostprijs per portie	€ 1,65
Verkoopprijs incl. BTW (6%)	€ 6,50	Brutowinstmarge	75%
Verkoopprijs excl. BTW	€ 6,11	Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 4,45
Brutowinstmarge	60%		
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 3,60		





CRISPY SALTED CARAMEL CHOCOLATE

Verfijnde ijskoude karamel shake met slagroom, gezouten chocolade en een verrassende bite van pretzels

Bereiding

Ingrediënten	Bereiding
2 scheppen chocolademengsel puur 2 scheppen chocolademengsel wit 4 scheppen volle melk 4 eetlepels Callebaut Karamel Topping TOF-6042CARA-Z38	Mix alle ingrediënten in de blender tot een shake.
Callebaut Karamel Topping TOF-6042CARA-Z38 Ijsblokjes	Spuut de Topping aan de binnenzijde van de Mason Jar. Vul vervolgens voor $\frac{3}{4}$ met de ijsblokjes en schenk de shake erover.

Opbouw & afwerking

Ingrediënten	Bereiding
Slagroom	Spuut de slagroom in een toef op de shake.
Pretzels Mona Lisa XL Pencils Donker-Wit CHX-PC-19944EO-999	Steek de Pencils en de pretzels in de slagroom.
Callebaut Crispearls Salted Caramel EF-CC-CARAMEL-W97 Callebaut Karamel Topping TOF-6042CARA-Z38	Bestrooi de slagroom met de Salted Caramel Crispearls en decoreer af met de Karamel Topping.

Decoratie rand

Lees op blz. 6 hoe u de rand van de Mason Jar het beste kunt decoreren. Voor deze shake is de onderstaande rand-decoratie gebruikt:

Callebaut Crispearls Salted Caramel CEF-CC-CARAMEL-W97

Kostprijs- en margeberekening

Incl. alle decoratie	
Kostprijs per portie	€ 3,25
Verkoopprijs incl. BTW (6%)	€ 6,50
Verkoopprijs excl. BTW	€ 6,11
Brutowinstmarge	50%
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 2,85

Excl. decoratie	
Kostprijs per portie	€ 1,90
Brutowinstmarge	70%
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 4,20



WHITE CHOCOLATE COFFEE DELIGHT

Ijskoude romige witte chocolade shake met koffie, slagroom en witte chocolade crunch

Bereiding

Ingrediënten	Bereiding
4 scheppen chocolademengsel wit 3 scheppen volle melk 1 espresso	Mix alle ingrediënten in de blender tot een shake.
Ijsblokjes	Vul de Mason Jar voor $\frac{3}{4}$ met de ijsblokjes en schenk de shake erover.

Opbouw & afwerking

Ingrediënten	Bereiding
Slagroom	Spuut de slagroom in een toef op de shake.
Mona Lisa XL Pencils Wit-Donker CHX-PC-19945EO-999 Mona Lisa Serpentine CHX-DE-19961E4-999	Steek de Pencils en de Serpentine in de slagroom.
Callebaut Crispearls Wit CEW-CC-W1CRISP-W97 Viooltjes	Besprenkel de slagroom vervolgens met Witte Crispearls en decoreer af met de eetbare viooltjes.

Decoratie rand

Lees op blz. 6 hoe u de rand van de Mason Jar het beste kunt decoreren. Voor deze shake is de onderstaande rand-decoratie gebruikt:

Callebaut Crispearls Wit CEW-CC-W1CRISP-W97

Kostprijs- en margeberekening

Incl. alle decoratie	
Kostprijs per portie	€ 2,95
Verkoopprijs incl. BTW (6%)	€ 6,50
Verkoopprijs excl. BTW	€ 6,11
Brutowinstmarge	50%
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 3,15

Excl. decoratie	
Kostprijs per portie	€ 1,60
Brutowinstmarge	75%
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 4,50

COCO CHOCO COFFEE

Verrassende ijskoude shake met melkchocolade, koffie, kokosmelk, slagroom en kokosvlokken

Bereiding

Ingrediënten	Bereiding
2 scheppen chocolademengsel puur 2 scheppen chocolademengsel wit 3 scheppen kokosmelk 1 espresso	Mix alle ingrediënten in de blender tot een shake.
Callebaut Pure Chocolate Topping TOD-6022-Z3 Ijsblokjes	Spuit de Topping aan de binnenzijde van de Mason Jar. Vul vervolgens voor $\frac{3}{4}$ met de ijsblokjes en schenk de shake erover.

Opbouw & afwerking

Ingrediënten	Bereiding
Slagroom	Spuit de slagroom in een toef op de shake.
Mona Lisa XL Pencil Gemarmerd CHX-PC-19943EO-999 Kokosmakroon	Steek de Pencils en de kokosmakroon in de slagroom.
Kokosrasp Callebaut Crispearls Mix CEM-CC-MINIMIX-999 Mona Lisa Chocolade Mokka Bonen CHF-3D-19953-999	Besprenkel met kokosrasp Mini-Crispearls. Decoreer met de Chocolade Mokka Bonen.

Decoratie rand

Lees op blz. 6 hoe u de rand van de Mason Jar het beste kunt decoreren. Voor deze shake is de onderstaande rand-decoratie gebruikt:

Callebaut **Crispearls Mini-mix** CEM-CC-MINIMIX-999

Kostprijs- en margeberekening

Incl. alle decoratie	
Kostprijs per portie	€ 2,95
Verkoopprijs incl. BTW (6%)	€ 6,50
Verkoopprijs excl. BTW	€ 6,11
Brutowinstmarge	50%
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 3,15

Excl. decoratie	
Kostprijs per portie	€ 1,90
Brutowinstmarge	70%
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 4,20





RIDICULOUS RASPBERRY

Ijskoude chocolade frambozen shake met slagroom, rood fruit en pure chocolade crunch

Bereiding

Ingrediënten	Bereiding
2 scheppen chocolademengsel puur 2 scheppen chocolademengsel wit 3 scheppen volle melk 4 eetlepels frambozen puree (Boiron)	Mix alle ingrediënten in de blender tot een shake.
Callebaut Rood Fruit Topping TOF-60004RF-Z38 Ijsblokjes	Spuut de Topping aan de binnenzijde van de Mason Jar. Vul vervolgens voor $\frac{3}{4}$ met de ijsblokjes en schenk de shake erover.

Opbouw & afwerking

Ingrediënten	Bereiding
Slagroom	Spuut de slagroom in een toef op de shake.
Mona Lisa XL Pencil Puur CHD-PC-19940EO-999 Verse frambozen Mona Lisa Caketop Raster Puur CHD-GD-19836EO-999	Prik een aantal frambozen aan een Pencil en steek vervolgens samen met het Caketop Raster in de slagroom.
Callebaut ChocRocks Puur XS CHD-GL-24IN-999 Verse blauwe bessen	Decoreer af met de pure chocolade rocks en verse blauwe bessen.

Decoratie rand

Lees op blz. 6 hoe u de rand van de Mason Jar het beste kunt decoreren. Voor deze shake is de onderstaande rand-decoratie gebruikt:

Callebaut Crispearls Puur CED-CC-D1CRISP-W97

Kostprijs- en margeberekening

Incl. alle decoratie	
Kostprijs per portie	€ 3,15
Verkoopprijs incl. BTW (6%)	€ 6,50
Verkoopprijs excl. BTW	€ 6,11
Brutowinstmarge	50%
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 2,95

Excl. decoratie	
Kostprijs per portie	€ 1,70
Brutowinstmarge	70%
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 4,40



HEALTHY TREAT: AVOCADO BANANA CHOCOLATE SHAKE

Voor de health freaks: voedzame ijskoude shake van pure chocolade, amandelmelk, avocado en banaan besprenkeld met geroosterde cacaonibs

Bereiding

Ingrediënten	Bereiding
4 scheppen chocolademengsel puur* 4 scheppen amandelmelk ¼ avocado ½ banaan	Mix alle ingrediënten in de blender tot een shake.
Ijsblokjes	Vul de Mason Jar voor drie kwart met de ijsblokjes en schenk de shake erover.

* **Tip:** voor een volledig plantaardige versie dient het chocolademengsel apart gemaakt te worden met amandelmelk of een andere plantaardige melk naar keuze.

Opbouw & afwerking

Ingrediënten	Bereiding
Mona Lisa XL Pencils Puur CHD-PC-19940E0-999 Viooltjes	Steek de Pencils en de eetbare viooltjes in de Mason Jar.
Mona Lisa Marsepein Crunch Goud MAW-DE-19914E0-999 Callebaut Cacao Nibs NIBS-S502-X47	Besprenkel met Marspeinen Crunch Goud en geroosterde Cacao Nibs.

Decoratie rand

Lees op blz. 6 hoe u de rand van de Mason Jar het beste kunt decoreren. Voor deze shake is de onderstaande rand-decoratie gebruikt:
Callebaut [Cacao Nibs NIBS-S502-X47](#)

Kostprijs- en margeberekening

Incl. alle decoratie	
Kostprijs per portie	€ 2,85
Verkoopprijs incl. BTW (6%)	€ 6,50
Verkoopprijs excl. BTW	€ 6,11
Brutowinstmarge	55%
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 3,20

Excl. decoratie	
Kostprijs per portie	€ 2,07
Brutowinstmarge	70%
Marge per drankje (excl. werkuren)	€ 4,00



Voor inspiratie en recepturen
ga naar www.callebaut.com

#CALLEBAUT

