





CELEBRATING  
**150 YEARS**  
EST. 1875  
OF SWISS MILK  
CHOCOLATE

# 150 Jahre Schweizer Milkschokolade – ein Grund zum Feiern!

Während die Geschichte der Schokolade mehr als 5'000 Jahre zurückreicht, ist die zartschmelzende Milkschokolade eine vergleichsweise junge Erfindung. **Im Jahr 1875** kam der Schweizer Chocolatier Daniel Peter auf die Idee, Kondensmilch zu dunkler Schokolade hinzuzufügen, um sie weniger bitter zu machen. Diese Innovation erweiterte die Vielseitigkeit der Schokolade und machte sie für ein breiteres Publikum schmackhaft. **Der Erfolg der Milkschokolade** förderte das Wachstum der Schweizer Schokoladenindustrie. Daniel Peters Erbe lebt weiter in Form der cremigen, süssen Milkschokolade, die weltweit beliebt ist.

Bei CARMA® haben wir uns dem **reichen Erbe der Schweizer Schokoladenherstellung** verschrieben. Mit hochmodernen Conchierverfahren bringen wir das volle Aroma unserer sorgfältig ausgewählten Kakaobohnen zur Geltung und erreichen unsere weltberühmte **zartschmelzende Textur**. Wir arbeiten mit einer Reihe von Milchpulvern, um jeder Milchcouverture die perfekte Cremigkeit zu verleihen. Stets im Einklang mit unserem Versprechen, Schweizer Schokolade immer weiter zu perfektionieren!



# Drei neue CARMA® Couverturen in 2025!

Verfügbar  
ab Juli  
2025



**Naomi Wahl**  
Head of Chocolate  
Academy™ Zürich

Zur Feier des Jubiläums **«150 Jahre Schweizer Milkschokolade»** präsentiert CARMA® im Jahr 2025 drei neue Couverture-Rezepturen. Die Couverturen sind eine Hommage an das Erbe der Schweizer Schokoladenherstellung und das ständige Streben der Schweizer Chocolatiers nach geschmacklicher Perfektion. Alle drei Rezepturen berücksichtigen die wachsende Nachfrage nach intensiven Kakao-Noten und charakteristischen Geschmacks-Profilen. Die beiden Milchcouverture-Varianten greifen den Trend zu weniger süsser Schokolade auf.

Die Rezepte auf den folgenden Seiten wurden von den Chefs unserer Chocolate Academy™ Zürich entwickelt. Naomis und Leons Leidenschaft für ihren Beruf, ihre Kreativität und ihre Expertise sind in jedem Rezept spürbar. Lassen auch Sie sich inspirieren und feiern Sie mit uns die Schweizer Schokoladenkultur!

**Leon Krohn**  
Senior Chef Chocolate  
Academy™ Zürich



# CARMA® Milk Diama 39%

Mit **CARMA® Milk Diama 39%** stellen wir eine Milchcouverture vor, die unser Portfolio optimal ergänzt und der Präferenz der Konsumenten nach leicht weniger süssen Couverturen mit höherem Kakaoanteil entspricht.

Anlässlich des Jubiläums **«150 Jahre Milchsokolade»** sind alle Rezepte mit der neuen Couverture **CARMA® Milk Diama 39%** dem Thema **«Schweizer Milch»** gewidmet. Freuen Sie sich auf überraschende Kreationen mit Milch in allen Variationen: in Form von Schweizer Bergkäse, Quark, Joghurt, Crème Fraîche...

Lassen Sie sich von den cremigen, erfrischenden und intensiven Köstlichkeiten unserer Chefs Naomi Wahl und Leon Krohn begeistern!



## CARMA® Milk Diama 39%

**CARMA® Milk Diama 39%** vereint kräftige und fruchtige Noten von Kakao, der überwiegend aus Venezuela stammt, mit einer cremigen Mischung aus Schweizer Milchpulvern. Diese köstliche Milchcouverture ist weniger süss als andere CARMA® Rezepturen und verleiht unserem Sortiment ein neues Geschmacksprofil mit deutlichen Noten von Birne, Zimt und Kokosnuss.

**Haltbarkeit**  
18 Monate

**Fettanteil**  
39%

**Milchtrockenmasse**  
Min. 28,8%

**Einheit**  
5 × 1,5kg Tropfen

**Verarbeitungstemperatur**  
29–31°C

**Viskosität**  
●●●●○  
Flüssig

**Artikelnummer**  
CHM-N015DAMAE6-Z71

### Geschmacksprofil



### WAS MACHT DIESE COUVERTURE EINZIGARTIG

- Charakteristische kräftige und fruchtige Kakaonoten dank einem hohen Anteil an Edelkakao aus Venezuela
- Köstliche Mischung aus Schweizer Milchpulvern, einschliesslich Magermilchpulver, Vollmilchpulver und Rahmpulver
- Weniger süss als andere CARMA® Milchcouverturen





# Joghurt-Ingwer-Haselnuss Pralinen

Für 140 kleine Pralinen und 54 grosse Snacking-Pralinen

Zutaten	Herstellung
<b>Ingwer-Gelee</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 270g Ingwerpüree</li><li>• 30g Zitronensaft</li><li>• 10g Zucker (für das Pektin-Gemisch)</li><li>• 3g Pektin Gelbband</li><li>• 80g Zucker</li><li>• 60g Glukose</li><li>• 4g Zitronensäure</li></ul>	<p>Das Ingwerpüree und den Zitronensaft auf 40°C erhitzen. 10g Zucker mit dem Pektin vermischen und diese Mischung unter Rühren zum Püree geben.</p> <p>Kurz zum Kochen bringen, den restlichen Zucker, die Zitronensäure und die Glukose hinzufügen. Das Gelee auf 103°C erhitzen.</p> <p>Gelee vollständig abkühlen lassen und mit einem Stabmixer pürieren, um eine glatte Textur zu erhalten.</p>
<b>Ingwer-Ganache</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 270g <b>CARMA® Milk Diama 39%</b></li><li>• 37g Invertzucker</li><li>• 170g Rahm</li><li>• 8g Ingwerpulver</li><li>• 0,5g Zitronensäure, Pulver</li><li>• 60g Butter</li><li>• Joghurt-Crisp (zum Bestreuen der Ganache)</li></ul>	<p>Rahm mit dem Ingwerpulver und dem Zucker zum Siedepunkt bringen.</p> <p>Über die Milchcouverture giessen und mit dem Stabmixer homogenisieren.</p> <p>Die Zitronensäure und die Butter hinzufügen und nochmals gut mixen.</p> <p>Bei 28°C auf das Gelee dressieren. Die Ganache mit Joghurt-Crisp bestreuen. Für 8 Stunden auskristallisieren lassen, bis der Knusperboden darauf dressiert wird.</p>
<b>Joghurt-Knusper</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 80g <b>Callebaut® Pailleté Feuilletine</b></li><li>• 10g Joghurtpulver</li><li>• 150g Mandelpaste 100%</li><li>• 120g Mandelpraliné 50%</li><li>• 2g Salz</li><li>• 90g <b>CARMA® Milk Diama 39%</b>, temperiert</li><li>• 30g <b>CARMA® Kakaobutter</b>, temperiert</li></ul>	<p>Feuilletine, Joghurtpulver, Mandelpaste, Mandelpraliné und Salz gut miteinander vermischen.</p> <p>Die temperierte Milchcouverture und Kakaobutter hinzufügen. Alles gut vermengen.</p> <p>Auf die Ganache und Joghurt-Crisps dressieren.</p>
<b>Fertigstellung/Färben der Pralinen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Mona Lisa® Kakaobutter</b>, Brown E-Free – F029187</li><li>• 2g <b>Mona Lisa® Kakaobutter</b>, Gold – F030651</li></ul>	<p>Die polierten Formen mit temperierter brauner Kakaobutter auf einer Seite aussprühen, dann mit Gold und zuletzt mit einer 1:1 Couverture-Kakaobuttermischung aussprühen. Mit temperierter Couverture ausgiessen. Zuerst das Gelee einfüllen, dann die Ganache und zuletzt den Knusperboden. Mit vortemperierter Couverture schliessen. Für 20 Minuten in den Schokoladenfrigo stellen und aus der Form brechen.</p>





# Pâtisserie mit Appenzeller-Käse, Apfel & Walnuss

Für ca. 40 Stück von 6,5 cm Durchmesser

## Zutaten

### Mandelbiskuit

- 300g **CARMA® Mandelmasse 1:1**
- 295g Vollei
- 93g Butter, geschmolzen
- 60g Mehl
- 4g Backpulver

### Knusperboden mit Walnüssen

- 450g **CARMA® Praliné Selection**
- 100g **CARMA® Milk Diama 39%**
- 210g **Callebaut® Pailleté Feuilletine**
- 70g Walnüsse, fein gehackt
- 2g Salz

### Mousse **CARMA® Milk Diama 39%**

- 3'200g Milch
- 858g **CARMA® Milk Diama 39%**
- 4g Gelatine
- 750g Rahm 35%, aufgeschlagen

## Herstellung

Die Mandelmasse langsam mit den Eiern vermischen und aufschlagen.

Die Butter auf 50°C schmelzen. Langsam in die Mischung einrühren und anschliessend das gesiebte Mehl und das Backpulver begeben.

Auf eine Höhe von 3mm aufstreichen und bei 180°C ca. 8–10 Minuten backen.

Die Couverture schmelzen und mit dem Praliné vermischen.

Die Feuilletine und Walnüsse klein häxeln und mit dem Rest und dem Salz vermischen.

Auf den Biskuit dünn aufstreichen, fest werden lassen und umdrehen, damit der Knusperboden unten ist.

(700g für ein Blech 40×60 cm)

Die Couverture schmelzen.

Die Milch erhitzen und auf die Couverture giessen. Die eingeweichte Gelatine hinzugeben und gut vermischen.

Den Rahm halbstief aufschlagen und bei 30°C vorsichtig unterheben.

In den Rahmen mit dem Biskuit und Knusper geben.

(1'650g für ein Blech 40×60 cm)



## Zutaten

### Apfelgelee mit Appenzeller

- 300g Apfelsaft
- 50g Zitronensaft
- 3g Zitronensäure
- 60g Zucker
- 12g Gelatine
- 300g Apfel, gewürfelt
- 225g Appenzeller, gewürfelt

## Herstellung

Den Apfelsaft mit dem Zitronensaft, der Zitronensäure und dem Zucker erwärmen.

Die eingeweichte Gelatine begeben. Die Äpfel und den Appenzeller Käse klein würfeln und in den Saft mischen.

In Silikonformen portionieren und einfrieren.

Silikonform: Silikomart SF243

### Zum Sprühen

**CARMA® Clear Gel**, nach Bedarf

### Fertigstellung

Die Mousse mit dem Biskuit und Knusper mit einem Ausstecher von 6,5cm Durchmesser ausstechen.

Ein gefrorenes Apfel & Appenzeller Gelee auflegen und anschliessend mit **CARMA® Clear Gel** besprühen.

**CARMA® Milk Diama 39%** vorkristallisieren und ein Schokoladendekor auf einem Streifen 21 × 2cm dünn aufstreichen und um die Pâtisserie legen. Mit einem Schokoladendekor in Käseform oder nach Bedarf dekorieren.



# Schokoladenriegel mit Quark und getrockneter Aprikose

Für ca. 20 Riegel

## Zutaten

### Vorbereitung

- **Mona Lisa® Kakaobutter**, Black From Natural Origin – F029188, Menge nach Bedarf
- **CARMA® Milk Diama 39%**, Menge nach Bedarf

### Quark-Ganache

- 70 g Rahm 35%
- 20 g Quark
- 17 g Glukosesirup
- 26 g Sorbitol
- 17 g Dextrose
- 190 g **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 300 g getrocknete Aprikosen

## Herstellung

In die Form kleine Punkte mit vorkristallisierter schwarzer Kakaobutter sprühen, mit **CARMA® Milk Diama 39%** ausgiessen.

Den Rahm und den Quark mischen. Mit dem Glukosesirup, Sorbitol und Dextrose auf 40°C erhitzen, nicht zum Kochen bringen. Auf die **CARMA® White Nuit Blanche 37%** giessen und emulgieren.

In die Form füllen und einige Stücke getrocknete Aprikose einlegen.

Einen Tag kristallisieren lassen und anschliessend mit vorkristallisierter **CARMA® Milk Diama 39%** schliessen und ausformen.

(ca. 15g Ganache pro Riegel)



# Pâtisserie mit Crème Fraîche, Brombeeren & Salbei

Für ca. 40 Stück

## Zutaten

### Schokoladenbiskuit

- 60g Butter
- 60g **CARMA® Kakaomasse**
- 260g **CARMA® Mandelmasse 1:1**
- 70g Zucker 1
- 90g Vollei
- 130g Eigelb
- 150g Eiweiss
- 90g Zucker 2
- 60g Mehl
- 30g **CARMA® Kakaopulver 22-24%**

### Knusperboden

- 440g **CARMA® Praliné Selection**
- 100g **CARMA® Milk Diama 39%**
- 210g **Callebaut® Pailleté Feuilletine**
- 4g Salz

### Ganache **CARMA® Milk Diama 39%** und Brombeeren mit Salbei

- 350g Brombeerpüree
- 10g Salbeiblätter
- 30g Zitronensaft
- 150g Glukosesirup
- 420g **CARMA® Milk Diama 39%**
- 67g Butter
- 12g Gelatine

## Herstellung

Die Butter und die Kakaomasse zusammen schmelzen. Zucker und Mandelmasse mischen und das Vollei und Eigelb nach und nach beimischen.

Zu einem Schneebeßen wechseln und aufschlagen.

Das Eiweiss mit dem zweiten Zucker aufschlagen und unterheben.

Das Mehl und das Kakaopulver unterheben, anschliessend die Mischung aus Butter und Kakaomasse bei 50°C unterheben.

Auf 3mm ausstreichen und bei 190°C für ca. 6 Minuten backen.

Die Couverture **CARMA® Milk Diama 39%** schmelzen und mit dem Praliné mischen. Die Feuilletine und das Salz beigegeben, mischen und dünn auf den Schokoladenbiskuit aufstreichen.

(600g pro Blatt 40 × 60cm)

Den Salbei in das warme Püree geben, mixen und 30 Minuten ziehen lassen.

Abseihen.

Anschliessend das Brombeerpüree, den Zitronensaft, den Glukosesirup und die Butter erhitzen und auf die **CARMA® Milk Diama 39%** giessen.

Die Gelatine beigegeben und gut emulgieren.

Silikonformen zu ca. 1/3 füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Silikonform: Silikomart SF243



## Zutaten

### Mousse Crème Fraîche und Salbei

- 100g Rahm
- 10g Salbeiblätter
- 400g Crème Fraîche
- 60g Invertzucker
- 6g Gelatine
- 300g Rahm 35%, aufgeschlagen

### Fruchtschleier

- 120g Wasser
- 20g Cassispüree
- 45g Zucker
- 1,6g Agar-Agar
- 2g Rote-Früchte-Tee

## Herstellung

Den ersten Rahm mit dem Salbei erwärmen und 30 Minuten ziehen lassen.

Den Salbei-Rahm mit dem Invertzucker erhitzen, die Gelatine beigegeben und mit der Crème Fraîche mischen. Den restlichen zweiten Rahm halbsteif aufschlagen und vorsichtig unterheben.

Auf die Ganache in die Silikonformen füllen. Eine Scheibe Schokoladenbiskuit mit Knusper ausstechen, auf die Form geben und vor dem Ausformen einfrieren.

Das Wasser erhitzen und den Tee 5 Minuten ziehen lassen. Das Cassispüree und die Tee-Infusion in einen Topf geben. Das Agar-Agar mit dem Zucker vermischen. In die Flüssigkeiten rühren und zum Kochen bringen.

Dünn auf eine glatte Oberfläche giessen, gelieren lassen und in der Grösse von 5cm ausstechen.

Die Menge ist für eine 17 × 27 cm grosse Fläche ausreichend.

## Fertigstellung

Die Pâtisserie ausformen, mit **CARMA® Clear Gel** besprühen. Frische Brombeeren halbieren und 3 Stück in die Mitte der Pâtisserie legen. Mit einem Fruchtschleier bedecken und mit Blüten dekorieren.



# Blumige Tafeln mit Joghurt und Lavendel

Für 10 Formen von je 3 Stück

Zutaten	Herstellung
<p><b>Vorbereitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100g <b>Mona Lisa® Kakaobutter</b>, Lila E-Free – F027551</li><li>• 30g <b>Mona Lisa® Kakaobutter</b>, White From Natural Origin – F031397</li><li>• 100g <b>Mona Lisa® Kakaobutter</b>, Pink E-Free – F027550</li><li>• <b>CARMA® Milk Diama 39%</b>, Menge nach Bedarf</li></ul>	<p>Die drei Kakaobutterfarben mischen, um den Lila-Farbtönen zu erhalten. Vorkristallisieren und die Form sprühen. Anschließend die Formen mit vorkristallisierter <b>CARMA® Milk Diama 39%</b> ausgießen.</p>
<p><b>Joghurt-Ganache mit Lavendel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 276g Rahm 35%</li><li>• 10g Lavendel</li><li>• 40g Joghurtpulver</li><li>• 49g Glukosesirup</li><li>• 74g Sorbitol</li><li>• 49g Dextrose</li><li>• 1,5g Zitronensäure</li><li>• 450g <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b></li></ul>	<p>Den Lavendel 30 Minuten im Rahm ziehen lassen. Abseihen und Gewicht nach Bedarf ergänzen. Den Rahm mit dem Glukosesirup, Sorbitol und Dextrose auf 40°C erhitzen. Die Couverture <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> auf 35°C schmelzen. Beides vermischen, das Joghurtpulver sowie die Zitronensäure hinzugeben und gut emulgieren. Bei 28°C in die vorgegossenen Tafeln dressieren und 24 Stunden kristallisieren lassen. <b>CARMA® Milk Diama 39%</b> temperieren, die Tafeln schliessen und essbare Blüten auf die Couverture streuen, bevor diese fest wird.</p>
<p><b>Zum Fertigstellen</b> Getrocknete essbare Blüten, nach Bedarf</p>	<p>Für die Dekoration <b>CARMA® Milk Diama 39%</b> in der gleichen Form dressieren, ausformen und 10 Minuten in den Tiefkühler legen. Mit der gleichen Farbmischung wie oben bei 45°C besprühen, um einen Samteffekt zu erhalten. Auf die ausgeformten Tafeln kleben.</p>



# Caramel-Cookie mit Alpensalz und Gruyère-Käse

Für 40 Cookies

## Zutaten

### Cookies

- 40 g Wasser
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 2 g Alpensalz
- Zitronenschale, Menge nach Bedarf
- 1 g Pfeffer
- 200 g Ruchmehl
- 2 g Backpulver
- 50 g Gruyère-Käse, gerieben

### Buttercaramel

- 500 g Vollrahm
- 320 g Glukosesirup
- 120 g Kondensmilch, gezuckert
- 16 g Fleur des Alpes
- 4 g Vanilleschöten, ausgekratzt
- 100 g Sorbitol, Pulver
- 400 g Zucker
- 280 g Butter
- 10 g Sojalecithin

## Herstellung

Wasser, Zucker, Butter, Salz und Zitronenschale zum Kochen bringen. In die Küchenmaschine geben und mischen, bis die Masse abgekühlt ist. Mehl, Pfeffer, Gruyère-Käse und Backpulver zugeben und verrühren.

Teig auf 2,0 mm ausrollen.

Teig mit einem Ausstecher von 4 cm Durchmesser ausstechen.

Auf eine Silpatmatte legen und 10 Minuten im Tiefkühler lassen.

Bei 160°C für 13 Minuten backen.

### Weiterverarbeitung/Lagerung

Direkt weiterverarbeiten oder luftdicht bei Raumtemperatur aufbewahren.

Alle Zutaten bis und mit Vanille aufwärmen, abseihen.

Sorbitolpulver im heißen Topf schmelzen.

Zucker nach und nach dazugeben und zu einem goldenen Caramel kochen.

Mit dem warmen Rahm ablöschen.

Butter dazugeben und mit dem Stabmixer mixen.

Lecithin begeben und erneut mixen.

### Weiterverarbeitung/Lagerung

Bei 29°C direkt weiterverarbeiten.



## Zutaten

### Gianduja-Füllung

- 300g **CARMA® Haselnuss-Flavouringpaste**
- 300g **CARMA® Milk Dama 39%**

### Schokoplättchen

- **CARMA® Milk Dama 39%**

### Gruyère-Chips

- 300g Gruyère-Käse, gerieben
- 2g Pfeffer

### Fertigstellung

Die Gianduja auf den Cookie legen, mit dem Caramel füllen und einen zweiten Cookie darauf setzen.  
Mit dem Schokoplättchen und dem Gruyère-Chip dekorieren.

## Herstellung

Alle Zutaten vermischen. Zwischen 2 Schienen (4mm) glattstreichen. Nachdem die Masse komplett angezogen ist, diese mit einem Ausstecher von 4cm Durchmesser ausstechen. Die Mitte mit einem Ausstecher von 2cm Durchmesser ausstechen.

Temperierte Couverture zwischen 2 Folien ausstreichen und mit dem Rundausstecher Plättchen von 3cm Durchmesser ausstechen.

Zutaten miteinander vermischen und in eine Silikonform von 2cm Durchmesser legen. Bei 180°C auf Ventilation 6 für 4 Minuten backen, das Blech wenden und nochmals für 3 Minuten oder bis die Chips goldbraun sind fertig backen.



# CARMA® Milk Livina 48%

Mit der Lancierung von **CARMA® Milk Livina 48%** entsprechen wir einem Konsumententrend, der in den letzten Jahren immer wichtiger wurde: dem Wunsch nach weniger süsser Schokolade. Während **72% der Konsumenten** in Westeuropa eine leckere Milchsokolade mit mehr Kakao und weniger Zucker bevorzugen würden\*, sind die Werte in anderen Regionen wie Asien und Südamerika sogar noch höher. Unsere neue dunkle Milchcouverture enthält nur 20% zugesetzten Zucker, eine Reduktion um fast die Hälfte gegenüber unseren bekannten CARMA® Milchcouverturen. Dabei sorgt der hohe Anteil an Edel-Kakao für ein intensives Geschmackserlebnis.

Inspiziert von der Suche der Konsumenten nach gesunden und dennoch köstlichen Süßigkeiten haben unsere Chefs Naomi und Leon Rezepte entwickelt, die bezüglich Zutaten und Darreichungsform die Themen «Energie» und «süsse Pause» aufgreifen. Probieren Sie doch einmal die spannende Neuinterpretation des klassischen Müsliriegels oder unsere köstlichen «Snacking Bars» mit Honig-Kardamom-Ganache, die in der neu entwickelten Form auch optisch ein Genuss sind.



## CARMA® Milk Livina 48%

**CARMA® Milk Livina 48%** enthält nur 20% zugefügten Zucker und kräftige Kakaonoten, die leicht geröstete, rauchige Aromen mit der Cremigkeit von Schweizer Milch verbinden. Eine Couverture für die weltweit wachsende Kundengruppe, die weniger süsse und stärker kakaohaltige Geschmacksprofile bevorzugt.

**Halbbarkeit**  
18 Monate

**Fettanteil**  
44,5%

**Milchtrockenmasse**  
Min. 27,5%

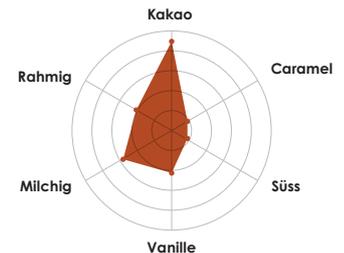
**Einheit**  
5 × 1,5kg Tropfen

**Verarbeitungstemperatur**  
30–32 °C

**Viskosität**  
●●●●○  
Flüssig

**Artikelnummer**  
CHM-K020LIVIE6-Z71

## Geschmacksprofil



## WAS MACHT DIESE COUVERTURE EINZIGARTIG

- Nur 20% zugesetzter Zucker, eine Reduktion von fast 50% gegenüber den meisten CARMA® Milchcouverture-Referenzen
- Mischung aus Kakaobohnen aus São Tomé, Ecuador und Santo Domingo
- Intensives Geschmacksprofil mit geröstet-rauchigen Aromen, ausgeglichen durch die Cremigkeit von Schweizer Milch

\*Quelle: Barry Callebaut globale Marktforschung, 08/2023





# Energie-Riegel mit zweierlei Füllungen



Für 20 Riegel

## Zutaten

## Herstellung

### Aprikosen-Riegel (helle Version)

- 250g Haferflocken
- 15g Chia-Samen, gemahlen
- 15g Leinsamen, gemahlen
- 250g Mandelpaste
- 90g Kokosnuss, geraspelt
- 130g Aprikosen, getrocknet
- 55g kandierter Ingwer
- 55g kandierte Orange
- 80g Kürbiskerne
- 30g **CARMA® Kakaobutter**
- **CARMA® Milk Livina 48%**, Menge nach Bedarf

Alle Zutaten in den Mixer geben und zu einer glatten Masse mixen. Auf 1 cm ausrollen und in 2,5 × 10 cm grosse Riegel schneiden. Zuerst den Boden des Riegels mit vortemperierter **CARMA® Milk Livina 48%** Couverture überziehen, nachdem diese Schicht fest geworden ist auch die Oberseite des Riegels mit Couverture überziehen. Nach Bedarf ausganieren.

### Weiterverarbeitung/Lagerung

Direkt weiterverarbeiten oder luftdicht bei Raumtemperatur aufbewahren.

### Hafer-Kakao-Riegel (dunkle Version)

- 180g Haferflocken
- 40g Kokosnuss, geraspelt
- 15g Chia-Samen, gemahlen
- 15g Leinsamen, gemahlen
- 250g Haselnusspaste
- 100g **CARMA® Kakaopulver 22–24%**
- 190g Datteln, getrocknet
- 5g Salz

Alle Zutaten in den Mixer geben und zu einer glatten Masse mixen. Auf 1 cm ausrollen und in 2,5 × 10 cm grosse Riegel schneiden. Zuerst den Boden des Riegels mit vortemperierter **CARMA® Milk Livina 48%** Couverture überziehen, nachdem diese Schicht fest geworden ist auch die Oberseite des Riegels mit Couverture überziehen. Nach Bedarf ausganieren.

### Weiterverarbeitung/Lagerung

Direkt weiterverarbeiten oder luftdicht bei Raumtemperatur aufbewahren.



20



# Schokoladen-Dragées mit kandiertem Ingwer und Cashew-Nüssen

## Zutaten

### Cashew-Gianduja

- 500g kandierter Ingwer in Würfeln
- 500g Cashewpaste
- 500g **CARMA® Milk Livina 48%**
- 5g Salz

### Fertigstellung

- 800g **CARMA® Milk Livina 48%**
- Kakaopulver nach Bedarf

## Herstellung

Alle Zutaten miteinander mischen.

Ingwer in den Dragierkessel geben. Kaltluft auf 8°C und Geschwindigkeit auf 50 Umdrehungen einstellen. Cashew-Gianduja auf 25°C erwärmen und nach und nach auf den Ingwer auftragen.

Die zweite Menge Couverture bei 40g genauso auftragen.

Kaltluft nun auf 3°C einstellen und Geschwindigkeit bei 50 Umdrehungen belassen. Mit dem Heissluftföhn Couverture vom Kesselrand lösen. Dabei darauf achten, dass die Dragées nicht zu sehr erwärmt werden.

Die noch leicht weichen Dragées in Kakaopulver wälzen.

### Weiterverarbeitung/Lagerung

Luftdicht bei Raumtemperatur aufbewahren.



# Pralinen mit Tonka-Ganache und Kokos-Gianduja



Für 120 Pralinen

## Zutaten

### Tonka-Ganache

- 70g Rahm
- 70g Milch
- 3g Tonkabohnen, gerieben
- 2g Salz
- 37g Sorbitol
- 30g Glukose
- 260g **CARMA® Milk Livina 48%**
- 7,5g Buttereinfett

### Gianduja-Grundmasse

- 200g Kokosraspeln
- 50g Mandeln, geschält, extra feingemahlen
- 200g Puderzucker
- 2,5g Speisesalz
- 1g Vanilleschöten
- 65g Bio Kokosöl

### Kokos-Gianduja

- 150g **CARMA® White Nuit Blanche 37%**, temperiert
- 18g Kokosraspeln
- 230g Gianduja-Kokos-Grundmasse
- 35g Mandelöl

## Herstellung

Den Rahm und die Milch mit den geriebenen Tonkabohnen mischen und leicht erhitzen. Für 10 Minuten infusieren lassen und abseihen, die Flüssigkeit erneut wiegen. Falls nötig, anpassen.

Die infundierte Flüssigkeit zusammen mit Salz, Sorbitol und Glukose erhitzen, bis alles vollständig aufgelöst ist, über die Couverture giessen und mit dem Stabmixer emulgieren. Das Buttereinfett hinzufügen und nochmals mixen. Im Spritzbeutel auf 27°C abkühlen lassen und in die Form dressieren, etwa 1/3 Platz lassen.

Mandeln, Kokos, Vanille und Zucker im Thermomix für circa 3 Minuten auf höchster Stufe fein mahlen. Mit dem Kokosfett und Salz in das Mahlwerk geben und für etwa 30 Minuten bis auf die feinste Einstellung mahlen.

### Weiterverarbeitung/Lagerung

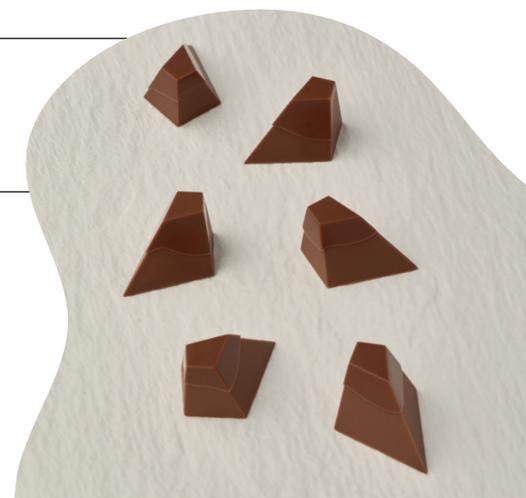
Bis zur Weiterverarbeitung bei 19°C lagern.

Die Gianduja-Grundmasse auf 25–28°C schmelzen. Die vorkristallisierte Couverture beigegeben und gut vermischen. Die Kokosraspeln darunter heben.

Direkt weiterverarbeiten.

## Fertigstellung/Färben der Pralinen

Die polierten Formen mit temperierter Couverture ausgiessen. Zuerst die Ganache bis etwa zur Hälfte einfüllen und nach etwa 8 Stunden die Gianduja darauf dressieren. Mit vortemperierter Couverture schliessen. Für 20 Minuten in den Schokoladenfrigo stellen und aus der Form brechen.



# Schokoladen-Riegel mit Honig-Kardamom-Ganache

## Zutaten

### Honig-Kardamom-Ganache

- 270g **CARMA® Milk Livina 48%**
- 170g Rahm
- 8g Kardamom, gemahlen
- 30g Honig
- 60g Butter

### Fertigstellung/Färben der Pralinen

- **Mona Lisa® Kakaobutter**, Black From Natural Origin – F029188
- **Mona Lisa® Kakaobutter**, Sparkling gold – F030651
- **CARMA® Milk Livina 48%**, Menge nach Bedarf

## Herstellung

Rahm mit dem Kardamom und Honig zum Siedepunkt bringen.

Über die Milchcouverture giessen und mit dem Stabmixer homogenisieren.

Die Butter hinzufügen und nochmals gut mixen.

Bei 28°C in die ausgegossene Form giessen.

Die polierten Formen auf einer Ecke mit Folie abkleben, die freie Seite mit der **Mona Lisa® Kakaobutter**, Black From Natural Origin – F029188 sprengeln. Die Folie über die gesprühte Seite anbringen und die Ecke mit der **Mona Lisa® Kakaobutter**, Sparkling gold – F030651 besprühen. Mit temperierter Couverture ausgiessen. Die Ganache einfüllen und etwa 8 Stunden auskristallisieren lassen. Mit vortemperierter Couverture schliessen. Für 20 Minuten in den Schokoladenfrigo stellen und aus der Form brechen.



# Pralinen mit Matcha-Sesam-Ganache und Calamansi-Gelee

Für 140 Pralinen

## Zutaten

### Calamansi-Gelee

- 240g Calamansi-Püree
- 60g Bergamotte-Püree
- 10g Zucker
- 3g Pektin Gelbband
- 80g Zucker
- 60g Glukose
- 4g Zitronensäure 1:1

### Sesam-Ganache

- 130g Milch
- 130g Rahm
- 60g Sorbitol-Pulver
- 60g Tahini
- 4g Matcha-Pulver, gesiebt
- 200g **CARMA® Milk Livina 48%**
- 20g **CARMA® Kakaobutter**
- 40g Sesamöl
- 30g Buttereinfett

### Matcha-Sesam-Knusper

- 80g **Callebaut® Pailleté Feuilletine**
- 20g weisse Sesamsamen
- 170g Mandelmasse
- 100g Mandelpraliné (50%)
- 2g Salz
- 8g Matcha-Pulver
- 90g **CARMA® Milk Livina 48%**
- 30g **CARMA® Kakaobutter**, temperiert
- 2 Tropfen Zitronenessenz

## Herstellung

Das Calamansi- und Bergamottpüree auf 40°C erhitzen. 10g Zucker mit dem Pektin vermischen und diese Mischung unter Rühren zum Püree geben.

Kurz zum Kochen bringen, den restlichen Zucker und die Glukose hinzufügen. Das Gelee auf 103°C erhitzen.

Gelee vollständig abkühlen lassen, Zitronensäure beugeben und mit einem Stabmixer pürieren, um eine glatte Textur zu erhalten.

Rahm, Milch und Sorbitol-Pulver zum Siedepunkt bringen. Über die Milchcouverture, Matcha-Pulver, Tahini, **CARMA® Kakaobutter** und Sesamöl giessen und mit dem Stabmixer homogenisieren.

Das Buttereinfett dazu geben und nochmals mixen. Bei 28°C auf das Gelee dressieren. Die Ganache für 8 Stunden auskristallisieren lassen.

Feuilletine im Thermomix kurz mischen.

Alle Zutaten miteinander vermischen und auf die Ganache dressieren.



## Zutaten

### Fertigstellung/Färben der Pralinen

- **Mona Lisa® Kakaobutter**, Green – F006683
- **Mona Lisa® Kakaobutter**, Citrus – F031394

## Herstellung

Die polierten Formen mit temperierter grüner Kakaobutter auf einer Seite aussprühen, dann mit der gelben Kakaobutter und zuletzt mit einer 1:1 Couverture-Kakaobuttermischung aussprühen. Mit temperierter Couverture ausgießen. Zuerst das Gelee einfüllen, dann die Ganache und zuletzt den Knusperboden. Mit vortemperierter Couverture schliessen. Für 20 Minuten in den Schokoladenfrigo stellen und aus der Form brechen.

# Schokoladen-Mousse mit Grapefruit-Gel, Mango und Haferflocken-Crumble



Zutaten	Herstellung
<b>Streusel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 50g Mehl</li><li>• 50g Haferflocken, geröstet und gemahlen</li><li>• 15g Kokosblütenzucker</li><li>• 15g Muscovadozucker</li><li>• 50g braune Butter</li><li>• 2g Salz</li><li>• 20g Haferflocken</li></ul>	<p>Alle Zutaten im Standmixer mit dem Flachrührer so lange vermengen, bis sich eine krümelige Textur gebildet hat. Bei 160°C für 18 Minuten goldgelb backen.</p> <p><b>Weiterverarbeitung/Lagerung</b> Direkt weiterverarbeiten oder luftdicht bei Raumtemperatur aufbewahren.</p>
<b>Mousse CARMA® Milk Livina 48%</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 200g Milch</li><li>• 858g <b>CARMA® Milk Livina 48%</b></li><li>• 4g Gelatine</li><li>• 750g Rahm 35%, aufgeschlagen</li></ul>	<p>Die Couverture schmelzen.</p> <p>Die Milch erhitzen und auf die Couverture giessen. Die eingeweichte Gelatine hinzugeben und gut vermischen. Den Rahm halbsteif aufschlagen und bei 30°C vorsichtig unterheben.</p> <p>In Silikonformen dressieren und diese beschweren, um eine Mulde zu kreieren, einfrieren.</p> <p>Nach dem Ausformen mit einer Mischung aus 60/40 <b>CARMA® Milk Livina 48%</b> und <b>CARMA® Kakaobutter</b> bei 45°C sprühen.</p>
<b>Grapefruit-Gel mit Agavensirup</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 165g Grapefruitsaft</li><li>• 60g Wasser</li><li>• 20g Zitronensaft</li><li>• 30g Agavensirup</li><li>• 2g Gelatine</li><li>• Frische Mango, gewürfelt, nach Bedarf</li></ul>	<p>Alle Flüssigkeiten mit dem Agavensirup erhitzen, die Gelatine hinzugeben und gelieren lassen.</p> <p>Nach Bedarf mixen und mit frischer Mango in Stückchen vermischen.</p> <p>In die Mulde der gesprühten Mousse <b>CARMA® Milk Livina 48%</b> mit einem Löffel einfüllen.</p>

## Fertigstellung

Grapefruit-Gel in die Mulde des gesprühten Mousse **CARMA® Milk Livina 48%** mit einem Löffel einfüllen, mit dem Streusel servieren.





# CARMA® Dark Larim 51%

Die neue dunkle Couverture **CARMA® Dark Larim 51%** ist ein echter Allrounder, der unser Portfolio mit seinem Geschmacksprofil optimal ergänzt. Sie werden überrascht sein von der Intensität und den ausgeprägten Röstnoten bei gleichzeitig minimaler Bitterkeit und Säure.

Für unsere Chefs Naomi und Leon die perfekte Couverture, um ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Freuen Sie sich auf ungewöhnliche Kreationen wie unser Schokoladenbiskuit mit Schokoladen-Pilz-Ganache (jajawohl, Pilz!) und Osmanthus-Blüten oder das Cookie-«Sandwich» mit dunklem Schokoladencrèmeux, Olivenöl-Füllung und frischem Trüffel.

Probieren Sie die Rezepte aus und lassen Sie sich von köstlichen Geschmacksexplosionen überraschen!



## CARMA® Dark Larim 51%

CARMA® Dark Larim 51% ist eine dunkle Schokoladen-Couverture mit ausgeprägten gerösteten Kakaoaromen und Noten von Rauch und Mandeln dank des Edelkakaos, der überwiegend aus Santo Domingo stammt.

**Halbbarkeit**  
24 Monate

**Fettanteil**  
33,7%

**Milchtrockenmasse**  
Min. 0%

**Einheit**  
5 x 1,5kg Tropfen

**Verarbeitungstemperatur**  
30–32 °C

**Viskosität**  
●●●○○○  
Mittel

**Artikelnummer**  
CHD-Q040LARIE6-Z71

## Geschmacksprofil



## WAS MACHT DIESE COUVERTURE EINZIGARTIG

- Intensive Kakao-Mischung mit einem hohen Anteil an Edelkakao aus Santo Domingo
- Köstliches Geschmacksprofil mit gerösteten und rauchigen Noten
- Angepasster Conchierprozess zur Ausschöpfung des vollen aromatischen Potenzials des Kakaos





# Cookie mit Kakaonib-Florentiner und Timmutpfeffer



Für 40 Cookies

## Zutaten

### Cookie Teig

- 40g Wasser
- 80g Zucker
- 80g Butter
- 1,5g Salz
- 150g Ruchmehl
- 50g **CARMA® Kakaopulver 22–24%**
- 2g Backpulver

### Florentiner

- 27g Rahm
- 75g Zucker
- 30g Butter
- 25g Honig
- 25g **Callebaut® Cocoa Nibs**
- 10g **CARMA® Kakaopulver 22–24%**
- 75g Mandeln, gehobelt
- 25g Kakaonibs, ganz
- 3g Timmutpfeffer

## Herstellung

Wasser, Zucker, Butter und Salz zum Kochen bringen. In die Küchenmaschine geben und mischen, bis die Masse abgekühlt ist. Mehl, Kakaopulver und Backpulver zugeben und verrühren. Den Teig für einige Stunden kühlen.

Teig auf 2,5mm ausrollen.

Teig mit einem Rundausstecher von 4cm Durchmesser ausstechen.

Auf eine Silpatmatte legen und 10 Minuten im Tiefkühler lassen.

Bei 160°C für 13 Minuten backen.

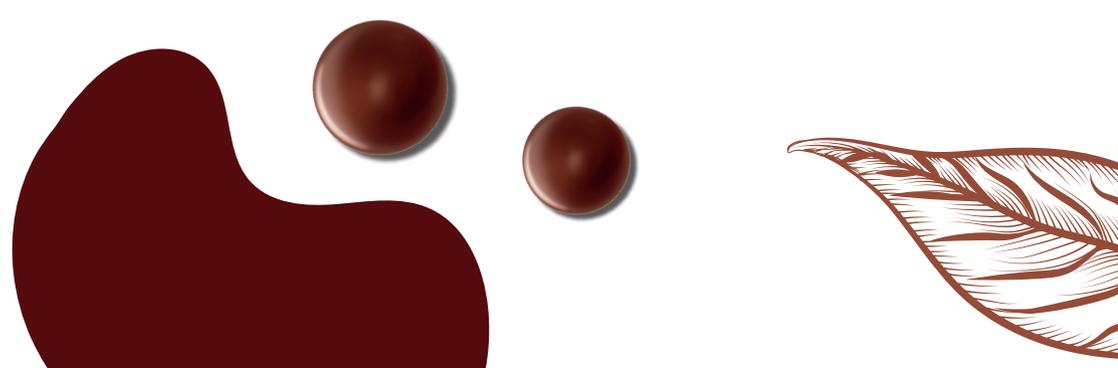
### Weiterverarbeitung/Lagerung

Direkt weiterverarbeiten oder luftdicht bei Raumtemperatur aufbewahren.

Alle Zutaten bis und mit Honig auf 117°C kochen.

Mit den Mandeln, Kakao, Pfeffer und Nibs mischen, die Masse direkt weiterverarbeiten: 3g pro Vertiefung in die Form drücken und für 6 Minuten bei 170°C backen.

Nach dem Backen mit temperierter Kakaobutter auf beiden Seiten besprühen / bepinseln und luftdicht verpacken.



## Zutaten

### Fertigstellung

- **CARMA® Dark Larim 51%**, Menge nach Bedarf

## Herstellung

Die Cookies mit der **CARMA® Dark Larim 51%** überziehen und direkt den Florentiner darauf setzen.



# Hibiskus-Panna-Cotta mit Schokoladencrèmeux und Himbeer-Baiser

Zutaten	Herstellung
<b>Vorbereitung</b> Gelatine einweichen.	
<b>Hibiskus-Panna-Cotta</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500g Rahm</li><li>• 10g getrocknete Hibiskusblüten</li><li>• 1 Tropfen Rosenaroma</li><li>• Zeste von 1 Zitrone</li><li>• 6g Gelatine</li><li>• 133g <b>CARMA® Nuit Blanche 37%</b></li><li>• 150g Naturjoghurt</li></ul>	Den Rahm aufkochen, Hibiskusblätter für 10 Minuten darin ziehen lassen, abseihen und die Gelatine hinzufügen. Den Rahm über die Couverture giessen und mit einem Stabmixer emulgieren. Den Joghurt, die Zitronenzeste und das Aroma hinzufügen und erneut emulgieren. 50g direkt in den Teller giessen und im Kühlschrank komplett festwerden lassen.
<b>Schokoladencrèmeux</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 280g Rahm</li><li>• 280g Milch</li><li>• 50g Zucker</li><li>• 170g Eigelb</li><li>• 6g Gelatine</li><li>• 280g <b>CARMA® Dark Larim 51%</b></li></ul>	Rahm und Milch zum Siedepunkt bringen. Eigelb und Zucker mischen. Warme Milch-Rahm-Mischung über die Eiermischung geben, gut vermischen und wieder in den Topf geben. <b>ACHTUNG</b> , unter ständigem Rühren auf 83°C kochen, Temperaturkontrolle erforderlich. Eingeweichte Gelatine dazu geben und über die Couverture seihen. Mit dem Handmixer zu einer homogenen Masse mixen. Das Crèmeux in einen Silikonring mit Durchmesser 14cm dressieren und einfrieren. <b>Weiterverarbeitung/Lagerung</b> Direkt weiterverarbeiten oder im Kühlschrank bei 2–5°C aufbewahren.
<b>Himbeer-Baiser</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100g Eiweiss</li><li>• 100g Zucker</li><li>• 100g Staubzucker</li><li>• Himbeerpulver, nach Bedarf</li></ul>	Das Eiweiss fest aufschlagen und den Zucker nach und nach begeben. Den Staubzucker unterheben und anschliessend die Mischung dünn aufstreichen. Nach Bedarf mit Himbeerpulver bestreuen und bei 60°C trocknen lassen. Bis zur Verwendung trocken aufbewahren.
<b>Fertigstellung</b> Den Schokoladencrèmeux mit Kakaobutter und Couverture im Verhältnis 3:7 gefroren sprühen, um einen Velvet-Look zu erzielen. Auf das Panna Cotta setzen. Das Himbeer-Baiser zerbröckeln und auf dem Schokoladencrèmeux verteilen. Nach Bedarf ausgarnieren.	





# Pralinen mit Schokoladen-Ganache und Whisky-Caramel



Für 3 Formen à 21 Pralinen

## Zutaten

## Herstellung

### Vorbereitung

- **CARMA® Dark Larim 51%**, Menge nach Bedarf
- **Mona Lisa® Kakaobutter**, Lila E-Free – F027551
- **Mona Lisa® Kakaobutter**, Pink E-Free – F027550

Die Form zuerst mit vorkristallisierter Lila E-Free **Mona Lisa® Kakaobutter** – F027551 sprühen. Anschliessend eine zweite Schicht mit vorkristallisierter Pink E-Free **Mona Lisa® Kakaobutter** – F027550 leicht versetzt sprühen. Mit **CARMA® Dark Larim 51%** ausgiessen.

### Whisky-Caramel

- 55g Sorbitol
- 225g Zucker
- 280g Rahm 35%
- 180g Glukosesirup
- 65g Kondensmilch, gezuckert
- 240g Butter
- 30g Whisky

Das Sorbitol in einem Topf schmelzen, den Zucker hinzugeben und ein dunkles Caramel kochen.  
Mit dem heissen Rahm, Glukosesirup und Kondensmilch abkochen.  
Die Butter hinzugeben und gut emulgieren.  
Anschliessend den Whisky einmischen.  
Abkühlen lassen.

### Ganache **CARMA® Dark Larim 51%** mit Whisky

- 200g Rahm 35%
- 32g Sorbitol
- 30g Glukosesirup
- 24g Invertzucker
- 32g Butter
- 280g **CARMA® Dark Larim 51%**
- 30g Whisky

Den Rahm mit dem Sorbitol, Glukosesirup, Invertzucker und Butter erhitzen.  
Auf die **CARMA® Dark Larim 51%** giessen und emulgieren.  
Den Whisky begeben und mixen.  
Bei 32°C verwenden.

### Fertigstellung

Die gesprühten und vorgegossenen Formen mit etwas Whisky-Caramel füllen.  
Die Ganache **CARMA® Dark Larim 51%** und Whisky einfüllen.  
24 Stunden kristallisieren lassen und mit vorkristallisierter **CARMA® Dark Larim 51%** verschliessen.  
Ausformen. (Chocolate World CW12074)







# Schokoladenbiskuit mit Schokoladen-Pilz-Ganache und Orange

Zutaten	Herstellung
<b>Cookie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 40 g Wasser</li><li>• 80 g Zucker</li><li>• 80 g Butter</li><li>• 1,5 g Salz</li><li>• 150 g Ruchmehl</li><li>• 50 g <b>CARMA® Kakaopulver 22-24%</b></li><li>• 2 g Backpulver</li></ul>	<p>Wasser, Zucker, Butter und Salz zum Kochen bringen. In die Küchenmaschine geben und mischen, bis die Masse abgekühlt ist. Mehl, Kakaopulver und Backpulver zugeben und verrühren.</p> <p>Teig auf 2,5 mm ausrollen. Teig mit einem Ausstecher von 4 cm Durchmesser ausstechen. Auf eine Silpatmatte legen und 10 Minuten im Tiefkühler lassen. Bei 160°C für 13 Minuten backen.</p> <p><b>Weiterverarbeitung/Lagerung</b> Direkt weiterverarbeiten oder luftdicht bei Raumtemperatur aufbewahren.</p>
<b>Vorbereitung</b> <p>Couverture und Butter auf 40°C schmelzen.</p>	
<b>Schokoladenbiskuit</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 62 g Butter</li><li>• 45 g <b>CARMA® Dark Larim 51%</b></li><li>• 5 g Jacobs Gold, Instant</li><li>• 81 g Feinkristallzucker</li><li>• 95 g Vollei</li><li>• 1 g Backpulver</li><li>• 8 g Weissmehl</li><li>• 8 g <b>CARMA® Kakaopulver 22-24%</b></li></ul>	<p>Zucker und Ei mit dem Handmixer glatt rühren. Instant-Kaffee und Couverture-Butter-Mischung dazu geben, noch einmal mixen.</p> <p>Mehl, Kakaopulver und Backpulver sieben und zur Masse geben, erneut mixen. Auf 6 mm aufstreichen und bei 160°C für 9 Min. backen.</p> <p><b>Weiterverarbeitung/Lagerung</b> Bis zur Weiterverarbeitung im Tiefkühler aufbewahren.</p>
<b>Orangenmarmelade</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 400 g Orangen</li><li>• 110 g Orangensaftpüree</li><li>• 100 g Zucker 1</li><li>• 30 g Zucker 2</li><li>• 6 g Pektin NH</li></ul>	<p>Den Zucker 2 mit dem Pektin mischen.</p> <p>Die Orangen 3 Mal in kaltem Wasser blanchieren, anschliessend in Stücke schneiden. Die Orangen mit dem Püree in einen Topf geben, mit dem Zucker 1 zum Kochen bringen. Anschliessend die Zucker-Pektinmischung beigegeben und köcheln bis die Orangen weich gekocht sind.</p> <p>Nach Bedarf feiner mixen. Auf 3 mm ausstreichen, einfrieren und Kreise von 3 cm ausstechen.</p> <p>Für die Fertigstellung im Tiefkühler aufbewahren.</p>



## Zutaten

### Vorbereitung

Gelatine einweichen.

### Crèmeux

- 280g Vollrahm 35%
- 280g Vollmilch
- 25g Shitake-Pilze, getrocknet
- 25g Morcheln, getrocknet
- 56g Zucker
- 50g Soja-Reduktion
- 140g Eigelb
- 6g Gelatine
- 280g **CARMA® Dark Larim 51%**

### Streusel

- 50g Zucker
- 40g Weissmehl
- 10g **CARMA® Kakaopulver 22–24%**
- 65g Butter
- 10g **Callebaut® Cocoa Nibs**, grob gemahlen
- 50g Mandeln, gemahlen

### Fertigstellung

Die tiefgekühlten Orangenmarmeladen-Kreise auf den Cookie setzen. Das Crèmeux in 4cm Durchmesser Spiralen dressieren, tiefkühlen und gefroren mit einer 1:1 Kakaobutter-Couverture-Mischung Velvet sprühen. Etwas Crèmeux um den Biskuit dressieren und glatt streichen, Osmanthus-Blüten (etwa 20g) in die Streusel mischen und die Seiten des Cookies damit eindecken. Die Spirale darauf setzen.

## Herstellung

Rahm und Milch zum Siedepunkt bringen, Pilze dazu geben und für 20 Minuten ziehen lassen.

Pilze abseihen und die Rahm-Milch-Menge wiegen und anpassen (510g Totalmenge werden benötigt). Mit der Soja-Reduktion nochmals zum Siedepunkt bringen.

Eigelb und Zucker mischen.

Warme Milch-Rahm-Mischung über die Eiermischung geben, gut vermischen und wieder in den Topf geben.

ACHTUNG, unter ständigem Rühren auf 83°C kochen, Temperaturkontrolle erforderlich. Direkt die eingeweichte Gelatine begeben. Über die Couverture seihen, mit dem Handmixer zu einer homogenen Masse mixen.

### Weiterverarbeitung/Lagerung

Im Kühlschrank bei 2–5°C aufbewahren.

Alle Zutaten im Rührkessel mit dem Flachrührer vermengen, bis sich eine krümelige Textur ergibt. Auf dem Blech gleichmässig verteilen und bei 165°C 18 Min. backen.

### Weiterverarbeitung/Lagerung

Bis zur Weiterverarbeitung bei Raumtemperatur lagern.

# Riegel mit dunkler Schokolade, caramelisierten Kakaonibs und Wildreis

Für ca. 30 Riegel

## Zutaten

## Herstellung

### Vorbereitung

In die Form kleine Punkte mit vorkristallisierter **Mona Lisa® Kakaobutter**, Black From Natural Origin – F029188 sprühen.

### Caramelisierte Kakaonibs

- 100g **Callebaut® Cocoa Nibs**
- 60g Staubzucker

Die Nibs mit dem Staubzucker in einen Topf geben und erhitzen, bis die Nibs regelmässig von dem Zucker umhüllt sind.

Abkühlen lassen und aufbewahren.

### Bruchschokolade mit Wildreis

- 1'000g **CARMA® Dark Larim 51%**
- 150g wilder Reis, frittiert
- 150g caramelisierte Kakaonibs

Anschliessend eine Mischung aus frittiertem wildem Reis und caramelisierten Kakaonibs auf die eine Hälfte der Form legen und mit etwas **CARMA® Dark Larim 51%** festkleben.

Die Couverture temperieren und mit dem restlichen frittierten wilden Reis und caramelisierten Kakaonibs vermischen und in die Formen füllen.

Kristallisieren lassen und ausformen.

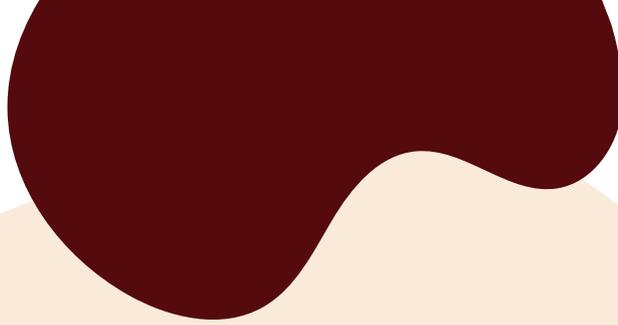




# Cookie-«Sandwich» mit dunklem Schokoladencrèmeux, Olivenöl-Füllung und frischem Trüffel

Zutaten	Herstellung
<p><b>Cookie</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 40g Wasser</li><li>• 80g Zucker</li><li>• 80g Butter</li><li>• 1,5g Salz</li><li>• 150g Ruchmehl</li><li>• 50g <b>CARMA® Kakaopulver 22-24%</b></li><li>• 2g Backpulver</li></ul>	<p>Wasser, Zucker, Butter und Salz zum Kochen bringen. In die Küchenmaschine geben und mischen, bis die Masse abgekühlt ist. Mehl, Kakaopulver und Backpulver zugeben und verrühren.</p> <p>Teig auf 2,5mm ausrollen.</p> <p>Teig mit dem Sandwich-Ausstecher (Fingers75 by Silikomart Professional) ausstechen.</p> <p>Auf eine Silpatmatte legen und 10 Minuten im Tiefkühler lassen.</p> <p>Bei 160°C für 13 Minuten backen.</p> <p>Bei Raumtemperatur mit temperierter Kakaobutter absprühen.</p> <p><b>Weiterverarbeitung/Lagerung</b></p> <p>Direkt weiterverarbeiten oder luftdicht bei Raumtemperatur aufbewahren.</p>
<p><b>Olivenöl-Füllung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250g Olivenöl</li><li>• 50g <b>CARMA® Kakaobutter</b></li><li>• 1g Bienenwachs (Wax Concept)</li></ul>	<p>Das Bienenwachs schmelzen und mit der warmen Kakaobutter mischen.</p> <p>Mit dem Olivenöl mischen und bei 30°C 1% Magictemper begeben.</p> <p>Auf 20°C herunterkühlen, 30g in die Silikonformen dressieren und im Kühlschrank kristallisieren lassen.</p> <p>Silikonform Silikomart SF248</p>





## Zutaten

### Vorbereitung

Gelatine einweichen.

### Schokoladencrémeux

- 280g Rahm
- 280g Milch
- 50g Zucker
- 170g Eigelb
- 6g Gelatine
- 280g **CARMA® Dark Larim 51%**

## Herstellung

Rahm und Milch zum Siedepunkt bringen.

Eigelb und Zucker mischen.

Warme Milch-Rahm-Mischung über die Eiemischung geben, gut vermischen und wieder in den Topf geben.

ACHTUNG, unter ständigem Rühren auf 83°C kochen, Temperaturkontrolle erforderlich. Direkt die eingeweichte Gelatine begeben. Über die Couverture seihen, mit dem Handmixer zu einer homogenen Masse mixen.

### Weiterverarbeitung/Lagerung

Direkt weiterverarbeiten oder im Kühlschrank bei 2–5°C aufbewahren.

### Fertigstellung

Den Olivenöl-Kern auf einen Cookie setzen, Crémeux darauf dressieren, einen zweiten Cookie darauf setzen und das Crémeux rund herum glatt streichen. Das Sandwich bis 1/3 in die temperierte **CARMA® Dark Larim 51%** Couverture (mit 10% Öl) tunken, abstreichen. Frisch geriebenen Trüffel darauf legen.



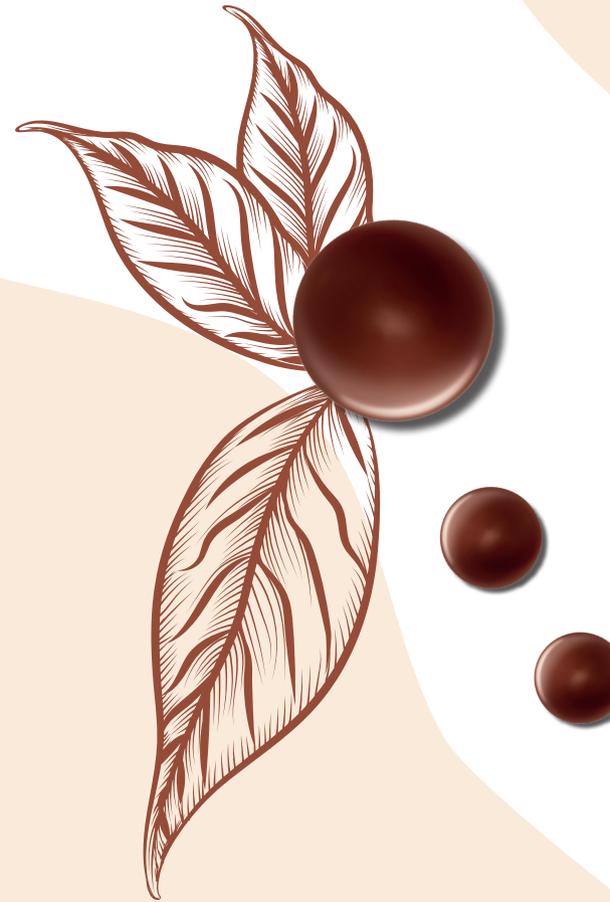


# Chocolate Academy™

**Unser Kompetenzzentrum in Zürich  
steht Ihnen für Training auf höchstem  
Niveau sowie für Beratung und  
Austausch zur Verfügung!**

## **Unser Angebot für Sie**

- Co-Creation Workshops
- Technische Schulungen und Unterstützung
- Inspirationen und Trends
- Saisonale Rezepte
- Ein globales Netzwerk an Chefs  
(mehr als 120 interne Chefs)
- Ein globales Chocolate Academy™  
Netzwerk, 23 Academies weltweit
- 3 Gourmet-Chefs mit Sitz in Zürich



**Wir bieten eine Vielzahl von Kursen an,  
die online unter [chocolate-academy.com](https://chocolate-academy.com)  
gebucht werden können.**

 [@chocolateacademyZH](https://www.instagram.com/chocolateacademyZH)

 [linkedin.com/showcase/  
chocolate-academy](https://www.linkedin.com/showcase/chocolate-academy)



Taste the Swiss smoothness from  
100% sustainable ingredients



**CARMA® | Barry Callebaut Schweiz AG**  
Hardturmstrasse 181  
8005 Zürich, Schweiz



[carma.ch](https://carma.ch)



[info@carma.ch](mailto:info@carma.ch)



[@carmachocolate](https://www.instagram.com/carmachocolate)