



Carmma®
SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931

Carnet de recettes





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

Le chocolat au lait suisse célèbre ses 150 ans, un événement à fêter !

L'histoire du chocolat remonte à plus de 5000 ans, le chocolat au lait à la texture fondante est quant à lui une invention relativement récente. En effet, **c'est en 1875** que le chocolatier suisse Daniel Peter eut l'idée d'ajouter du lait condensé au chocolat noir afin d'en atténuer l'amertume. Cette innovation a permis de révéler toutes les facettes du chocolat et de le rendre plus appétissant pour un public plus large. **Le succès du chocolat au lait** a favorisé la croissance de l'industrie suisse du chocolat. L'héritage de Daniel Peter vit toujours dans le chocolat au lait doux et crémeux, aimé dans le monde entier.

Chez CARMA®, nous nous sommes engagés à respecter **le riche héritage de la fabrication du chocolat suisse**. En recourant à des méthodes de conchage ultramodernes, nous mettons en valeur tout l'arôme de nos fèves de cacao soigneusement sélectionnées et obtenons la texture fondante qui a fait notre renommée internationale. Nous travaillons avec différentes poudres de lait pour conférer à chaque couverture au lait une **onctuosité parfaite**. Toujours en accord avec notre promesse de perfectionner sans cesse le chocolat suisse.



Trois nouvelles couvertures CARMA® en 2025 !

Disponibles
à partir de
juillet 2025



Naomi Wahl
Head of Chocolate
Academy™ Zurich

Pour célébrer les « **150 ans du chocolat au lait suisse** », CARMA® présente en 2025 trois nouvelles recettes de couverture. Les couvertures sont un hommage à l'héritage de la fabrication du chocolat suisse et à la quête permanente de la perfection gustative des chocolatiers suisses. Les trois recettes tiennent compte de la demande croissante en notes de cacao intenses et en profils gustatifs typiques, et les deux couvertures au lait répondent à la tendance vers un chocolat moins sucré.

Les recettes sur les pages suivantes ont été développées par les chefs de notre Chocolate Academy™ à Zurich. La passion de Naomi et de Leon pour leur métier, leur créativité et leur expertise se ressentent dans chaque recette. Laissez-vous inspirer et célébrez avec nous la culture du chocolat suisse !

Leon Krohn
Senior Chef Chocolate
Academy™ Zurich



CARMA® Milk Diama 39%

CARMA® Milk Diama 39% est une couverture au lait qui complète parfaitement notre gamme et correspond à la préférence des consommateurs pour des couvertures moins sucrées avec une teneur en cacao plus élevée.

À l'occasion des « **150 ans du chocolat au lait** », toutes les recettes avec la nouvelle couverture **CARMA® Milk Diama 39%** sont dédiées au « **lait suisse** ». Vous allez découvrir des créations surprenantes à base de lait sous toutes ses formes : fromage de montagne suisse, séré, yogourt, crème fraîche et bien plus encore. Laissez-vous séduire par les spécialités onctueuses, rafraîchissantes et intenses de nos chefs Naomi Wahl et Leon Krohn !



CARMA® Milk Diama 39%

CARMA® Milk Diama 39% associe des notes puissantes et fruitées de cacao, provenant principalement du Venezuela, à un mélange onctueux de poudres de lait suisses. Cette délicieuse couverture au lait est moins sucrée que les autres recettes CARMA® et confère à notre gamme un nouveau profil de goût avec des notes évidentes de poire, de cannelle et de noix de coco.

Durée de conservation
18 mois

Teneur en matières grasses
39%

Matière sèche du lait
Min. 28,8%

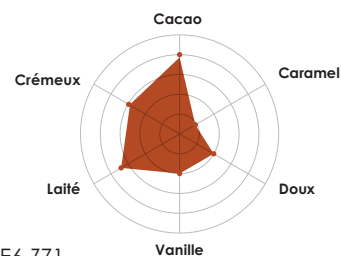
Unité
5 x 1,5 kg pistoles

Température
29–31°C

Viscosité
●●●●○
Liquide

Référence
CHM-N015DAMAE6-Z71

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Notes caractéristiques de cacao prononcé et fruité grâce à une forte proportion de cacao noble du Venezuela
- Délicieux mélange de poudre de lait suisse, y compris de poudre de lait écrémé, de poudre de lait entier et de poudre de crème
- Moins sucré que les autres couvertures au lait CARMA®





Pralines yogourt-gingembre-noisette

Pour 140 petites pralines et 54 grandes pralines

Ingrédients	Réalisation
Gelée au gingembre • 270 g de purée de gingembre • 30 g de jus de citron • 10 g de sucre (pour le mélange à base de pectine) • 3 g de pectine ruban jaune • 80 g de sucre • 60 g de glucose • 4 g d'acide citrique	Chauffer la purée de gingembre et le jus de citron à 40 °C. Mélanger 10 g de sucre avec la pectine et ajouter ce mélange à la purée en remuant. Porter brièvement à ébullition, ajouter le sucre restant, l'acide citrique et le glucose. Chauffer la gelée à 103 °C. Laisser refroidir complètement la gelée et la réduire en purée à l'aide d'un mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse.
Ganache au gingembre • 270 g de CARMA® Milk Diama 39% • 37 g de sucre inverti • 170 g de crème • 8 g de gingembre en poudre • 0,5 g d'acide citrique, en poudre • 60 g de beurre • Croustillant de yogourt (à saupoudrer sur la ganache)	Porter la crème à ébullition avec le gingembre en poudre et le sucre. Verser sur la couverture au lait et homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter l'acide citrique et le beurre et bien mixer à nouveau. Dresser à 28 °C sur la gelée. Saupoudrer la ganache de croustillant de yogourt. Laisser cristalliser pendant 8 heures jusqu'à ce que le fond croustillant soit dressé dessus.
Croustillant au yogourt • 80 g de Callebaut® Pailleté Feuilletine • 10 g de yogourt en poudre • 150 g de pâte d'amandes 100% • 120 g de praliné aux amandes 50% • 2 g de sel • 90 g de CARMA® Milk Diama 39%, tempéré • 30 g de CARMA® Beurre de cacao, tempéré	Bien mélanger la feuilletine, le yogourt en poudre, la pâte d'amandes, le praliné d'amandes et le sel. Ajouter la couverture au lait tempérée et le beurre de cacao. Bien mélanger le tout. Dresser sur la ganache et les crispies de yogourt.
Finalisation/coloration des pralines • Mona Lisa® Beurre de cacao, Brown E-Free F029187 • 2 g de Mona Lisa® Beurre de cacao, Gold F030651	Floquer les moules polis avec du beurre de cacao brun tempéré sur un côté, puis avec de l'or et enfin avec un mélange de couverture et de beurre de cacao 1:1. Verser la couverture tempérée. Remplir d'abord la gelée, puis la ganache et enfin le fond croustillant. Fermer avec la couverture tempérée. Mettre dans le réfrigérateur à chocolat pendant 20 minutes et démouler.





Pâtisserie au fromage d'Appenzell, à la pomme et aux noix

Pour env. 40 pièces de 6,5 cm de diamètre

Ingrédients	Réalisation
Biscuit amande • 300 g de CARMA® Pâte d'amandes 1:1 • 295 g d'œuf entier • 93 g de beurre fondu • 60 g de farine • 4 g de poudre à lever	Mélanger lentement la pâte d'amandes avec les œufs et battre le tout. Faire fondre le beurre à 50 °C. Incorporer lentement au mélange et ajouter ensuite la farine tamisée et la poudre à lever. Étaler sur 3 mm de hauteur et cuire au four à 180 °C pendant 8 à 10 minutes environ.
Fond croustillant aux noix • 450 g de CARMA® Praliné Selection • 100 g de CARMA® Milk Diama 39% • 210 g de Callebaut® Pailleté Feuilletine • 70 g de noix, finement hachées • 2 g de sel	Faire fondre la couverture et la mélanger avec le praliné. Hacher finement la feuilletine et les noix et les mélanger avec le reste et le sel. Étendre une fine couche sur le biscuit, laisser durcir et retourner pour que le fond croustillant soit en dessous. (700 g pour une plaque de 40 × 60 cm)
Mousse CARMA® Milk Diama 39% • 3200 g de lait • 858 g de CARMA® Milk Diama 39% • 4 g de gélatine • 750 g de crème 35%, fouettée	Faire fondre la couverture. Chauffer le lait et le verser sur la couverture. Ajouter la gélatine ramollie et bien mélanger. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement à 30 °C. Verser dans le cadre avec le biscuit et le croustillant. (1 650 g pour une plaque de 40 × 60 cm)



Ingrédients

Gelée de pomme au fromage d'Appenzell

- 300 g de jus de pomme
- 50 g de jus de citron
- 3 g d'acide citrique
- 60 g de sucre
- 12 g de gélatine
- 300 g de pommes, en dés
- 225 g d'Appenzell, en dés

Réalisation

Chauffer le jus de pomme avec le jus de citron, l'acide citrique et le sucre.

Ajouter la gélatine ramollie. Couper les pommes et le fromage d'Appenzell en petits dés et les mélanger au jus.

Portionner dans des moules en silicone et congeler.

Moule en silicone : Silikomart SF243

À floquer

CARMA® Clear Gel, selon les besoins

Finalisation

Découper la mousse avec le biscuit et le croustillant à l'aide d'un emporte-pièce de 6,5 cm de diamètre.

Déposer la gelée pomme et fromage d'Appenzell, puis floquer le tout de **CARMA® Clear Gel**.

Précristalliser **CARMA® Milk Diamo 39%** et étaler une fine couche de décor en chocolat sur une bande de 21 × 2 cm et la placer autour de la pâtisserie. Décorer avec un décor en chocolat en forme de fromage, ou selon les besoins.



Barre au chocolat au séré et aux abricots séchés

Pour env. 20 barres

Ingrédients

Préparation

- **Mona Lisa® Beurre de cacao**, Black From Natural Origin – F029188, quantité selon les besoins
- **CARMA® Milk Diama 39%**, quantité selon les besoins

Ganache au séré

- 70 g de crème 35%
- 20 g de séré
- 17 g de sirop de glucose
- 26 g de sorbitol
- 17 g de dextrose
- 190 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 300 g d'abricots séchés

Réalisation

Floquer le moule avec des petits points de beurre de cacao noir précristallisé, puis avec **CARMA® Milk Diama 39%**.

Mélanger la crème et le séré. Chauffer à 40 °C avec le sirop de glucose, le sorbitol et le dextrose, sans porter à ébullition. Verser sur la **CARMA® White Nuit Blanche 37%** et émulsionner.

Verser dans le moule et y placer quelques morceaux d'abricots séchés.

Laisser cristalliser un jour, puis fermer avec du **CARMA® Milk Diama 39%** précristallisé et démouler.
(env. 15 g de ganache par barre)



Pâtisserie à la crème fraîche, aux mûres et à la sauge

Pour env. 40 pièces

Ingrédients

Biscuit au chocolat

- 60 g de beurre
- 60 g de **CARMA® Masse de cacao**
- 260 g de **CARMA® Pâte d'amande 1:1**
- 70 g de sucre 1
- 90 g d'œuf entier
- 130 g de jaune d'œuf
- 150 g de blanc d'œuf
- 90 g de sucre 2
- 60 g de farine
- 30 g de **CARMA® Cacao en poudre 22-24%**

Fond croustillant

- 440 g de **CARMA® Praliné Selection**
- 100 g de **CARMA® Milk Dama 39%**
- 210 g de **Callebaut® Pailleté Feuilletine**
- 4 g de sel

Ganache **CARMA® Milk Dama 39%** et mûres à la sauge

- 350 g de purée de mûres
- 10 g de feuilles de sauge
- 30 g de jus de citron
- 150 g de sirop de glucose
- 420 g de **CARMA® Milk Dama 39%**
- 67 g de beurre
- 12 g de gélatine

Réalisation

Faire fondre le beurre et la pâte de cacao ensemble.
Mélanger le sucre et la pâte d'amandes, puis ajouter petit à petit l'œuf entier et les jaunes d'œuf.
Passer au fouet et battre.
Battre le blanc d'œuf avec le deuxième sucre et l'incorporer.
Incorporer la farine et le cacao en poudre, puis le mélange à base de beurre et de pâte de cacao à 50 °C.
Étaler sur 3 mm et cuire au four à 190 °C pendant 6 minutes.

Faire fondre la couverture **CARMA® Milk Dama 39%** et mélanger avec le praliné. Ajouter le pailleté feuilletine et le sel, mélanger et étaler une fine couche sur le biscuit au chocolat.
(600 g par feuille de 40 × 60 cm)

Ajouter la sauge à la purée chaude, mixer et laisser reposer 30 minutes.
Passer au tamis.
Chauffer ensuite la purée de mûres, le jus de citron, le sirop de glucose et le beurre et verser sur le **CARMA® Milk Dama 39%**. Ajouter la gélatine et bien émulsionner.
Remplir les moules en silicone à 1/3 et laisser durcir au réfrigérateur.
Moule en silicone : Silikomart SF243



Ingrédients

Mousse à la crème fraîche et à la sauge

- 100 g de crème
- 10 g de sauge
- 400 g de crème fraîche
- 60 g de sucre inverti
- 6 g de gélatine
- 300 g de crème 35%, fouettée

Voile de fruits

- 120 g d'eau
- 20 g de purée de cassis
- 45 g de sucre
- 1,6 g d'agar-agar
- 2 g d'infusion aux fruits rouges

Finalisation

Démouler la pâtisserie, pulvériser du **CARMA® Clear Gel**.
Couper les mûres fraîches en deux et en placer trois au milieu de la pâtisserie.
Couvrir d'un voile de fruits et décorer avec des fleurs.

Réalisation

Chauffer la première crème avec la sauge et laisser, infuser 30 minutes.

Chauffer la crème à la sauge avec le sucre inverti, ajouter la gélatine et mélanger avec la crème fraîche. Le reste de la deuxième crème semi-ferme et l'incorporer délicatement.

Verser sur la ganache dans les moules en silicone.
Découper une tranche de biscuit au chocolat avec du croustillant, la déposer sur le moule et la congeler avant de la démouler.

Chauffer l'eau et laisser infuser pendant 5 minutes.

Verser la purée de cassis et l'infusion dans une casserole.
Mélanger l'agar-agar avec le sucre. Incorporer au liquide et porter à ébullition.

Verser une fine couche sur une surface lisse, laisser gélifier et découper à l'emporte-pièce de la taille de 5 cm.

La quantité est suffisante pour une surface de 17 × 27 cm.





Tablettes fleuries au yogourt et à la lavande

Pour 10 moules de 3 pièces

Ingrédients	Réalisation
Préparation • 100 g Mona Lisa® Beurre de cacao, Violet E-Free – F027551 • 30 g Mona Lisa® Beurre de cacao, Blanc From Natural Origin – F031397 • 100 g Mona Lisa® Beurre de cacao, Rose E-Free – F027550 • CARMA® Milk Dama 39%, quantité selon les besoins	Mélanger les trois couleurs de cacao pour obtenir la nuance parme souhaitée. Précristalliser et vaporiser dans le moule. Remplir ensuite les moules avec la couverture CARMA® Milk Dama 39% précristallisée.
Ganache au yogourt à la lavande • 276 g de crème 35% • 10 g de lavande • 40 g de yogourt en poudre • 49 g de sirop de glucose • 74 g de sorbitol • 49 g de dextrose • 1,5 g d'acide citrique • 450 g de CARMA® White Nuit Blanche 37%	Laisser infuser la lavande pendant 30 minutes dans la crème. Filtrer et compléter le poids si besoin. Chauffer la crème avec le sirop de glucose, le sorbitol et le dextrose à 40 °C. Faire fondre la couverture CARMA® White Nuit Blanche 37% à 35 °C. Mélanger les deux, ajouter le yogourt en poudre, ainsi que l'acide citrique, et bien émulsionner. Dresser dans les tablettes prémoulées à 28 °C et laisser cristalliser pendant 24 heures. Tempérer la couverture CARMA® Milk Dama 39%, fermer les tablettes et parsemer la couverture de fleurs comestibles avant qu'elle ne durcisse.
Finalisation Fleurs comestibles séchées, selon les besoins	Pour la décoration, dresser la couverture CARMA® Milk Dama 39% dans le même moule, le démouler et le placer 10 minutes au congélateur. Floquer avec la même couleur qu'à la première étape à 45 °C afin d'obtenir un effet velouté. Coller sur les tablettes démoulées.



Cookies au caramel

au sel des Alpes et au gruyère

Pour 40 cookies

Ingrédients

Cookies

- 40 g d'eau
- 80 g de sucre
- 80 g de beurre
- 2 g de sel des Alpes
- Zeste de citron, quantité selon les besoins
- 1 g de poivre
- 200 g de farine bise
- 2 g de poudre à lever
- 50 g de gruyère, râpé

Réalisation

Porter à ébullition l'eau, le sucre, le beurre, le sel le zeste de citron. Mettre dans le mélangeur de cuisine et mélanger jusqu'à refroidissement. Ajouter la farine, le poivre, le gruyère, la poudre à lever et mélanger.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 2 mm.

Découper la pâte avec l'emporte-pièce de 4 cm de diamètre.

Déposer sur un tapis Silpat et laisser au congélateur pendant 10 minutes.

Cuire à 160 °C pendant 13 minutes.

Utilisation/conservation

À utiliser directement ou à conserver à l'abri de l'air et à température ambiante.

Caramel au beurre

- 500 g de crème entière
- 320 g de sirop de glucose
- 120 g de lait concentré sucré
- 16 g de Fleur des Alpes
- 4 g de gousse de vanille grattée
- 100 g de sorbitol en poudre
- 400 g de sucre
- 280 g de beurre
- 10 g de lécithine de soja

Réchauffer tous les ingrédients jusqu'à la vanille incluse, filtrer. Faire fondre le sorbitol en poudre dans une casserole chaude.

Ajouter progressivement les sucrés et cuire jusqu'à obtention d'un caramel doré.

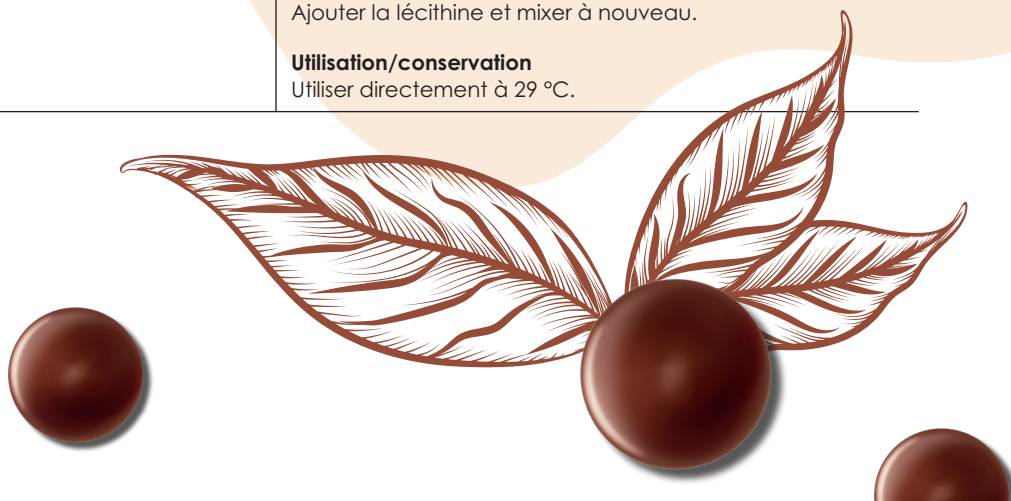
Déglacer avec la crème chaude.

Ajouter le beurre et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Ajouter la lécithine et mixer à nouveau.

Utilisation/conservation

Utiliser directement à 29 °C.



Ingrédients

Fourrage au gianduja

- 300 g de **CARMA® Pâte de noisettes (Noisor)**
- 300 g de **CARMA® Milk Dama 39%**

Plaquettes de chocolat

- **CARMA® Milk Dama 39%**

Chips au gruyère

- 300 g de gruyère, râpé
- 2 g de poivre

Réalisation

Mélanger tous les ingrédients. Lisser dans un moule de 4 mm de hauteur. Une fois que la pâte a complètement pris, découpez-la à l'aide de l'emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Découper le centre avec un emporte-pièce de 2 cm de diamètre.

Étaler la couverture tempérée entre 2 feuilles. Découper des plaquettes de 3 cm de diamètre à l'aide de l'emporte-pièce rond.

Mélanger les ingrédients et les placer dans un moule en silicone de 2 cm de diamètre. Cuire à 180 °C sur ventilation 6 pendant 4 minutes, retourner la plaque et terminer la cuisson pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que les chips soient dorées.

Finalisation

Poser le gianduja sur le cookie, le remplir de caramel et poser un deuxième cookie dessus. Décorer avec la plaquette de chocolat et le chip de gruyère.



CARMA® Milk Livina 48%

En lançant **CARMA® Milk Livina 48%**, nous répondons à une tendance toujours plus importante ces dernières années pour les consommateurs : le souhait d'un chocolat moins sucré. Alors que **72% des consommateurs** d'Europe occidentale préféreraient un délicieux chocolat au lait avec plus de cacao et moins de sucre*, les chiffres sont encore plus élevés dans d'autres régions comme l'Asie et l'Amérique du Sud. Notre nouvelle couverture au lait noire ne contient que 20% de sucre ajouté, une réduction de presque la moitié par rapport à nos autres couvertures au lait CARMA®. La teneur élevée en cacao noble garantit une expérience gustative intense.

Inspirés par la demande des consommateurs en produits sucrés à la fois saines et savoureuses, nos chefs Naomi et Leon ont développé des recettes qui reprennent les thèmes « énergie » et « pause sucrée » en termes d'ingrédients et de présentation. Dégustez notre passionnante réinterprétation de la barre de céréales classique ou nos délicieux « snacking bars » à la ganache au miel et à la cardamome, dont la forme récemment développée est également un régal pour les yeux.



CARMA® Milk Livina 48%

CARMA® Milk Livina 48% ne contient que 20% de sucre ajouté et des notes de cacao puissantes qui associent des arômes légèrement grillés et fumés à l'onctuosité du lait suisse. Une couverture destinée à un groupe de consommateurs en pleine croissance dans le monde entier, qui préfèrent des profils de goût moins sucrés et plus cacaotés.

Durée de conservation
18 mois

Température
30–32 °C

Teneur en matières grasses
44,5%

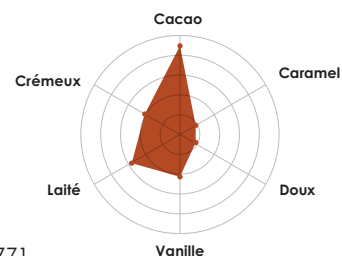
Viscosité
●●●●●
Liquide

Matière sèche du lait
Min. 27,5%

Unité
5 × 1,5 kg pistoles

Référence
CHM-K020LIVIE6-Z71

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Seulement 20% de sucre ajouté, une réduction de près de 50% par rapport à la plupart des références de couverture de lait CARMA®
- Mélange de fèves de cacao de Sao Tomé, d'Équateur et de Saint-Domingue
- Profil gustatif intense avec des arômes grillés et fumés, équilibrés par l'onctuosité du lait suisse

* Source : étude de marché globale Barry Callebaut, 08/2023





Barres énergétiques avec deux fourrages



Pour 20 barres

Ingrédients

Réalisation

Barres à l'abricot (version claire)

- 250 g de flocons d'avoine
- 15 g de graines de chia, moulues
- 15 g de graines de lin, moulues
- 250 g de pâte d'amandes
- 90 g de noix de coco, râpée
- 130 g d'abricots, séchés
- 55 g de gingembre confit
- 55 g d'orange confite
- 80 g de graines de courge
- 30 g de **CARMA® Beurre de cacao**
- **CARMA® Milk Livina 48%**, quantité selon besoins

Mettre tous les ingrédients dans le mixeur et mixer jusqu'à obtention d'un appareil lisse. Étaler sur une épaisseur de 1 cm et couper en barres de 2,5 × 10 cm. Couvrir les barres avec **CARMA® Milk Livina 48%** pré-tempérée, laisser saisir et napper la barre avec **CARMA® Milk Livina 48%**. Décorer selon vos envies.

Utilisation/conservation

À utiliser directement ou à conserver à l'abri de l'air et à température ambiante.

Barres avoine-cacao (version foncée)

- 180 g de flocons d'avoine
- 40 g de noix de coco, râpée
- 15 g de graines de chia, moulues
- 15 g de graines de lin, moulues
- 250 g de pâte de noisettes
- 100 g de **CARMA® Cacao en poudre 22-24%**
- 190 g de dattes, séchées
- 5 g de sel

Mettre tous les ingrédients dans le mixeur et mixer jusqu'à obtention d'un appareil lisse. Étaler sur une épaisseur de 1 cm et couper en barres de 2,5 × 10 cm. Couvrir les barres avec **CARMA® Milk Livina 48%** pré-tempérée, laisser saisir et napper la barre avec **CARMA® Milk Livina 48%**. Décorer selon vos envies.

Utilisation/conservation

À utiliser directement ou à conserver à l'abri de l'air et à température ambiante.





Dragées au chocolat, gingembre confit et noix de cajou

Ingrédients

Gianduja noix de cajou

- 500 g de gingembre confit en dés
- 500 g de pâte de noix de cajou
- 500 g de **CARMA® Milk Livina 48%**
- 5 g de sel

Finalisation

- 800 g de **CARMA® Milk Livina 48%**
- Cacao en poudre selon les besoins

Réalisation

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Mettre le gingembre dans la cuve de dragéification. Régler l'air froid à 8 °C et la vitesse à 50% tours. Réchauffer le gianduja à la noix de cajou à 25 °C et appliquer sur le gingembre.

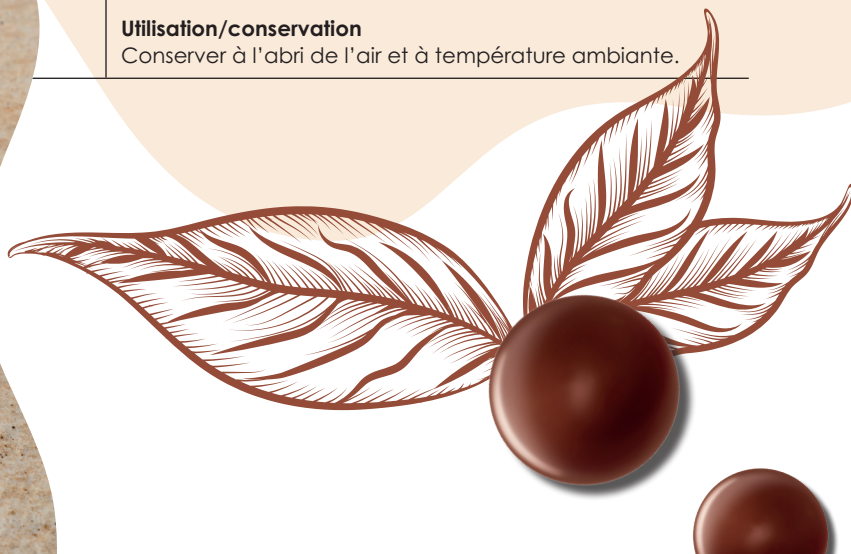
Appliquer la deuxième quantité de couverture à 40 g de la même manière.

Régler l'air froid à 3 °C et laisser la vitesse à 50%. Détacher la couverture du bord de la cuve à l'aide du pulvérisateur d'air chaud. Veiller à ce que les dragées ne soient pas trop chauffées.

Rouler les dragées encore légèrement molles dans le cacao en poudre.

Utilisation/conservation

Conserver à l'abri de l'air et à température ambiante.



Pralines à la ganache tonka et au gianduja coco



Pour 120 pralines

Ingrédients

Ganache tonka

- 70 g de crème
- 70 g de lait
- 3 g de fèves tonka (râpées)
- 2 g de sel
- 37 g de sorbitol
- 30 g de glucose
- 260 g de **CARMA® Milk Livina 48%**
- 7,5 g de beurre clarifié

Mélange gianduja

- 200 g de noix de coco râpée
- 50 g d'amandes, émondées, finement moulues
- 200 g de sucre glace
- 2,5 g de sel
- 1 g de gousse de vanille
- 65 g graisse de coco bio

Gianduja-coco

- 150 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**, tempéré
- 18 g de noix de coco râpée
- 230 g de pâte gianduja-coco
- 35 g d'huile d'amande

Réalisation

Mélanger la crème et le lait avec les fèves tonka râpées et faire chauffer légèrement. Laisser infuser pendant 10 minutes, filtrer et peser à nouveau le liquide. Rectifier si nécessaire.

Chauffer le liquide infusé avec le sel, le sorbitol et le glucose jusqu'à dissolution complète, verser sur la couverture et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter le beurre clarifié concentré et mixer à nouveau. Laisser refroidir à 27 °C dans la poche à douille et dresser dans le moule en laissant environ 1/3 d'espace.

Moudre finement les amandes, la noix de coco, la vanille et le sucre dans le Thermomix pendant environ 3 minutes à la vitesse maximale. Mettre dans le moulin avec la graisse de coco et le sel et moudre très finement pendant environ 30 minutes.

Utilisation/conservation

Conserver à 19 °C jusqu'à utilisation.

Faire fondre l'appareil de base au gianduja à 25–28 °C. Ajouter la couverture précristallisée et bien mélanger. Incorporer les noix de coco. Utiliser directement.

Finalisation/coloration des pralines

Couler les moules polis avec la couverture pré-tempérée. Dresser d'abord la ganache jusqu'à la moitié environ et, après environ 8 heures, dresser le gianduja par-dessus. Fermer avec la couverture tempérée. Mettre dans le frigo à chocolat pendant 20 minutes et démouler.



Barre chocolat et ganache miel-cardamome



Ingrédients	Réalisation
Ganache miel-cardamome • 270 g de CARMA® Milk Livina 48% • 170 g de crème • 8 g de cardamome, moulue • 30 g de miel • 60 g de beurre	Porter la crème à ébullition avec la cardamome et le miel. Verser sur la couverture au lait et homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter le beurre et bien mixer à nouveau. Dresser à 28 °C dans le moule rempli.
Finalisation/coloration des pralines • Mona Lisa® Beurre de cacao, Black From Natural Origin – F029188 • Mona Lisa® Beurre de cacao, Sparkling gold – F030651 • CARMA® Milk Livina 48%, quantité selon les besoins	Recouvrir un côté des moules polis de film plastique et le côté libre de Mona Lisa® Beurre de cacao, Black From Natural Origin – F029188. Appliquer le film sur le côté pulvérisé et floquer le coin restant de Mona Lisa® Beurre de cacao, Sparkling gold – F030651. La couverture tempérée. La ganache et laisser cristalliser après environ 8 heures. Fermer avec la couverture tempérée. Mettre dans le réfrigérateur à chocolat pendant 20 minutes et démouler.





Pralines à la ganache matcha-sésame et à la gelée de calamansi

Pour 140 pralines

Ingrédients

Gelée de calamansi

- 240 g de purée de calamansi
- 60 g de purée de bergamote
- 10 g de sucre
- 3 g de pectine jaune
- 80 g de sucre
- 60 g de glucose
- 4 g d'acide citrique 1:1

Ganache au sésame

- 130 g de lait
- 130 g de crème
- 60 g de sorbitol en poudre
- 60 g de tahini
- 4 g de matcha en poudre, tamisée
- 200 g de **CARMA® Milk Livina 48%**
- 20 g de **CARMA® Beurre de cacao**
- 40 g d'huile de sésame
- 30 g de beurre

Croustillant matcha-sésame

- 80 g de **Callebaut® Pailleté Feuilletine**
- 20 g de graines de sésame blanc
- 170 g de pâte d'amandes
- 100 g de praline aux amandes (50%)
- 2 g de sel
- 8 g de matcha en poudre
- 90 g de **CARMA® Milk Livina 48%**
- 30 g de **CARMA® Beurre de cacao**, tempéré
- 2 gouttes d'essence de citron

Réalisation

Chauffer la purée de calamansi et de bergamote à 40 °C. Mélanger 10 g de sucre avec la pectine et ajouter ce mélange à la purée en remuant. Porter brièvement à ébullition, puis ajouter le reste du sucre et le glucose. Chauffer la gelée à 103 °C. Laisser refroidir complètement la gelée, ajouter l'acide citrique et réduire en purée à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir un mélange lisse.

Porter à ébullition la crème, le lait et le sorbitol en poudre. Verser sur la couverture au lait, le matcha en poudre, le tahini, le **CARMA® Beurre de cacao** et l'huile de sésame, puis homogénéiser avec le mixeur plongeant. Ajouter le beurre concentré et mixer à nouveau. Dresser à 28 °C sur la gelée. Laisser la ganache cristalliser pendant 8 heures.

Mélanger brièvement la feuilletine au Thermomix. Mélanger tous les ingrédients et dresser sur la ganache.



Ingrédients

Finalisation/coloration des pralines

- **Mona Lisa® Beurre de cacao**, Green – F006683
- **Mona Lisa® Beurre de cacao**, Citrus – F031394

Herstellung

Floquer les moules polis avec du beurre de cacao vert tempéré sur un côté, puis avec le jaune et enfin avec un mélange de couverture et de beurre de cacao 1:1. Mouler la couverture tempérée. Remplir d'abord la gelée, puis la ganache et enfin le fond croustillant. Fermer avec la couverture tempérée. Mettre dans le frigo à chocolat pendant 20 minutes et démouler.

Mousse au chocolat, gel au pamplemousse, mangue et crumble de flocons d'avoine

Ingrédients		Réalisation	
Croquant • 50 g de farine • 50 g de flocons d'avoine, torréfiés et moulus • 15 g de sucre de coco • 15 g de sucre muscovado • 50 g de beurre • 2 g de sel • 20 g de flocons d'avoine		Mélanger tous les ingrédients dans un mixeur avec un batteur plat jusqu'à obtention d'une texture friable. Cuire à 160 °C pendant 18 minutes. Utilisation/conservation À utiliser directement ou à conserver à l'abri de l'air et à température ambiante.	
Mousse CARMA® Milk Livina 48% • 200 g de lait • 858 g de CARMA® Milk Livina 48% • 4 g de gélatine • 750 g de crème 35%		Faire fondre la couverture. Chauffer le lait et le verser sur la couverture. Ajouter la gélatine ramollie et bien mélanger. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement à 30 °C. Dresser dans des moules en silicone et les alourdir pour créer un puits, congeler. Après le démoulage, floquer un mélange de 60/40 de CARMA® Milk Livina 48% et de Beurre de cacao CARMA® à 45 °C.	
Gel pamplemousse au sirop d'agave • 165 g de jus de pamplemousse • 60 g d'eau • 20 g de jus de citron • 30 g de sirop d'agave • 2 g de gélatine • Mangue fraîche, en dés, selon les besoins		Chauffer tous les liquides avec le sirop d'agave, ajouter la gélatine et laisser gélifier. Mixer si nécessaire et mélanger avec de la mangue fraîche en petits morceaux. Verser dans le puits la mousse CARMA® Milk Livina 48% à l'aide d'une cuillère.	
Finalisation Avec une cuillère, verser le gel pamplemousse dans le creux de la mousse CARMA® Milk Livina 48% pulvérisée, servir avec le croquant.			





CARMA® Dark Larim 51%

La nouvelle couverture noire **CARMA® Dark Larim 51%** est un véritable multitalent dont le profil gustatif complète parfaitement notre gamme. Laissez-vous surprendre par son intensité et ses notes torréfiées prononcées avec une amertume et une acidité minimales.

La couverture idéale pour nos chefs Naomi et Leon pour laisser libre cours à leur créativité. Laissez-vous surprendre par des créations inhabituelles comme notre biscuit au chocolat avec ganache au chocolat et aux champignons (oui, aux champignons !) et fleurs d'osmanthus ou notre cookie « sandwich » avec crémeux au chocolat noir, fourrage à l'huile d'olive et à la truffe fraîche.

Testez nos recettes et laissez-vous surprendre par de délicieuses explosions gustatives !



CARMA® Dark Larim 51%

CARMA® Dark Larim 51% est une couverture de chocolat noir aux arômes prononcés de cacao grillé et aux notes fumées et d'amande grâce au cacao noble provenant principalement de Saint-Domingue.

Durée de conservation
24 mois

Température
30–32 °C

Teneur en matières grasses
33,7%

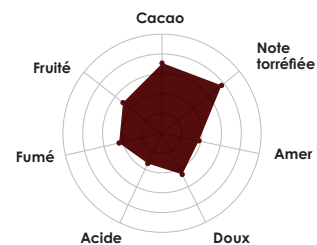
Viscosité
●●●●○
Moyenne

Matière sèche du lait
Min. 0%

Unité
5 × 1,5 kg pistoles

Référence
CHD-Q040LARIE6-Z71

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Mélange de cacao intense avec une forte proportion de cacao noble de Saint-Domingue
- Profil gustatif délicieux avec des notes grillées et fumées
- Procédé de conchage adapté pour exploiter tout le potentiel aromatique du cacao





Cookie avec florentin au grué de cacao et au poivre de Timut



Pour 40 cookies

Ingrédients

Pâte à cookies

- 40 g d'eau
- 80 g de sucre
- 80 g de beurre
- 1,5 g de sel
- 150 g de farine bise
- 50 g de **CARMA® Cacao en poudre 22-24%**
- 2 g de poudre à lever

Réalisation

Porter à ébullition l'eau, le sucre, le beurre et le sel. Verser dans le robot ménager et mélanger, jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. Ajouter la farine, le cacao en poudre, la poudre à lever et mélanger. Laisser la pâte refroidir quelques heures.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 2,5 mm.

Découper la pâte avec l'emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre.

Déposer sur un silpat et laisser au congélateur pendant 10 minutes.

Cuire à 160 °C pendant 13 minutes.

Utilisation/conservation

À utiliser directement ou à conserver à l'abri de l'air et à température ambiante.

Florentins

- 27 g de crème
- 75 g de sucre
- 30 g de beurre
- 25 g de miel
- 25 g de **Callebaut® Cocoa Nibs**
- 10 g de **CARMA® Cacao en poudre 22-24%**
- 75 g d'amandes effilées
- 25 g de **Callebaut® Cocoa Nibs**, entier
- 3 g de poivre de Timut

Faire cuire tous les ingrédients jusqu'au miel à 117 °C. Mélanger avec les amandes, le cacao, le poivre et le grué, puis utiliser immédiatement l'appareil.

Enfoncer 3 g par renforcement dans le moule et cuire pendant 6 minutes en ventilant à 170 °C.

Après la cuisson, floquer les deux côtés avec du beurre de cacao tempéré et emballer.

Ingrédients

Finalisation

- **CARMA® Dark Larim 51%**, quantité selon les besoins

Réalisation

Napper les cookies de **CARMA® Dark Larim 51%** et poser directement le florentin dessus.



Panna cotta à l'hibiscus, crèmeux au chocolat et meringue à la framboise



Ingrédients

Réalisation

Préparation

Faire ramollir la gélatine.

Panna cotta à l'hibiscus

- 500 g de crème
- 10 g de fleurs d'hibiscus séchées
- 1 goutte d'arôme de rose
- Zeste d'un 1 citron
- 6 g de gélatine
- 133 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 150 g de yogourt nature

Porter la crème à ébullition, y laisser infuser les feuilles d'hibiscus pendant 10 minutes, filtrer et ajouter la gélatine. Verser la crème sur la couverture et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter le yogourt, le zeste de citron, l'arôme et émulsionner à nouveau.

Verser 50 g directement dans l'assiette et laisser prendre complètement au réfrigérateur.

Crèmeux au chocolat

- 280 g de crème
- 280 g de lait
- 50 g de sucre
- 170 g de jaune d'œuf
- 6 g de gélatine
- 280 g de **CARMA® Dark Larim 51%**

Porter la crème et le lait à ébullition. Mélanger le jaune d'œuf et le sucre. Verser le mélange lait-crème chaud sur le mélange d'œufs, bien mélanger et remettre dans la casserole. ATTENTION : cuire à 83 °C en mélangeant constamment, il est nécessaire de contrôler la température. Ajouter la gélatine ramollie et la tamiser sur la couverture. Mixer avec un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un appareil homogène. Dresser le crèmeux dans un moule silicone avec un diamètre de 14 cm et congeler.

Utilisation/conservation

À utiliser directement ou à conserver au réfrigérateur à 2-5 °C.

Meringue à la framboise

- 100 g de blanc d'œuf
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre glace
- Framboises en poudre, selon les besoins

Monter les blancs d'œuf en neige ferme et ajouter le sucre petit à petit. Ajouter le sucre glace et étaler ensuite le mélange en une fine couche. Si besoin, saupoudrer de poudre de framboise et laisser sécher à 60 °C. Conserver au sec jusqu'à utilisation.

Finalisation

Vaporiser le crèmeux au chocolat avec du beurre de cacao et de la couverture dans un rapport 3:7 congelé pour obtenir un effet velouté. Poser sur la panna cotta. Briser la meringue à la framboise et en parsemer le crèmeux au chocolat. Décorer selon les besoins.







Pralines à la ganache chocolat et caramel au whisky

Pour 3 moules de 21 pralines

Ingrédients

Préparation

- **CARMA® Dark Larim 51%**, quantité selon les besoins
- **Mona Lisa® Beurre de cacao**, Violet E-Free – F027551
- **Mona Lisa® Beurre de cacao**, Pink E-Free – F027550

Caramel au whisky

- 55 g de sorbitol
- 225 g de sucre
- 280 g de crème 35%
- 180 g de sirop de glucose
- 65 g de lait condensé sucré
- 240 g de beurre
- 30 g de whisky

Ganache **CARMA® Dark Larim 51%** au whisky

- 200 g de crème 35%
- 32 g de sorbitol
- 30 g de sirop de glucose
- 24 g de sucre inverti
- 32 g de beurre
- 280 g de **CARMA® Dark Larim 51%**
- 30 g de whisky

Réalisation

Floquer le moule avec du **Mona Lisa® Beurre de cacao** précristallisé Violet E-Free – F027551.
Puis floquer une deuxième couche de **Mona Lisa® Beurre de cacao** pré-cristallisé Pink E-Free – F027550, légèrement décalée. Ajouter **CARMA® Dark Larim 51%**.

Faire fondre le sorbitol dans une casserole, ajouter le sucre et faire cuire un caramel foncé.
Faire bouillir avec la crème chaude, le sirop de glucose et le lait concentré.
Ajouter le beurre en poudre et bien émulsionner.
Incorporer le whisky.
Laisser refroidir.

Chauffer la crème avec le sorbitol, le sirop de glucose, le sucre inverti et le beurre.
Verser sur la **CARMA® Dark Larim 51%** et émulsionner.
Ajouter le whisky et mixer.
Utiliser à 32 °C.

Finalisation

Remplir les moules floqués et préparés avec un peu de caramel au whisky.
Verser la ganache **CARMA® Dark Larim 51%** au whisky. Laisser cristalliser 24 h et fermer avec **CARMA® Dark Larim 51%** précristallisé. Démouler.
Référence du moule : Chocolate World CW12074







Biscuit au chocolat, ganache chocolat-champignon et orange

Ingrédients		Réalisation
Cookie • 40 g d'eau • 80 g de sucre • 80 g de beurre • 1,5 g de sel • 150 g de farine bise • 50 g de CARMA® Cacao en poudre 22-24% • 2 g poudre à lever		Porter à ébullition l'eau, le sucre, le beurre et le sel. Verser dans le robot mélangeur et mélanger, jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. Ajouter la farine, le cacao en poudre, la poudre à lever et mélanger. Étaler la pâte sur une épaisseur de 2,5 mm. Découper la pâte avec l'emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Déposer sur un tapis Silpat et laisser au congélateur pendant 10 minutes. Cuire à 160 °C pendant 13 minutes. Utilisation/conservation À utiliser directement ou à conserver à l'abri de l'air et à température ambiante.
Préparation Faire fondre la couverture et le beurre 40 °C.		
Biscuit au chocolat • 62 g de beurre • 45 g de CARMA® Dark Larim 51% • 5 g de café instantané • 81 g de sucre fin cristallisé • 95 g d'œuf entier • 1 g de poudre à lever • 8 g de farine blanche • 8 g de CARMA® Cacao en poudre 22-24%		Mélanger le sucre et l'œuf au mixer jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le café instantané et le mélange couverture-beurre, mixer à nouveau. Tamiser la farine, le cacao en poudre et la levure chimique, les ajouter à la masse et mixer à nouveau. Étaler sur 6 mm et cuire au four à 160 °C pendant 9 minutes. Utilisation/conservation Conserver au congélateur jusqu'à utilisation.
Marmelade d'orange • 400 g d'oranges • 110 g de purée d'oranges • 100 g de sucre 1 • 30 g de sucre 2 • 6 g de pectine NH		Mélanger le sucre 2 avec la pectine. Blanchir les oranges trois fois à partir du l'eau froide, puis les couper en morceaux. Mettre les oranges avec la purée dans une casserole, porter à ébullition avec le sucre 1. Ajouter ensuite le mélange de sucre et de pectine et laisser mijoter jusqu'à ce que les oranges soient cuites jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Mixer finement si besoin. Étaler sur une épaisseur de 3 mm, congeler et découper des cercles de 3 cm. Conserver au congélateur pour la finition.



Ingrédients

Préparation

Faire ramollir la gélatine.

Crèmeux

- 280 g de crème entière 35%
- 280 g de lait entier
- 25 g de shitake, séchés
- 25 g de morilles, séchées
- 56 g de sucre
- 50 g de réduction de soja
- 140 g de jaune d'œuf
- 6 g de gélatine
- 280 g de **CARMA® Dark Larim 51%**

Réalisation

Porter la crème et le lait à ébullition, ajouter les champignons et laisser reposer 20 minutes.

Filtrer les champignons et peser et ajuster la quantité de crème et de lait (510 g sont nécessaires). Porter à nouveau à ébullition avec la réduction de soja. Mélanger le jaune d'œuf et le sucre.

Verser le mélange lait-crème chaud sur le mélange d'œufs, bien mélanger et remettre dans la casserole.

ATTENTION : cuire à 83 °C en remuant constamment, contrôle de la température nécessaire. Ajouter directement la gélatine ramollie.

Verser sur la couverture et mélanger au batteur électrique jusqu'à obtention d'un appareil homogène.

Utilisation/conservation

Conserver au réfrigérateur à 2-5 °C.

Croustillant

- 50 g de sucre
- 40 g de farine blanche
- 10 g de **CARMA® Cacao en poudre 22-24%**
- 65 g de beurre
- 10 g de **Callebaut® Cocoa Nibs**, grossièrement moulus
- 50 g d'amandes, moulues

Mélanger tous les ingrédients dans un mixeur sur pied avec un batteur plat jusqu'à obtention d'une texture grumeleuse. Répartir uniformément sur la plaque et cuire au four à 165 °C pendant 18 minutes.

Utilisation/conservation

Conserver à température ambiante jusqu'à utilisation.

Finalisation

Poser les cercles en marmelade d'oranges congelés sur le cookie. Dresser le crèmeux en spirales de 4 cm de diamètre, congeler et floquer avec un mélange 1:1 de beurre de cacao/couverture Velvet. Dresser un peu de crèmeux autour du biscuit et le lisser, mélanger les fleurs d'osmanthus (environ 20 g) au croustillant et en recouvrir les côtés du cookie. Poser la spirale dessus.

Barre au chocolat noir, grué de cacao caramélisé et riz sauvage

Pour env. 30 barres

Ingrédients

Réalisation

Préparation

Floquer dans le moule avec des petits points de **Mona Lisa® Beurre de cacao**, Black From Natural Origin – F029188 précristallisé.

Grué de cacao caramélisés

- 100 g de **Callebaut® Cocoa Nibs**
- 60 g de sucre glace

Mettre le grué dans une casserole avec le sucre glace et faire chauffer jusqu'à ce que le grué soient régulièrement enrobé de sucre.

Laisser refroidir et réserver.

Chocolat à la casse au riz sauvage

- 1000 g de **CARMA® Dark Larim 51%**
- 150 g de riz sauvage, frit
- 150 g de grué de cacao caramélisé

Déposer ensuite un mélange de riz sauvage frit et de grué de cacao caramélisé sur une moitié du moule et le fixer avec un peu de **CARMA® Dark Larim 51%**.

Tempérer la couverture, la mélanger avec le riz sauvage frit et le grué de cacao caramélisé, puis verser le tout dans les moules.

Laisser cristalliser et démouler.





Cookie « sandwich », crémeux au chocolat noir, fourrage à l'olive et à la truffe fraîche

Ingrédients	Réalisation
Cookie • 40 g d'eau • 80 g de sucre • 80 g de beurre • 1,5 g de sel • 150 g de farine bise • 50 g de CARMA® Cacao en poudre 22-24% • 2 g de poudre à lever	Porter à ébullition l'eau, le sucre, le beurre et le sel. Verser dans le robot et mélanger jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. Ajouter la farine, le cacao en poudre, la poudre à lever et mélanger. Étaler la pâte sur une épaisseur de 2,5 mm. Découper la pâte à l'aide de l'emporte-pièce à sandwich (Fingers75 by Silikomart Professional). Déposer sur un Silpat et laisser au congélateur pendant 10 minutes. Cuire à 160 °C pendant 13 minutes. Floquer avec du beurre de cacao tempéré à température ambiante. Utilisation/conservation À utiliser directement ou à conserver à l'abri de l'air et à température ambiante.
Fourrage à l'huile d'olive • 250 g d'huile d'olive • 50 g de CARMA® Beurre de Cacao • 1 g de cire d'abeilles (Wax Concept)	Faire fondre la cire d'abeille et la mélanger au beurre de cacao chaud. Mélanger avec l'huile d'olive et ajouter à 30 °C au Magictemper 1%. Refroidir à 20 °C, dresser 30 g dans les moules en silicone et laisser cristalliser au réfrigérateur. Moule en silicone SF248



Ingrédients

Préparation

Faire ramollir la gélatine.

Crèmeux au chocolat

- 280 g de crème
- 280 g de lait
- 50 g de sucre
- 170 g de jaune d'œuf
- 6 g de gélatine
- 280 g de **CARMA® Dark Larim 51%**

Réalisation

Porter la crème et le lait à ébullition.

Mélanger le jaune d'œuf et le sucre.

Verser le mélange lait-crème chaud sur le mélange d'œufs, bien mélanger et remettre dans la casserole.

ATTENTION : cuire à 83 °C en remuant constamment, contrôle de la température nécessaire.

Ajouter directement la gélatine ramollie.

Verser sur la couverture et mélanger au batteur électrique jusqu'à obtention d'un appareil homogène.

Utilisation/conservation

À utiliser directement ou à conserver au réfrigérateur à 2-5 °C.

Finalisation

Placer le cœur d'huile d'olive sur un cookie, dresser la crème sur le cookie, placer un deuxième cookie par-dessus et lisser la crème tout autour. Tremper 1/3 du sandwich dans la couverture

CARMA® Dark Larim 51% tempérée (avec 10% d'huile), lisser.

Poser dessus de la truffe fraîche râpée.





Zurich



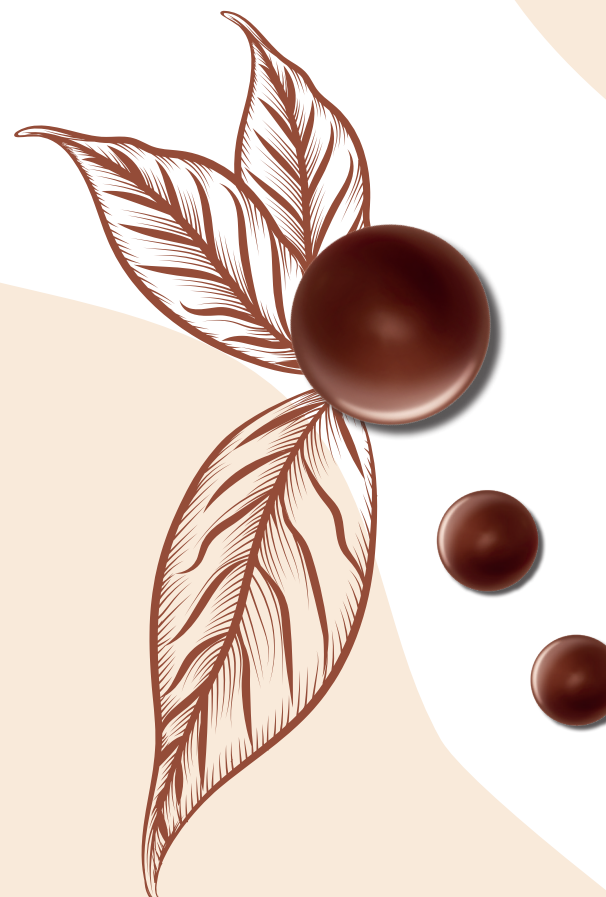
Chocolate Academy™

Notre centre de compétences à Zurich est à votre disposition pour une formation de haut niveau ainsi que pour des conseils et des échanges !

Ce que nous vous proposons

- Ateliers de co-création
- Formations techniques et soutien
- Inspirations et tendances
- Recettes de saison
- Réseau international de chefs (plus de 120 chefs internes)
- Réseau international Chocolate Academy™, 23 académies dans le monde entier
- 3 chefs experts au siège de Zurich

Nous proposons un grand nombre de cours variés à réserver en ligne sur chocolate-academy.com.



 @chocolateacademyZH

 linkedin.com/showcase/chocolate-academy



Taste the Swiss smoothness from
100% sustainable ingredients



CARMA® | Barry Callebaut Schweiz AG
Hardturmstrasse 181
8005 Zurich, Suisse



carma.ch



info@carma.ch



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