

Especial chocolate 2026

Chocolate special 2026

ARTIPAS



Especial chocolate 2026

Chocolate special 2026





Índice

Index

Coberturas / *Couvertures*

Pág. 4

Toppings / *Toppings*

Pág. 12

Coberturas / Couvertures

Descubre el auténtico sabor del chocolate belga con la gama de coberturas ChocConcept, una selección pensada para inspirar las creaciones de los profesionales de la pastelería, la repostería y la bombonería. Disponible en chocolate negro, con leche y blanco, esta colección destaca por su excelente calidad, su gran versatilidad y un perfil equilibrado que permite obtener resultados atractivos tanto en sabor como en acabado.

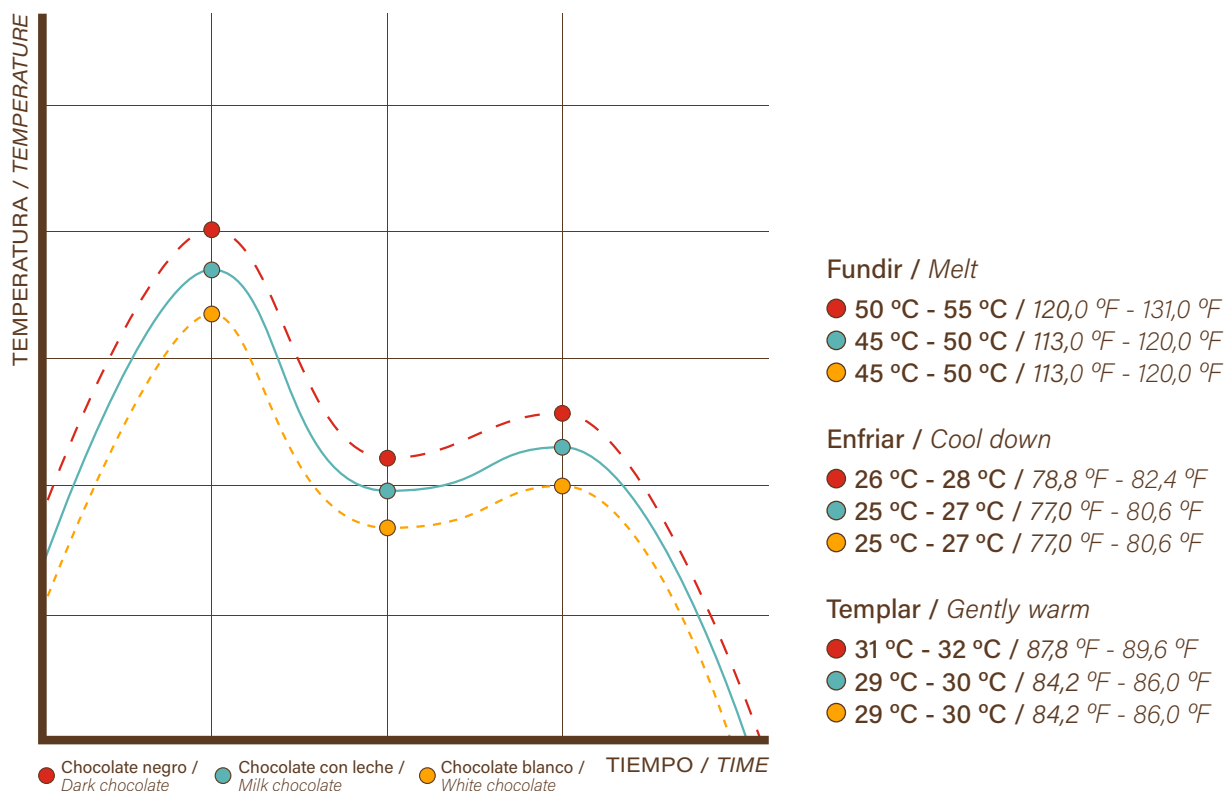
Cada cobertura ha sido desarrollada para ofrecer una fusión perfecta entre rendimiento y placer, aportando brillo, textura, fluidez y un sabor delicioso en todo tipo de elaboraciones. Ya sea para baños, moldes, decoraciones, rellenos o aplicaciones de pastelería, ChocConcept se convierte en una opción fiable para dar valor a cada receta y conseguir presentaciones más cuidadas, elegantes y apetecibles.

Trabajar el chocolate correctamente marca la diferencia en el resultado final. Por eso, te ofrecemos una guía clara de temperaturas para el fundido y templado de cada variedad, ayudándote a trabajar de forma más sencilla, segura y precisa. Siguiendo estas indicaciones, podrás potenciar al máximo las cualidades de cada cobertura y conseguir un acabado óptimo en todas tus elaboraciones.

Discover the authentic taste of Belgian chocolate with the ChocConcept range of coverings, a selection designed to inspire professionals in pastry, baking and confectionery. Available in dark, milk and white chocolate, this collection stands out for its excellent quality, great versatility and a well-balanced profile that delivers outstanding results in both flavour and finish.

Each couverture has been developed to offer the perfect combination of performance and indulgence, providing shine, texture, fluidity and a delicious taste in all types of applications. Whether for coating, moulding, decorating, fillings or pastry creations, ChocConcept becomes a reliable choice to enhance every recipe and achieve more refined, elegant and appealing presentations.

Working chocolate correctly makes all the difference in the final result. That's why we provide a clear temperature guide for melting and tempering each variety, helping you work in a simpler, safer and more precise way. By following these recommendations, you will maximize the qualities of each couverture and achieve optimal results in all your creations.



NEGRO

Durbuy

CHC71005 • 5 kg

CHC71010 • 10 kg**

71%



Fluidez
Fluidity

Este chocolate negro superior al 71 % ofrece un intenso sabor a cacao, un amargor agradable y un toque de notas cítricas.

This superior 71 % dark chocolate offers an intense cocoa taste, pleasant bitterness, and a hint of citrus notes.



Ganaches / Ganache



Mousses / Mousses



Pastelería / Pastries



Postres / Desserts



Bombones / Pralines



Pasteles / Cakes

** Producción regular planificada

Sólidos secos de cacao / Dry cocoa solids

70,5 %

Manteca de cacao / Cocoa butter

41,5 %

Sólidos secos de cacao desgrasados / Fat free dry cocoa solids

29,0 %

Especial chocolate / Chocolate special

CHC59005 • 5 kg

CHC59010 • 10 kg

59%



Fluidez
Fluidity

Un chocolate negro al 59 % con un sabor a cacao tostado bastante fuerte, con notas de frutas y frutos secos.

A 59 % dark chocolate with a rather strong roasted cocoa flavor, infused with some tones of fruits and nuts.



Ganaches / Ganache



Mousses / Mousses



Pastelería / Pastries



Postres / Desserts



Bombones / Pralines



Pasteles / Cakes

Sólidos secos de cacao / Dry cocoa solids

60,5 %

Manteca de cacao / Cocoa butter

34,5 %

Sólidos secos de cacao desgrasados / Fat free dry cocoa solids

26,0 %

NEGRO

Liège

CHC54005 • 5 kg

CHC54010 • 10 kg*

54%



Fluidez
Fluidity

Un chocolate al 54 % de cacao tostado, fundido con una variada paleta de sabores afrutados y de nuez.

A 54 % roasted cocoa chocolate, melted with a varied fruity and nutty flavor palette.



Ganaches / Ganache

Postres / Desserts



Mousses / Mousses

Bombones / Pralines



Pastelería / Pastries

Pasteles / Cakes

* Producción regular planificada

Sólidos secos de cacao / Dry cocoa solids

54,0 %

Manteca de cacao / Cocoa butter

32,3 %

Sólidos secos de cacao desgrasados / Fat free dry cocoa solids

22,8 %

Especial chocolate / Chocolate special

CHC35005 • 5 kg

CHC35010 • 10 kg *

35%



Fluidez
Fluidity

Un chocolate con leche cremoso con un 35 % de cacao que combina un sabor afrutado y fresco con un sutil toque tostado.

A creamy milk chocolate with 35 % cocoa content that combines a fresh, fruity flavour with a subtle toasty.



Ganaches / Ganache



Mousses / Mousses



Pastelería / Pastries



Postres / Desserts



Bombones / Pralines



Pasteles / Cakes

Sólidos secos de cacao / Dry cocoa solids

36,0 %

Manteca de cacao / Cocoa butter

30,0 %

Sólidos secos de cacao desgrasados / Fat free dry cocoa solids

5,2 %

Sólidos lácteos secos / Dry milk solids

14,0 %

* Producción regular planificada

CHC32005 • 5 kg

CHC32010 • 10 kg

32%



Fluidez Fluidity

Un chocolate con leche suave y equilibrado con un 32 % de cacao, que combina una textura cremosa con notas dulces y lácteas, acompañadas de un delicado toque de cacao.

A smooth, well-balanced milk chocolate with 32% cocoa, combining a creamy texture with sweet, milky notes, complemented by a subtle hint of cocoa.



Ganaches / Ganache



Mousses / Mousses



Pastelería / Pastries



Postres / Desserts



Bombones / Pralines



Pasteles / Cakes

Sólidos secos de cacao / Dry cocoa solids

32,5 %

Manteca de cacao / Cocoa butter

27,5 %

Sólidos secos de cacao desgrasados / Fat free dry cocoa solids

5,0 %

Sólidos lácteos secos / Dry milk solids

22,5 %

BLANCO *Bruges*

CHC30005 • 5 kg

CHC30010 • 10 kg

30%



Fluidez
Fluidity

Un chocolate blanco equilibrado con un 30 % de cacao y notas de vainilla y leche hervida.

A balanced white chocolate containing 30 % cocoa with a palette of vanilla and boiled milk.



Ganaches / Ganache



Mousses / Mousses



Pastelería / Pastries



Postres / Desserts



Bombones / Pralines



Pasteles / Cakes

Sólidos secos de cacao / Dry cocoa solids

30,0 %

Manteca de cacao / Cocoa butter

30,0 %

Sólidos lácteos secos / Dry milk solids

25,0 %

Grasa láctea / Milk fat

6,5 %

BLANCO Namur

CHC29005 • 5 kg

CHC29010 • 10 kg *

29%



Fluidez
Fluidity

Un chocolate blanco cremoso con un 29 % de cacao, con un perfil dulce y sutiles matices lácteos y de vainilla.

A creamy white chocolate containing 29% cocoa, with a sweet flavour profile and subtle hints of milk and vanilla.

- Ganaches / Ganache
- Mousses / Mousses
- Pastelería / Pastries

- Postres / Desserts
- Bombones / Pralines
- Pasteles / Cakes

* Producción regular planificada

Sólidos secos de cacao / Dry cocoa solids

29,0 %

Manteca de cacao / Cocoa butter

29,0 %

Sólidos lácteos secos / Dry milk solids

14,0 %

Grasa láctea / Milk fat

3,5 %

Especial chocolate / Chocolate special

Toppings / Toppings



Tipo de chocolate / Chocolate type	Tamaño / Measures	Ref. / 10 kg
Chocolate negro / Dark chocolate	5 x 4 x 3 mm	CHAA001
Chocolate con leche / Milk chocolate	5 x 4 x 3 mm	CHAA003
Chocolate blanco / White chocolate	5 x 4 x 3 mm	CHAA005



Tipo de chocolate / Chocolate type	Tamaño / Measures	Ref. / 10 kg
Chocolate negro / Dark chocolate	10 x 10 x 4 mm	CHAA002
Chocolate con leche / Milk chocolate	10 x 10 x 4 mm	CHAA004
Chocolate blanco / White chocolate	10 x 10 x 4 mm	CHAA006

Chunk aireado / Aerated chunk

Producción: El aireado se logra mediante un proceso de inyección controlada de gas durante el templado del chocolate, creando una micro-estructura interna alveolar. Esta ingeniería de aireación genera un núcleo poroso que reduce la densidad del bloque sin alterar la pureza del cacao.

Chunk aireado vs. Chunk Sólido: A diferencia del chunk tradicional denso, la versión Aerated ofrece una fusión inmediata en paladar. Mientras el sólido aporta una mordida rígida, el aireado colapsa delicadamente al contacto con la lengua, liberando las notas de cacao de forma explosiva y ligera, sin saturar la experiencia sensorial del consumidor.

Conservación: Recomendamos conservar y usar el producto en ambientes con humedad baja (< 50 %) y con temperaturas no superiores a 25 °C.

Production: Aeration is achieved through a controlled gas injection process during the chocolate tempering phase, creating an internal alveolar microstructure. This aeration engineering generates a porous core that reduces the block's density without altering the purity of the cocoa.

Aerated Chunk vs. Solid Chunk: Unlike the traditional dense chunk, the Aerated version offers an immediate melt on the palate. While the solid chunk provides a rigid bite, the aerated version delicately collapses upon contact with the tongue, releasing cocoa notes in an explosive yet light manner, without overwhelming the consumer's sensory experience.

Storage: We recommend storing and using the product in low-humidity environments (< 50%) and at temperatures not exceeding 25°C.



Tipo de chocolate / Chocolate type	Tamaño / Measures	Ref. / 8 kg
Chocolate negro / Dark chocolate	5 x 5 ± 5 mm	CHAA007
Chocolate con leche / Milk chocolate	5 x 5 ± 5 mm	CHAA009
Chocolate blanco / White chocolate	5 x 5 ± 5 mm	CHAA011



Tipo de chocolate / Chocolate type	Cantidad / Quantity	Ref. / 10 kg
Chocolate negro / Dark chocolate	120 K	CHAB064
Chocolate con leche / Milk chocolate	120 K	CHAB065
Chocolate blanco / White chocolate	120 K	CHAB063



Tipo de chocolate / Chocolate type	Cantidad / Quantity	Ref. / 10 kg
Chocolate negro / Dark chocolate	20 K	CHAB029
Chocolate con leche / Milk chocolate	20 K	CHAB033
Chocolate blanco / White chocolate	20 K	CHAB037



Tipo de chocolate / Chocolate type	Cantidad / Quantity	Ref. / 10 kg
Chocolate negro / Dark chocolate	7,5 K	CHAB027
Chocolate con leche / Milk chocolate	7,5 K	CHAB031
Chocolate blanco / White chocolate	7,5 K	CHAB035



Tipo de chocolate / Chocolate type	Tamaño / Measures	Ref. / 10 kg
Chocolate negro / Dark chocolate	Ø 5 mm	CHAG020
Chocolate con leche / Milk chocolate	Ø 5 mm	CHAG021
Chocolate blanco / White chocolate	Ø 5 mm	CHAG022
Chocolate blanco, negro y con leche / White chocolate, dark and with milk	Ø 5 mm	CHAG023



CHAC034

‡ 80 mm

2,5 kg

CHAC934

12 kg

Chocolate negro /
Dark chocolate

CHAC035

‡ 80 mm

2,5 kg

CHAC935

12 kg

Chocolate con leche /
Milk chocolate



CHAC036

‡ 80 mm

2,5 kg

CHAC936

12 kg

Chocolate blanco /
White chocolate



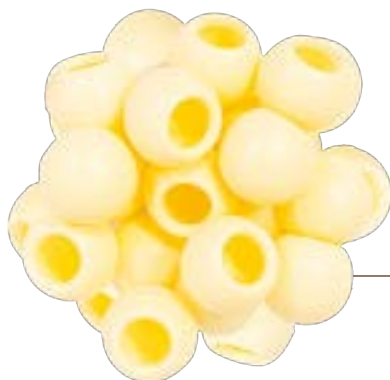
Color / Colour	Tamaño / Measures	Ref. / 2,5 kg	Ref. / 12 kg
Chocolate negro / Dark chocolate	↓ 9 mm	CHAC003	CHAC903
Chocolate blanco / White chocolate	↓ 9 mm	CHAC009	CHAC909
Chocolate con leche / Milk chocolate	↓ 9 mm	CHAC015	CHAC915
Chocolate blanco, negro y con leche / White chocolate, dark and with milk	↓ 9 mm	CHAC027	CHAC927



CHAL001
 Ø 25 mm
 504 u.
 1,4 kg
 Chocolate negro /
 Dark chocolate



CHAL002
 Ø 25 mm
 504 u.
 1,4 kg
 Chocolate con leche /
 Milk chocolate



CHAL003
 Ø 25 mm
 504 u.
 1,4 kg
 Chocolate blanco /
 White chocolate



CHAH031

‡ 18 mm

1 kg

CHAH931

8 kg

Chocolate negro /
Dark chocolate



CHAH035

‡ 12 mm

1 kg

CHAH935

8 kg

Chocolate negro /
Dark chocolate



Especial chocolate / Chocolate special

Notas / Notes

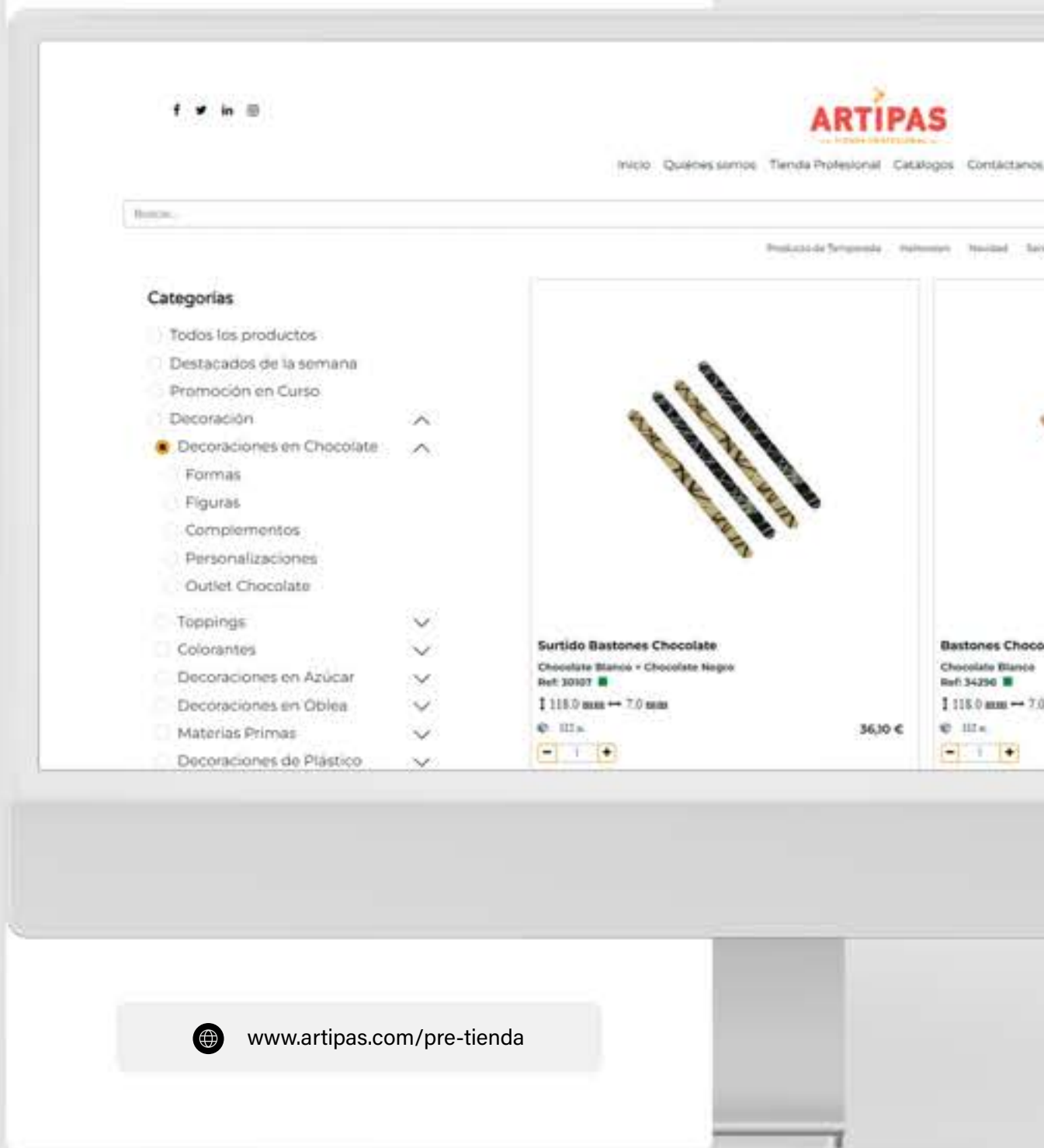
This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

ARTIPAS

TIENDA PROFESIONAL



www.artipas.com/pre-tienda

+34 936 731 199
+34 636 981 125
comercial@artipas.com
www.artipas.com
www.artipas.com/pre-tienda

@Artipas
ArtipasEs
artipas_es
Artipas-Cakedecor S.L.



Cakedecor, S.L.
Pol. Ind. Les Torrenteres
C/ Gutenberg, Naves 2 - 4
08754 El Papiol
Barcelona - Spain

www.artipas.com
www.artipas.com/pre-tienda