

# World's Best

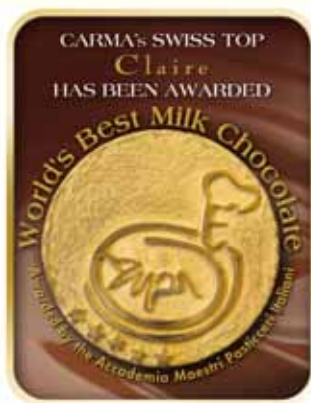
## CLAIRE

### MILK CHOCOLATE



## World's Best Milk Chocolate

Die *Accademia Maestri Pasticceri Italiani* versammelte kürzlich die bekanntesten Chocolatiers Italiens zu einer Reihe von Blindverkostungen, um die auserlesensten Schokoladen der Welt für den professionellen Gebrauch zu vergleichen.



Claire gewann mit einem Rekordergebnis die Goldmedaille, die für ein unwiderstehliches Aroma, ein cremiges, milchiges Gefühl im Mund, einen appetitlich rotbraunen Farbton und einen delikaten, nachhaltigen Schmelz vergeben wurden.

# Claire **CLAIRE, C'EST CLAIRE** World's



## die Kakaosorten

Den ausgezeichneten Geschmack verdankt Claire der Mischung von 4 unterschiedlichen Kakaosorten: Java, Arriba, Ghana und African Blends.

Nur Dank der Symbiose der verwendeten Kakaosorten war es möglich, exakt das gewünschte Geschmacksprofil zu erreichen, aber auch die wunderschöne Farbe von Claire zu kreieren.



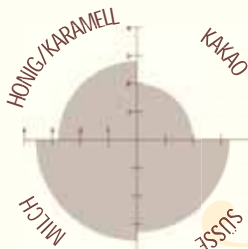
## die Milch

Wie bei der Kakaobohne ist der Ursprung der Milch für den Geschmack entscheidend. Deshalb legen wir bei Carma grossen Wert auf die ausschliessliche Verwendung von Schweizer Milch. Dabei spielen nicht nur die speziellen Milchkuhrassen der Schweiz eine wesentliche Rolle, auch die feinen Grässer und Kräuter, die die Tiere als Futter zu sich nehmen, tragen ihren Teil dazu bei.



## die Bourbon Vanilla

Die Vanilleschote ist die Frucht einer speziellen Kletterorchidee, die in den feucht-warmen Gebieten des Äquatorgürtels wächst. Die natürlichen Bourbon-Vanille-Schoten stammen hauptsächlich aus Madagaskar und den Komoren und sind für ihr feines Aroma und ihre milde Süße bekannt.



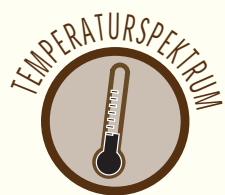
## der Geschmack

Claire hat eine rundes Profil, das sowohl eine klare Kakao- wie auch eine feine Karamellnote aufweist. Natürlich hat auch die Milch eine prominente Position im Bouquet der Couverture erhalten, schliesslich war das Ziel eine Milchcouverture, die ihren Namen verdient hat.



## die maschinelle Verarbeitung

Einer der wichtigsten Punkte, damit eine Couverturen sauber in der Maschine läuft, ist die Beschaffenheit und der Anteil der Kakaobutter. So wurde auch bei Claire spezielle Anforderungen an diesen Bestandteil gestellt, um den hohen Standard der Carma-Couverturen bezüglich ihrer Maschinentauglichkeit gerecht zu werden.



## das Temperaturspektrum

Das Temperaturspektrum der Verarbeitbarkeit von Claire liegt bei 4°C. Dies erlaubt, unter Beibehaltung einer perfekten Vorkristalisation, Claire je nach Anwendung etwas dicker oder dünner zu verarbeiten. Dies hat z.B. den Vorteil, dass einmaliges Giessen einer Hohlform ausreicht oder aber dass Pralinen hauchdünn überzogen werden können.

Schreiben Sie eine E-Mail an [carma@barry-callebaut.com](mailto:carma@barry-callebaut.com) mit dem Vermerk „Diamant“ und Sie erhalten einen unvergleichlichen Diamanten gegossen aus „Claire“ (Gültig solange Vorrat)