



Carmma[®]

SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931

Catalogue des produits



Taste the Swiss smoothness from
100% sustainable ingredients



CELEBRATING
150 YEARS
EST. 1875
OF SWISS MILK
CHOCOLATE

150 ans de chocolat au lait suisse – **une raison de célébrer!**

Alors que l'histoire du chocolat remonte à plus de 5000 ans, le chocolat au lait onctueux est une invention relativement récente. **En 1875**, le chocolatier suisse Daniel Peter eut l'idée d'ajouter du lait condensé au chocolat noir afin de le rendre moins amer. Cette innovation a permis d'élargir la polyvalence du chocolat et de le rendre attrayant pour un public plus large. **Le succès du chocolat au lait** a favorisé la croissance de l'industrie chocolatière suisse. L'héritage de Daniel Peter continue à vivre sous la forme d'un chocolat au lait crémeux et sucré, apprécié dans le monde entier.

Chez Carma, nous nous consacrons **au riche héritage de la fabrication du chocolat suisse**. Grâce à des procédés de conchage ultramodernes, nous mettons en valeur **l'arôme** de nos fèves de cacao soigneusement sélectionnées et obtenons **notre texture fondante** mondialement connue. Nous travaillons avec une large gamme de poudres de lait pour conférer à chaque couverture de lait une onctuosité parfaite. Pour célébrer le 150e anniversaire du chocolat au lait suisse, Carma présente **trois nouvelles couvertures** en 2025. Toujours en accord avec notre promesse de perfectionner sans cesse le chocolat suisse!



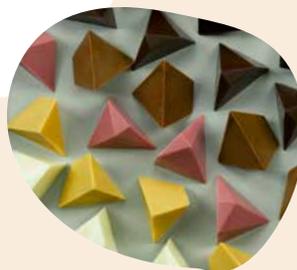
Vue d'ensemble



04
À propos de
Carma



19
Les couvertures
nouvelles de Carma



22
Les couvertures
spécialités de Carma



28
Les couvertures
emblématiques de
Carma



35
Les couvertures
essentielles de Carma



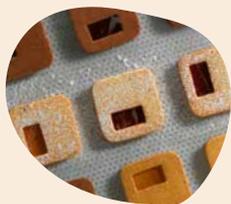
44
Pâtes de
confiserie



46
Fourrages au
chocolat et cacao



48
Glaçages



50
Fourrages et
préparations aux
fruits



52
Gels



54
Pâte à base de
fruits à coque



56
Toppings et
sauces



58
Instantanés



60
Décorations



62
Massa Ticino™

L'histoire de Carma

En 1931, notre père fondateur Carl Maentler a fait ses premiers pas dans la fabrication d'ingrédients de **qualité supérieure et produits en Suisse pour les boulangers et les pâtisseries**.

Sa mission consistait à développer des **produits faciles à utiliser** qui simplifieraient la vie des professionnels très occupés.



Pour remplir les mois d'été à faible activité, Carl Maentler présente le premier gel, **le gel CAPOMA Fraise**.



Carma fait son entrée sur le marché du chocolat en lançant **sa première couverture de chocolat**.

Au cours des 30 années suivantes, Carma continue d'augmenter sa capacité de production et lance de nouveaux produits, dont la fameuse **Massa Ticino™** – un fondant à étaler à base de sucre pour les gâteaux de mariage.

1931

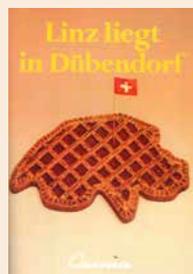


Carl Maentler, un entrepreneur passionné, fonde Carma à Zurich. Son premier produit est **le glaçage au chocolat** – sa propre invention.

1936

1942/43

Carma lance la première **confiture** adaptée à la cuisson.



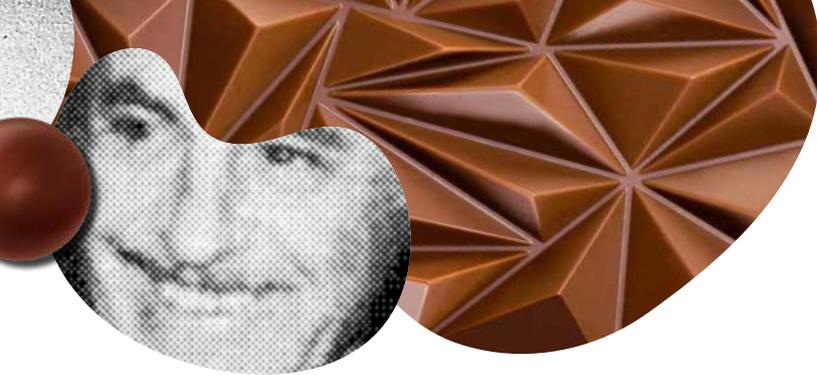
1947/48

1961



Pour célébrer son 30^e anniversaire, Carma est l'une des premières marques suisses à s'implanter sur le marché asiatique.

1963



BARRY CALLEBAUT

Avec l'intégration de Carma dans le groupe **Barry Callebaut**, Carma devient une marque mondiale. Le groupe Barry Callebaut peut ainsi élargir son portefeuille de chocolats avec l'appellation d'origine «Swiss made».

Carma lance neuf nouvelles **couleurs de Massa Ticino™**.



Carma lance des innovations révolutionnaires sur le marché: la couverture noire intense unique **Carma® Black Zabuye 83%** et une nouveauté absolue, la quatrième variété de chocolat naturel: **Carma® Ruby Azalina 40%**.



Pour célébrer le 150^e anniversaire du chocolat au lait suisse, Carma lance trois nouvelles couvertures de chocolat: **Carma® Milk Diamo 39%**, **Carma® Dark Larim 51%** et **Carma® Milk Livina 48%** à teneur réduite en sucre.



1999

Carma® Milk Claire 33% reçoit la médaille d'or du «meilleur chocolat de couverture au lait au monde».



2006

2014



Carma lance la couverture blonde onctueuse «**Carma® Gold Quintin 31%**». Les couvertures Carma sont désormais proposées avec des certifications halal et casher.

2015

2017

2020

Carma s'engage dans un nouveau partenariat avec la coopérative de producteurs de lait suisse «mooh» et lance des projets visant à réduire l'empreinte carbone de la production laitière suisse. Carma s'approvisionne officiellement en **ingrédients 100% durables** pour toutes ses couvertures.



2025

Nous perfectionnons le chocolat suisse

- Point de fusion parfait pour un goût exquis dès la première seconde
- Texture onctueuse inégalable pour une sensation en bouche unique
- Qualité reconnue : **Carma® Milk Claire 33%** – élu meilleur chocolat au lait du monde
- Du chocolat le plus blanc – **Carma® White Nuit Blanche 37%** – au plus noir – **Carma® Black Zabuye 83%** – du monde
- L'innovant et unique **Carma® Ruby Azalina 40%** – la quatrième catégorie naturelle de chocolat
- **100% d'ingrédients durables**, entre autres cacao, lait et sucre suisses, vanille
- Des ingrédients adaptés aux chefs afin de célébrer la **culture du chocolat suisse**





Nous aimons la proximité

Une entreprise à taille humaine nous permet de garder les pieds sur terre et de comprendre les défis et les aspirations des artisans vis-à-vis de leur clientèle. Nous nous concentrons sur l'essence de notre métier et nous accordons toute notre attention aux petites séries que nous produisons et aux produits que nous créons.

Nous accompagnons les aspirations des chefs à créer des moments inoubliables

Lorsqu'un dessert ou une création au chocolat reste gravé dans les esprits, les clients se sentent privilégiés et en redemandent. Pour beaucoup de chefs, c'est là que réside le plus grand défi. Notre ambition est de soutenir tous ces chefs qui repoussent leurs propres limites, mais aussi celles de leur talent et de leurs équipes, pour faire de chaque jour une expérience inoubliable. Pour cela, nous réalisons des chocolats de couverture qui leur permettent d'aller au-delà même de leurs rêves.

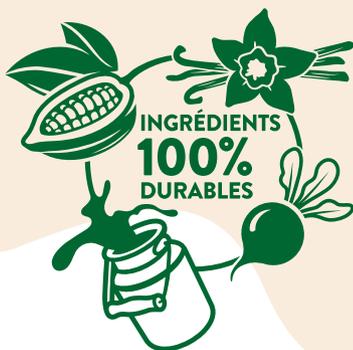
Rendre l'instant présent inoubliable.







La durabilité nous tient à coeur – en Suisse comme à travers le monde



Nous nous engageons à élargir notre action écoresponsable à l'ensemble de la planète: en travaillant avec des agriculteurs du monde entier **pour une culture durable du cacao et de la vanille** qui contribue à la prospérité des communautés.

En achetant **le lait suisse le plus pur** auprès de fermiers de confiance, en respectant notre environnement et le bien-être animal.

En nous fournissant en **sucre suisse** auprès de producteurs se conformant aux normes les plus élevées en matière de production durable et écologique.

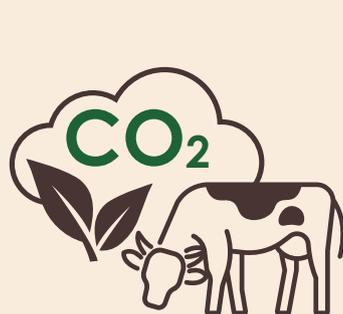
En réfléchissant à notre manière de travailler le chocolat pour faire de la durabilité un pilier indéfectible de la culture du chocolat suisse.

Se fournir en lait suisse durable

Nous achetons exclusivement du lait respectueux de l'environnement auprès d'agriculteurs suisses. Tous nos fournisseurs doivent se conformer à notre politique stricte de durabilité VisionDairy, qui reflète notre engagement en faveur de la protection de l'environnement.

Afin de **protéger notre environnement** commun, nous nous sommes associés à la coopérative «mooh» et à huit agriculteurs suisses pour **réduire les émissions de CO₂** dans les fermes laitières participantes.

En 2023, nous avons obtenu les résultats suivants :

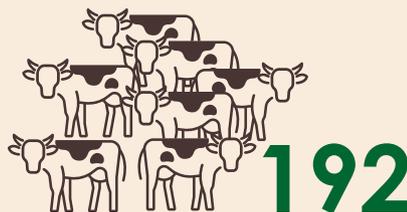


Carma a mis en place une nouvelle norme de **réduction des émissions de CO₂** dans l'industrie laitière grâce à des additifs alimentaires naturels à l'action scientifiquement prouvée.



**4 millions
de litres**

En 2023, plus de **4 millions de litres de lait durable** ont été utilisés pour produire les chocolats Carma.



192

En 2023, nos fermiers possédaient **192 vaches**.



**Réduction des
émissions de CO₂
de 8,8% en 2023**



La coopérative mooh



permet une distribution durable du lait des producteurs. Cela est possible grâce à un partenariat à long terme avec les usines suisses de produits laitiers et de fromages, à la qualité de leur lait et à une logistique de transport orientée client.





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 80 chefs internes)
- Réseau international Chocolate Academy™, 23 académies dans le monde entier
- 3 chefs gourmets avec siège à Zurich

Nous proposons différents cours destinés aux professionnels à réserver en ligne sur chocolate-academy.com.



@chocolateacademyZH



linkedin.com/showcase/chocolate-academy

Nos ambassadeurs

Carma



Samuel Müller

Samuel Müller est un jeune pâtissier passionné qui gère actuellement sa propre marque «Praline». Auparavant, il a travaillé comme chef pâtissier à la Maison Wenger au Noirmont, un excellent restaurant deux étoiles Michelin dans le Jura suisse. Il aime toujours s'inspirer des producteurs locaux et de la belle région dans laquelle il travaille.

Le chocolat préféré de Samuel: Carma® Milk Delyna 34%



«Sa saveur et sa douceur en bouche en font un chocolat remarquable.»



Vanessa Schnyder

Vanessa Schnyder est une jeune pâtissière inspirante, dotée d'une expérience exceptionnelle dans le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie suisse, qui a remporté de nombreux titres lors de concours et de championnats de chocolat de renommée mondiale. Vanessa a récemment repris l'entreprise familiale de boulangerie et de pâtisserie et travaille comme experte et coach. De plus, elle s'engage avec passion pour la formation de la prochaine génération du secteur.

Le chocolat préféré de Vanessa: Carma® Ruby Azalina 40%



«Il est parfait en termes de couleur, mais également de goût grâce à cette pointe d'acidité qui le caractérise. Un vrai délice.»



Felicia Ludwig

Lorsqu'il s'agit de créations pâtissières, Felicia s'adonne à son métier avec passion. Elle dirige actuellement sa propre marque FL Sweets à Zurich et a été élue pâtissière de l'année 2022 par le Gault & Millau. Felicia a consolidé son style, l'a affiné et l'a continuellement développé. Elle a derrière elle une carrière réussie dans des établissements tels que le Suvretta House à Saint-Moritz, l'Eden Roc sur le lac Majeur et des adresses zurichoises de premier plan comme Clouds, Mesa, Gustav, Ornellaia et Razzia.

**Le chocolat préféré de Felicia: Carma® White
Nuit Blanche 37%**



« J'aime le profil aromatique du Carma® White Nuit Blanche 37%, car les notes de vanille prennent le dessus sur la douceur. »



Certifications Carma



Tous les chocolats de couverture Carma sont produits dans notre usine de Dübendorf, en Suisse, et contiennent exclusivement du sucre et du lait suisses.



En tant que marque internationale, nous proposons des chocolats dont les produits laitiers sont certifiés halal et casher.



Certification dont l'objectif est de garantir un revenu décent aux producteurs et productrices de cacao et de favoriser le développement de communautés autonomes protégeant la nature et les enfants. La fondation Cocoa Horizons est une organisation indépendante à but non lucratif créée en 2015 par Barry Callebaut. Elle est supervisée par l'Autorité fédérale de surveillance des fondations.

2025 marque l'arrivée de 3 nouvelles couvertures au chocolat Carma

Disponibles
dès juillet
2025



Pour célébrer le jubilé des « 150 ans du chocolat au lait suisse », Carma présente en 2025 trois nouvelles recettes de couverture. Ces couvertures sont un hommage à l'héritage de la fabrication du chocolat suisse et à la quête permanente de perfection gustative des chocolatiers suisses. Les trois recettes tiennent compte de la demande croissante de notes de cacao intenses et de profils de goût caractéristiques. Les deux variantes de couverture au lait répondent à la tendance vers un chocolat moins sucré : Alors que 72% des consommateurs d'Europe occidentale aimeraient 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. Célébrez avec nous la culture du chocolat suisse et valorisez votre travail avec nos nouvelles créations Carma !

*Source: Barry Callebaut globale Marktforschung, 08/2023

Les couvertures nouvelles de Carma



Carma® Milk Diamo 39%

Carma® Milk Diamo 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%

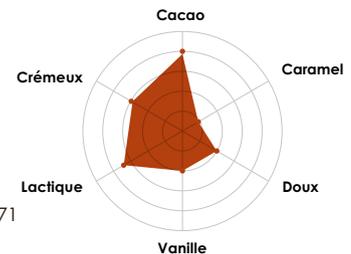
Unité
5×1,5kg pistoles

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

Nos couvertures conviennent pour différentes utilisations:



Fourrage



Mousse



Ganache



Moulage/
enrobage



Couverture/
nappage



Trempage



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

Tempérage

30–32°C

Teneur en matières grasses

44,5%

Viscosité

●●●●●
Liquide

Matière sèche du lait

Min. 27,5%

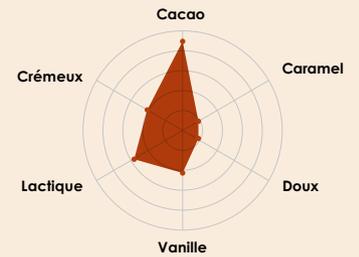
Unité

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



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

Tempérage

30–32°C

Teneur en matières grasses

33,7%

Viscosité

●●●●○
Moyenne

Matière sèche du lait

Min. 0%

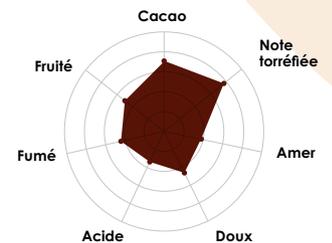
Unité

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

Les couvertures spécialités de Carma

 Taste the Swiss smoothness
from 100% sustainable ingredients



Les couvertures de notre assortiment de spécialités se distinguent par des couleurs uniques et entièrement naturelles ainsi que par une texture et une maniabilité parfaites. Elles sont le fruit d'une recherche intensive et d'une grande passion pour le chocolat et offrent des bases parfaites pour votre savoir-faire. Imaginez les effets esthétiques que vous pouvez créer avec nos couvertures d'un blanc

pur, d'un noir profond et d'un rose naturel! Nos couvertures d'origines confèrent à l'assortiment son profil de goût caractéristique. À vous maintenant de transformer nos couvertures en créations extraordinaires grâce à votre créativité et à vos connaissances techniques!



Les couvertures spécialités de Carma



Carma® White Nuit Blanche 37%

Carma® White Nuit Blanche 37% est un chocolat de couverture d'un blanc pur qui associe la crème et le lait suisses à un beurre de cacao sélectionné avec soin. Il se caractérise par une douceur exquise et crémeuse, une faible teneur en sucre et une note vanillée qui dure en bouche.

Durée de conservation
18 mois

Teneur en matières grasses
45%

Matière sèche du lait
Min. 22,4%

Unité
5 x 1,5 kg pistoles
2 x 5 kg pistoles

Température
28–30 °C

Viscosité
Liquide

Référence
CHW-N153NUBLE6-Z71
CHW-N153NUBLE6-Z72

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Mélange complexe et intense de différentes poudres de lait et de crème suisses
- Beurre de cacao de haute qualité sélectionné avec soin



Carma® Gold Quintin 31%

Carma® Gold Quintin 31% marie harmonieusement l'intensité du caramel à la douceur du lait. Sa magnifique robe dorée est le fruit de son processus de fabrication, rendant inutile tout ajout de colorants et d'arômes.

Durée de conservation
18 mois

Teneur en matières grasses
40,2%

Matière sèche du lait
Min. 21,9%

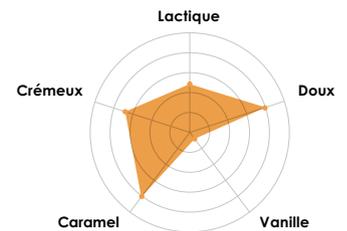
Unité
5 x 1,5 kg pistoles

Température
28–29 °C

Viscosité
Moyenne

Référence
CHW-R118GOLDE6-Z71

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Mélange complexe et intense de différentes poudres de lait suisses
- Beurre de cacao de haute qualité sélectionné avec soin

Nos couvertures conviennent pour différentes utilisations:



Fourrage



Mousse



Ganache



Moulage/
enrobage



Couverture/
nappage



Trempeage



Carma® Ruby Azalina 40%

Une véritable innovation mondiale. Le chocolat de couverture Carma® Ruby Azalina 40% séduit par son goût fruité de baies associé à des notes acides et fraîches, dans une couleur rubis naturelle. Notre lait suisse crémeux lui confère une note finale onctueuse et fondante.

Durée de conservation
18 mois

Température
28–29 °C

Teneur en matières grasses
36,1%

Viscosité
●●●●●
Moyenne

Matière sèche du lait
Min. 22,2%

Unité
5 × 1,5 kg pistoles

Référence
CHR-Q010RINAE6-Z71

CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Mélange enivrant de différentes poudres de lait suisses et de fèves de cacao Ruby sélectionnées avec soin

Profil aromatique



Carma® Milk Ecuador 42%

Carma® Milk Ecuador 42% ne contient que trois ingrédients : cacao, sucre et lait. Les fèves de cacao Arriba d'Équateur, torréfiées avec soin, produisent un profil de goût fruité, légèrement boisé, avec des notes douces de miel et de raisins secs.

Durée de conservation
18 mois

Température
29–31 °C

Teneur en matières grasses
46%

Viscosité
●●●●●
Liquide

Matière sèche du lait
Min. 22,2%

Unité
5 × 1,5 kg pistoles

Référence
CHM-O201ECU-E6-Z71

CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- La seule couverture au lait de Carma provenant d'une seule région d'origine
- Recette sans lécithine
- Trois ingrédients seulement : cacao, sucre, lait
- Mélange onctueux de poudre de lait entier suisse et de cacao équatorien

Profil aromatique



Les couvertures spécialités de Carma



Carma® Dark Madagascar 64%

Notre couverture d'origine Carma® Dark Madagascar 64% offre un profil de goût équilibré avec des notes boisées agrémentées par des arômes frais d'agrumes et de baies rouges. La couverture d'origine, très appréciée, se caractérise par un profil de cacao intense et une belle longueur en bouche.

Durée de conservation

24 mois

Teneur en matières grasses

38,9%

Matière sèche du lait

0%

Unité

5 x 1,5 kg pistoles

Température

30–32°C

Viscosité

●●●○

Moyenne

Référence

CHD-N089MAD-E6-Z71

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Couverture avec des fèves de cacao d'une seule région d'origine, le Madagascar
- Conchage traditionnel suisse
- Profil gustatif intense et équilibré



Nos couvertures conviennent pour différentes utilisations:



Fourrage



Mousse



Ganache



Moulage/
enrobage



Couverture/
nappage



Trempage



Carma® Dark Venezuela 70%

Le goût exquis des fèves vénézuéliennes – avec des notes de poire et de groseille rouge et un soupçon de tabac – garantit une saveur intense, riche en arômes de cacao.

Durée de conservation
24 mois

Température
30–32°C

Teneur en matières grasses
42,9%

Viscosité
●●●●○
Moyenne

Matière sèche du lait
0%

Unité
5 × 1,5 kg pistoles

Référence
CHD-P103VEN-E6-Z71

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Couverture avec des fèves issues d'une seule origine, le Venezuela
- Conchage traditionnel suisse adapté aux fèves vénézuéliennes



Carma® Black Zabuye 83%

La couleur noire intense de Carma® Black Zabuye 83% vous aide à obtenir les effets esthétiques les plus inhabituels pour vos créations. Son profil gustatif unique se caractérise par de puissantes notes de cacao grillé et une longueur en bouche merveilleusement douce aux arômes de banane mûre.

Durée de conservation
24 mois

Température
30–32°C

Teneur en matières grasses
46,9%

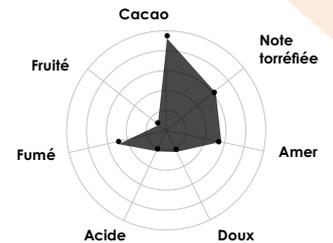
Viscosité
●●●●○
Moyenne

Matière sèche du lait
0%

Unité
5 × 1,5 kg pistoles

Référence
CHD-N199BLZAE6-Z71

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- La couverture la plus foncée du marché – pour des effets esthétiques étonnants
- Riche mélange de cacao de différentes origines
- Profil de goût complexe avec une longueur en bouche merveilleusement douce

Les couvertures emblématiques de Carma



Taste the Swiss smoothness from 100% sustainable ingredients



Îcônes de la culture chocolatière suisse, nos couvertures emblématiques Carma allient qualité, précision et texture incroyablement fondante. Elles sont très appréciées en Suisse et dans le monde entier. Certaines d'entre elles ont été lancées il y a des décennies, d'autres sont flambant neuves, mais toutes correspondent aux goûts et aux préférences actuels des boulangers, pâtisseries et chocolatiers du monde entier.





Les couvertures emblématiques de Carma



Carma® White Ivoire 35%

Carma® White Ivoire 35% est une couverture classique à la saveur lactée équilibrée affichant une douceur crémeuse, au blanc ivoire délicat.

Durée de conservation
18 mois

Teneur en matières grasses
40,3%

Matière sèche du lait
Min. 19,3%

Unité
5 × 1,5 kg pistoles
2 × 5 kg pistoles
6 × 2 kg bloc

Température
29–31°C

Viscosité
●●●●○
Liquide

Référence
CHW-P109IVORE6-Z71
CHW-P109IVORE6-Z72
CHW-P109IVORE6-127

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Mélange riche de deux laits en poudre suisses différents
- Beurre de cacao sélectionné de haute qualité



Carma® Milk Claire 33%

Carma® Milk Claire 33% est un chocolat au lait unique, élu « World's Best Milk Couverture ». Elle se distingue par un mélange exquis de poudres de lait suisses soigneusement sélectionnées, qui offrent des notes uniques et subtiles de crème, caramel et de malt. Une couverture fondante à la texture merveilleusement délicate.

Durée de conservation
18 mois

Teneur en matières grasses
36,4%

Matière sèche du lait
Min. 20,5%

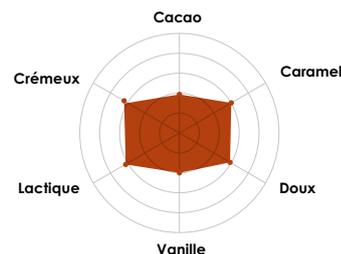
Unité
2 × 5 kg pistoles
6 × 2 kg bloc

Température
29–31°C

Viscosité
●●●●○
Liquide

Référence
CHM-P007CLARE6-Z72
CHM-P007CLARE6-127

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Mélange enivrant de différentes poudres de lait suisses et de cacao intense
- Texture délicatement fondante

Nos couvertures conviennent pour différentes utilisations:



Fourrage



Mousse



Ganache



Moulage/
enrobage



Couverture/
nappage



Trempage



Carma® Milk des Alpes 35%

Carma® Milk Des Alpes 35% est notre recette de couverture emblématique, vieille de 50 ans, une combinaison parfaite de riche arôme de cacao et d'onctuosité fondante. Le profil gustatif se caractérise par des notes légèrement amères rappelant les herbes aromatiques, équilibrées par un soupçon de mangue. Un excellent choix pour une large gamme d'applications.

Durée de conservation
18 mois

Tempéragé
29–31°C

Teneur en matières grasses
37%

Viscosité
●●●●●
Moyenne

Matière sèche du lait
Min. 19,2%

Unité
5 × 1,5 kg pistoles
2 × 5 kg pistoles

Référence
CHM-Q008DALPE6-Z71
CHM-Q008DALPE6-Z72

CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Mélange exquis de poudre de lait entier suisse et de cacao intense
- Une des recettes la plus ancienne et la plus connue de Carma

Profil aromatique



Carma® Dark Bourbon 50%

Notes de vanille naturelle de Madagascar, associées à des arômes de thé et de bois. Le secret de Carma® Dark Bourbon 50% réside dans la sélection et le mélange des meilleures fèves de cacao qui créent une saveur efficace à combiner sans modération.

Durée de conservation
24 mois

Tempéragé
30–32°C

Teneur en matières grasses
38%

Viscosité
●●●●●
Moyenne

Matière sèche du lait
Min. 2%

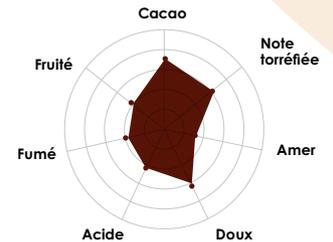
Unité
5 × 1,5 kg pistoles
2 × 5 kg pistoles

Référence
CHD-O030BURBE6-Z71
CHD-O030BURBE6-Z72

CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Mélange élaboré de cacaos de différentes origines
- Vanille naturelle de Madagascar
- Protection naturelle contre le blanchiment gras grâce à l'ajout de matière grasse du lait

Profil aromatique



Les couvertures emblématiques de Carma



Carma® Dark Fahey 52%

Carma® Dark Fahey 52% convainc par son profil gustatif équilibré, qui allie des notes boisées et des touches de fruits jaunes. Parfait pour des créations innovantes et raffinées.

Durée de conservation

24 mois

Température

30–32 °C

Teneur en matières grasses

37,6%

Viscosité

●●●○

Moyenne

Matière sèche du lait

0%

Unité

5 × 1,5 kg pistoles

2 × 5 kg pistoles

Référence

CHD-P136FAHYE6-Z71

CHD-P136FAHYE6-Z72

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Profil gustatif harmonieux avec des notes boisées et fruitées



Nos couvertures conviennent pour différentes utilisations:



Fourrage



Mousse



Ganache



Moulage/
enrobage



Couverture/
nappage



Trempage



Carma® Dark Lesuk 65%

Carma® Dark Lesuk 65% dévoile une saveur sophistiquée issue d'un mélange de fèves d'Amérique du Sud. Cette couverture se caractérise par un profil de goût fumé et des notes de whisky, de raisins secs et de bananes.

Durée de conservation
24 mois

Température
30–32°C

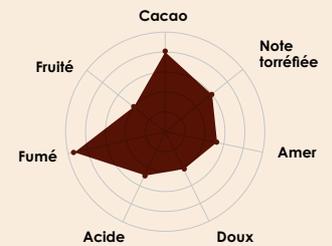
Teneur en matières grasses
42,3%

Viscosité
●●●●○
Moyenne

Matière sèche du lait
0%

Unité 5 × 1,5 kg pistoles
Référence CHD-P202LESKE6-Z71

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Un goût raffiné grâce à un mélange de fèves de cacao d'Équateur et de Saint-Domingue



Carma® Dark Edelbitter 70%

La teneur élevée en cacao de Carma® Dark Edelbitter 70% lui confère une amertume naturelle, contrebalancée par des notes sucrées. Des notes fruitées prononcées d'orange et d'ananas garantissent une expérience gustative riche et exceptionnelle.

Durée de conservation
24 mois

Température
30–32°C

Teneur en matières grasses
42%

Viscosité
●●●●○
Moyenne

Matière sèche du lait
0%

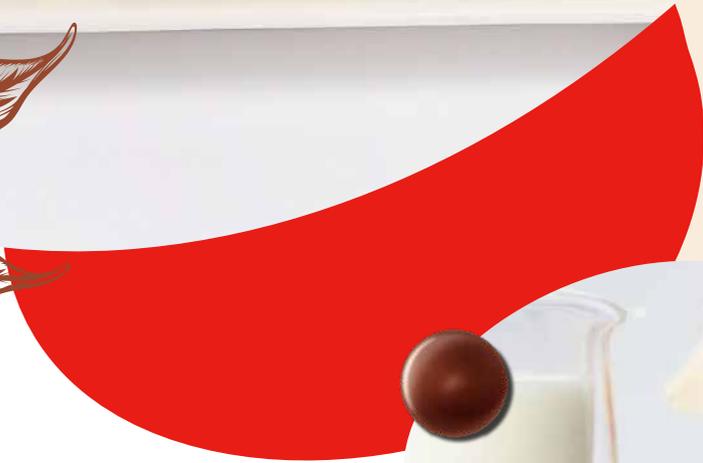
Unité 5 × 1,5 kg pistoles
6 × 2 kg bloc
Référence CHD-Q028EDBIE6-Z71
CHD-Q028EDBIE6-127

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Mélange intense de cacaos de quatre origines différentes
- Conchage traditionnel suisse
- Arôme puissant de cacao fruité et torréfié pour une expérience gustative remarquable
- La teneur élevée en cacao produit des notes amères qui sont équilibrées avec douceur





Les couvertures essentielles de Carma

 Taste the Swiss smoothness from 100% sustainable ingredients



Un choix fiable pour toutes les applications, même les plus complexes – toujours avec le goût raffiné du chocolat suisse que les clients connaissent et aiment !

Les couvertures essentielles de Carma



Carma® White Niobo 34%

Carma® White Niobo 34% séduit par sa saveur douce et lactée prononcée, rehaussée d'une note marquée de vanille.

Durée de conservation
18 mois

Teneur en matières grasses
40,2%

Matière sèche du lait
Min. 14,5%

Unité
2 × 5 kg pistoles
6 × 2 kg bloc

Température
29–31°C

Viscosité
●●●●○
Liquide

Référence
CHW-O050NIBOE6-Z72
CHW-O050NIBOE6-127

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Mélange de différentes poudres de lait suisses
- Beurre de cacao de haute qualité sélectionné avec soin



Nos couvertures conviennent pour différentes utilisations:



Fourrage



Mousse



Ganache



Moulage/
enrobage



Couverture/
nappage



Trempage



Carma® Milk Delyna 34%

La saveur Carma® Milk Delyna 34% naît de l'équilibre entre des fèves de cacao soigneusement sélectionnées et le bon goût du lait suisse crémeux reconnaissable entre mille.

Complété par une touche de douceur, le produit fini est un véritable coup de cœur pour les clients, car il fait remonter le souvenir du chocolat de leur enfance.

Durée de conservation

18 mois

Température

29–31°C

Teneur en matières grasses

38,4%

Viscosité

●●●●○
Liquide

Matière sèche du lait

Min. 19,2%

Unité

2 × 5 kg pistoles

Référence

CHM-O065DLYAE6-Z72

Profil aromatique



Carma® Milk Seriz 35%

La couverture Carma® Milk Seriz 35% est réputée pour sa texture crémeuse créée grâce à la poudre de lait entier suisse. Cette couverture au lait offre une douceur agréable avec une touche de miel.

Durée de conservation

18 mois

Température

29–31°C

Teneur en matières grasses

39,2%

Viscosité

●●●●○
Moyenne

Matière sèche du lait

Min. 19%

Unité

2 × 5 kg pistoles
6 × 2 kg bloc

Référence

CHM-N025SERIE6-Z72
CHM-N025SERIE6-127

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Consistance crémeuse grâce à la poudre de lait entier suisse

Les couvertures essentielles de Carma



Carma® Tumcha 47%

Carma® Dark Tumcha 47% est une couverture foncée élégante à la texture raffinée et fondante, aux notes sucrées et légèrement fermentées de cacao. Grâce à l'ajout de matières grasses laitières, elle offre une protection naturelle contre le blanchiment gras et est donc idéale pour de multiples applications.

Durée de conservation
24 mois

Température
30–32°C

Teneur en matières grasses
36,8%

Viscosité
●●●○○
Moyenne

Matière sèche du lait
Min. 2%

Unité
2 × 5 kg pistoles
6 × 2 kg bloc

Référence
CHD-O044TUMCE6-Z72
CHD-O044TUMCE6-127

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Texture appréciée et fondante
- Notes douces de cacao
- Protection naturelle contre le blanchiment gras grâce à l'ajout de matière grasse du lait



Carma® Dark Padera 55%

Carma® Dark Padera 55% est une couverture sucrée avec un profil de goût équilibré qui séduit par ses notes de moka et de raisins secs. Un classique polyvalent, fiable et adapté à de nombreuses applications.

Haltbarkeit
24 mois

Température
30–32°C

Teneur en matières grasses
38,1%

Viscosité
●●●○○
Moyenne

Milchtrockenmasse
0%

Unité
2 × 5 kg pistoles

Référence
CHD-P002PADRE6-Z72

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Conchage traditionnel suisse
- Un produit fiable et polyvalent au profil gustatif équilibré et sucré



Nos couvertures conviennent pour différentes utilisations:



Fourrage



Mousse



Ganache



Moulage/
enrobage



Couverture/
nappage



Trempage



Carma® Dark Koutek 60%

Carma® Dark Koutek 60% associe une douceur discrète à une teneur élevée en cacao, ce qui lui confère un profil de goût caractéristique rappelant les noix et le pain d'épices. Une couverture véritablement polyvalente pour toutes les applications.

Durée de conservation
24 mois

Température
30–32°C

Teneur en matières grasses
39,9%

Viscosité
●●●●○
Moyenne

Matière sèche du lait
Min. 1%

Unité
5 × 1,5kg pistoles

Référence
CHD-P137KUTKE6-Z71

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Protection naturelle contre la maturation de la graisse grâce à l'ajout de matière grasse lactique
- Couverture polyvalente pour de nombreuses applications
- Conchage traditionnel suisse



Carma® Dark Joukuk 70%

Carma® Dark Joukuk 70% a un goût de cacao prononcé avec de fortes notes terreuses et un soupçon d'arômes de noisettes. L'ajout de matière grasse lactique confère à la couverture une texture somptueusement douce et crémeuse.

Durée de conservation
24 mois

Température
30–32°C

Teneur en matières grasses
46%

Viscosité
●●●●○
Moyenne

Matière sèche du lait
Min. 1%

Unité
5 × 1,5kg pistoles

Référence
CHD-M138JOKUE6-Z71

Profil aromatique



CE QUI REND CETTE COUVERTURE UNIQUE

- Arôme de cacao prononcé avec de fortes notes terreuses
- Protection naturelle contre la maturation de la graisse grâce à l'ajout de graisse de lait
- Conchage traditionnel suisse

	Unité	Référence		Durée de conservation minimale (en mois)	Teneur minimale en cacao (%)	Teneur en matières grasses (%)	
Blanc	Carma® White Niobo™ 34%	2 × 5 kg pistoles	CHW-O050NIBOE6-Z72	18	34	40,2	
		6 × 2 kg bloc	CHW-O050NIBOE6-127				
	Carma® White Ivoire 35%	5 × 1,5 kg pistoles	CHW-P109IVORE6-Z71	18	35	40,3	
		2 × 5 kg pistoles	CHW-P109IVORE6-Z72				
		6 × 2 kg bloc	CHW-P109IVORE6-127				
	Carma® White Nuit Blanche 37%	5 × 1,5 kg pistoles	CHW-N153NUBLE6-Z71	18	37	45	
2 × 5 kg pistoles		CHW-N153NUBLE6-Z72					
Doré	Carma® Gold Quintin 31%	5 × 1,5 kg pistoles	CHW-R118GOLDE6-Z71	18	31	40,2	
Ruby	Carma® Ruby Azalina 40%	5 × 1,5 kg pistoles	CHR-Q010RINAE6-Z71	18	40	36,1	
Lait	Carma® Milk Claire 33%	2 × 5 kg pistoles	CHM-P007CLARE6-Z72	18	33	36,4	
		6 × 2 kg bloc	CHM-P007CLARE6-127				
	Carma® Milk Delyna 34%	2 × 5 kg pistoles	CHM-O065DLYAE6-Z72	18	34	38,4	
	Carma® Milk Seriz 35%	2 × 5 kg pistoles	CHM-N025SERIE6-Z72	18	35	39,2	
		6 × 2 kg bloc	CHM-N025SERIE6-127				
	Carma® Milk Des Alpes 35%	5 × 1,5 kg pistoles	CHM-Q008DALPE6-Z71	18	35	37	
		2 × 5 kg pistoles	CHM-Q008DALPE6-Z72				
	Carma® Milk Des Alpes 36%	6 × 2 kg bloc	CHM-P006DALDE6-127	18	36	38,6	
	Carma® Milk Diama 39%	5 × 1,5 kg pistoles	CHM-N015DAMAE6-Z71	18	39	39	
	Carma® Milk Ecuador 42%	5 × 1,5 kg pistoles	CHM-O201ECU-E6-Z71	18	42	46	
Carma® Milk Livina 48%	5 × 1,5 kg pistoles	CHM-K020LIVIE6-Z71	18	48	44,5		
Noir	Carma® Dark Tumcha 47%	2 × 5 kg pistoles	CHD-O044TUMCE6-Z72	24	47	36,8	
		6 × 2 kg bloc	CHD-O044TUMCE6-127				
	Carma® Dark Bourbon 50%	5 × 1,5 kg pistoles	CHD-O030BURBE6-Z71	24	50	38	
		2 × 5 kg pistoles	CHD-O030BURBE6-Z72				
	Carma® Dark Bourbon 51%	6 × 2 kg bloc	CHD-N035BURDE6-127	24	51	37,7	
Carma® Dark Larim 51%	5 × 1,5 kg pistoles	CHD-Q040LARIE6-Z71	24	51	33,7		

	Teneur minimale de matière sèche du lait (%)	Contient de la vanille naturelle	Viscosité*	Pâtisserie						Température	
				Boulangerie	Chocolaterie			Chocolaterie			
				Crèmes	Mousses	Aromatisation/ganache	Moulage/enrobage	Nappage	Trempage		
14,5		●●●●	•	•	•	•	•		29–31°C		
19,3	•	●●●●	•	•	•	•	•		29–31°C		
22,4		●●●●		•	•	•	•	•	28–30°C		
21,9		●●●	•	•	•	•	•	•	28–29°C		
22,2	•	●●●	•	•	•	•	•	•	28–29°C		
20,5	•	●●●●	•	•	•	•	•		29–31°C		
19,2	•	●●●●	•	•	•	•	•		29–31°C		
19	•	●●●	•	•	•	•	•		29–31°C		
19,2	•	●●●	•	•	•	•	•		29–31°C		
22,7	•	●●●●	•	•	•	•	•		29–31°C		
28,8	•	●●●●	•	•	•	•	•		29–31°C		
22,2		●●●●	•	•	•	•	•		29–31°C		
27,5	•	●●●●	•	•	•	•	•		29–31°C		
2	•	●●●	•	•	•		•		30–32°C		
2	•	●●●	•	•	•	•	•		30–32°C		
2,5	•	●●●●	•	•	•	•	•		30–32°C		
0	•	●●●	•	•	•	•	•		30–32°C		

●●●●● Très liquide

●●●● Liquide

●●● Moyenne

●● Visqueuse

● Très visqueuse

	Unité	Référence		Durée de conservation minimale (en mois)	Teneur minimale en cacao (%)	Teneur en matières grasses (%)	
Noir	Carma® Dark Fahey 52%	5 × 1,5 kg pistoles	CHD-P136FAHYE6-Z71	24	52	37,6	
		2 × 5 kg pistoles	CHD-P136FAHYE6-Z72				
	Carma® Dark Padera 55%	2 × 5 kg pistoles	CHD-P002PADRE6-Z72	24	55	38,1	
	Carma® Dark Koutek 60%	5 × 1,5 kg pistoles	CHD-P137KUTKE6-Z71	24	60	39,9	
	Carma® Dark Madagascar 64%	5 × 1,5 kg pistoles	CHD-N089MAD-E6-Z71	24	64	38,9	
	Carma® Dark Lesuk 65%	5 × 1,5 kg pistoles	CHD-P202LESKE6-Z71	24	65	42,3	
	Carma® Dark Venezuela 70%	5 × 1,5 kg pistoles	CHD-P103VEN-E6-Z71	24	70	42,9	
	Carma® Dark Joukuk 70%	5 × 1,5 kg pistoles	CHD-M138JOKUE6-Z71	24	70	46	
	Carma® Dark Edelbitter 70%	5 × 1,5 kg pistoles	CHD-Q028EDBIE6-Z71	24	70	42	
		6 × 2 kg bloc	CHD-Q028EDBIE6-127				
	Crémant râpé	Carton 3kg	CHD-GR-055CRE6-Z24	24	51	32,6	
	Dark Crémant 51%	6 × 2 kg bloc	CHD-T055CREME6-127	24	51	32,6	
	Ménage râpé	Carton 3kg	CHD-GR-099MEE6-Z24	24	49	33,5	
	Intérieur foncé	2 × 5 kg	CHD-O044FONCE6-Z72	24	49	36,8	
Noir	Carma® Black Zabuye 83%	5 × 1,5 kg pistoles	CHD-N199BLZAE6-Z71	24	83	44,8	

Teneur minimale de matière sèche du lait (%)	Contient de la vanille naturelle	Viscosité*	Pâtisserie							Température
			Boulangerie	Chocolaterie			Chocolaterie			
			Crèmes	Mousses	Aromatisation/ganache	Moulage/enrobage	Nappage	Trempage		
-	•	●●●		•	•	•	•	•		30-32°C
-	•	●●●	•	•	•		•			30-32°C
1	•	●●●	•	•	•	•	•			30-32°C
-	•	●●●		•	•	•	•			30-32°C
-		●●●		•	•	•	•			30-32°C
-	•	●●●		•	•	•	•			30-32°C
1	•	●●●	•	•	•		•			30-32°C
-	•	●●●		•	•	•	•	•		30-32°C
-	•	●●								30-32°C
-	•	●●								30-32°C
-		●●								30-32°C
2		●●								30-32°C
-	•	●●●			•	•	•	•	•	30-32°C

●●●●● Très liquide

●●●● Liquide

●●● Moyenne

●● Visqueuse

● Très visqueuse



Pâtes de confiserie

Emballage
Durée de conservation (en mois)
Teneur en chocolat (%)
Teneur en noix/amande (%)
Prêt à l'emploi
Pour préparation fouettée
Pour aromatisation
Stable à la cuisson
Stable à la congélation
Température

	Désignation	Référence											Informations produit	Utilisation	
Pralinés	Praliné Selection Pâte de noisettes	PRN-564DASEC-Z21	Seau 10 kg	12		44	•	•	•				20-24°C	Praliné Selection est une délicieuse pâte de noisettes foncée, idéale pour les bonbons et autres spécialités au chocolat. Contient des graisses non hydrogénées.	Base pour les truffes au chocolat et autres créations chocolatées. Aromatisation et coloration des glaces, des crèmes et des desserts.
	Praliné 1:1 Intense Pâte de noisettes, foncée	PRN-562DAR11-Z76	Seau 6 kg	12		44	•	•	•				20-24°C	Praliné Intense est une délicieuse pâte de noisettes foncée, idéale pour les bonbons et autres spécialités au chocolat. Couleur foncée et notes de noisettes torréfiées. Contient des graisses non hydrogénées.	
	Praliné 1:1 Pâte de noisettes, claire	PRN-561LIT11-Z76	Seau 6 kg	12		44	•	•	•				20-24°C	Praliné est une délicieuse pâte de noisettes claire, idéale pour les bonbons et autres spécialités au chocolat. Couleur claire et notes de noisettes torréfiées. Contient des graisses non hydrogénées.	
Glanduja	Carmaduja Noisettes Pâte de noisettes, moyennement foncée, ferme	GID-110HAZ-Z90	Seau 7 kg	12	37	33	•	•	•				20-24°C	Cette pâte de noisettes foncée à la texture riche et ferme offre un goût équilibré de chocolat et de noisette. Contient des graisses non hydrogénées.	Fourrage pour truffes au chocolat et autres confiseries. Base pour les mousses. Pour recouvrir les gâteaux et les pâtisseries (rouleau). Ne pas chauffer à plus de 30°C.
	Carmaduja Amandes Pâte d'amandes, claire, ferme	GIM-120ALM-Z90	Seau 7 kg	12	40	32,5	•	•	•				20-24°C	Cette pâte d'amandes claire à la texture riche et ferme offre un goût équilibré de chocolat et d'amande. Contient des graisses non hydrogénées.	Conseil : pour fourrer des truffes au chocolat creuses, la pâte Carmaduja devra être tempérée.



La créativité ne répond pas uniquement à des critères esthétiques. Nos pâtes de confiserie sont réalisées par des mains expertes et apportent des saveurs audacieuses à vos créations. Cette gamme comprend des pâtes praliné-chocolat (noisette et amande), des pâtes naturellement aromatisées, des fourrages et des pâtes de gianduja.

	Désignation	Référence	Emballage	Durée de conservation (en mois)	Teneur en chocolat (%)	Teneur en fruits à coque (%)	Prêt à l'emploi	Pour préparation fouettée	Stable à la cuisson	Stable à la congélation	Température	Informations produit	Utilisation	
Fourrage pour pâtisseries et confiseries	Canachoc Fourrage au chocolat noir à base aqueuse	FWD-033CANA-642	Seau 6 kg	12	43,5		•	•			•	22–26 °C	Fourrage au chocolat noir à base aqueuse. Saveur délicate de chocolat et texture fondante. Ne pas chauffer à plus de 30°C. Contient des graisses non hydrogénées.	Fourrage pour tartes, gâteaux, pâtisseries et biscuits.
	Hazelnut Filling (Pralina) Crème praliné aux noisettes, ferme, pour préparation fouettée	FMN-509PRALI-Z76	Seau 6 kg	12	11	27	•	•			•	22–26 °C	Fourrage praliné brun et ferme aux noisettes. Goût unique de noisettes torréfiées. Contient des graisses non hydrogénées.	Fourrage pour gâteaux, pâtisseries, petits fours et truffes au chocolat. Des noix, fruits secs et pâtes aromatisées Carma (Caor/Moccoro) peuvent être ajoutés.
	Soft hazelnut filling (Noisina) Crème praliné aux noisettes, tendre, pour préparation fouettée	FMN-508NOISI-Z76	Seau 7 kg	12	8,5	38	•	•			•	22–26 °C	Fourrage praliné brun et souple aux noisettes. Goût unique de noisettes torréfiées. Contient des graisses non hydrogénées.	Conseil : convient aussi pour l'enrobage de gâteaux et de pâtisseries.
	Carmamella Fourrage au caramel, crémeux	FWF-517CARA-642	Seau 6 kg	12				•	•	•	•	20–24 °C	Fourrage au caramel prêt à l'emploi, stable à la cuisson. Couleur caramel claire. Saveur délicate de caramel, texture crémeuse.	Fourrage ou aromatisation des pâtisseries, des desserts, des glaces et des bonbons. Conseil : idéal pour les tourtes aux noix.
Pâtes naturellement aromatisées	Caor Pâte de cacao, sans sucre ajouté	FRD-097CAOR-Z60	Seau 2,1 kg	12				•	•	•	•	20–24 °C	Pâte sans eau prête à l'emploi sur la base d'une masse de cacao de premier choix. Teneur en cacao 60%. Couleur brun foncé. Arôme de cacao intense. Contient des graisses non hydrogénées.	Dosage: 4%–8% (40 à 80 g par kg de mélange). Aromatisation des couvertures, des glaçages, des ganaches, des crèmes, des fourrages, des glaces et des pâtes à gâteaux.
	Pâte de noisettes (Noisor) Pâte de noisettes naturelle, sans sucre ajouté	FRN-065NOSOR-Z60	Seau 2,1 kg	12		96,5		•	•	•	•	20–24 °C	Pâte sans eau prête à l'emploi à base de noisettes de premier choix soigneusement sélectionnées. Goût très intense. Couleur brune naturelle. Pas de décantation de l'huile.	Dosage: 6%–10% (60 à 100 g par kg de mélange). Aromatisation des couvertures, des glaçages, des ganaches, des crèmes, des fourrages, des glaces, des pâtes à gâteaux et des crèmes au beurre.



Fourrages au chocolat et cacao

Nos fourrages au chocolat prêts à l'emploi offrent une harmonie de goût et de texture pour des créations époustouflantes. En plus de nos délicieux fourrages, nous proposons également de la poudre de cacao, de la masse de cacao et du beurre de cacao de premier choix.



100% masse de cacao

Masse de cacao pure sans sucre, lécithine ou autres ingrédients. À ajouter aux couvertures, fourrages, desserts et glaces et pour aromatiser.

Durée de conservation

24 mois

Température

30-32°C

Unité

4 x 3 kg pistoles

Référence

NCL-2C502-CA-654



100% beurre de cacao

À ajouter aux couvertures pour augmenter leur fluidité, application par flocage.

Durée de conservation

24 mois

Température

30-32°C

Unité

4 x 3 kg pistoles

Référence

NCB-HD703-CA-654



100% poudre de cacao

Le sachet de 1 kg contient une poudre de cacao affichant une teneur de 22% à 24% en beurre de cacao. Le sachet de 5 kg contient une poudre de cacao affichant une teneur de 20% à 22% en beurre de cacao. À utiliser dans les pâtes à biscuits, les confiseries, les pâtisseries et les gâteaux ainsi qu'en saupoudrage.

Durée de conservation

24 mois

Température

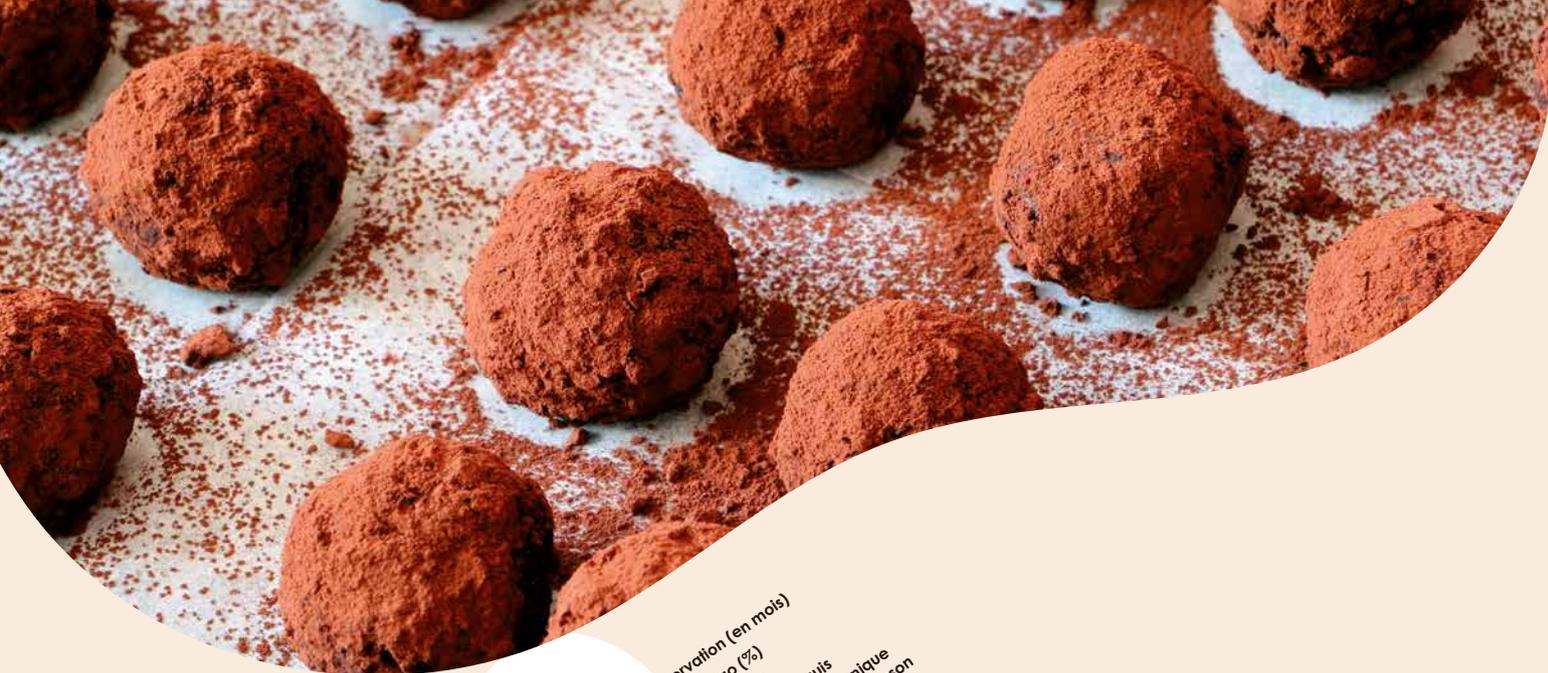
n/a

Unité

4 x 1 kg sachet
2 x 5 kg sachet

Référence

DCP-22H05-CAE6-89B
DCP-20B20-CAE6-91B



Emballage
Durée de conservation (en mois)
Teneur en cacao (%)
Prêt à l'emploi
Température requis
Procédé mécanique
Stable à la cuisson
Température

	Désignation	Référence									Informations produit	Utilisation
Fourrage de pâtisserie	Painchoc Noisettes Fourrage cacao-noisettes	FMN-HA568PAIN-Z76	Seau 6kg	12	4	•	•	•	20-24°C		Fourrage cacao-noisettes stable à la cuisson. Notes délicates de noisettes. Contient des graisses non hydrogénées. Stable à la congélation.	Convient aux croissants, aux brioches et aux pâtes feuilletées ainsi qu'aux procédés mécaniques. Peut être travaillé directement.
	Painchoc Supreme Fourrage au chocolat noir	FMD-N582PAISUP-Z48	Seau 12kg	12	24,8	•	•	•	20-24°C		Fourrage au chocolat stable à la cuisson. Teneur en chocolat 53,5%. Saveur délicate de chocolat. Contient des graisses non hydrogénées.	
Cacao	Masse de cacao pistoles	NCL-2C502-CA-654	Seau 4x3kg	24	100	•	•		30-32°C	100% pure masse de cacao.	À ajouter aux couvertures, fourrages, desserts et glaces pour intensifier la saveur cacaoïté.	
	Beurre de cacao pistoles	NCB-HD703-CA-654	Seau 4x3kg	24	100	•			30-32°C	100% beurre de cacao.	À ajouter aux couvertures pour augmenter leur fluidité, application par flocage.	
	Poudre de cacao (22% à 24% de beurre de cacao)	DCP-22H05-CAE6-89B	Sachet 4x1kg	24	97,5	•		•		Couleur brun clair, saveur chocolatée délicate avec des notes vertes.	À utiliser dans les pâtes à biscuits, les confiseries, les pâtisseries et les gâteaux ainsi qu'en saupoudrage.	
	Poudre de cacao (20% à 22% de beurre de cacao)	DCP-20B20-CAE6-91B	Sachet 2x5kg	24	97,5	•		•		Couleur brun rouge foncée, arôme de cacao intense avec des notes torréfiées agréables.		



Glaçages

Simple d'emploi, nos glaçages vous permettent d'ajouter la touche finale parfaite juste avec un dernier trempage. Un emballage pratique facilite même leur utilisation. Ces glaçages uniques contiennent uniquement des graisses non hydrogénées. Disponibles en version noire, au lait et blanche, ils se déclinent en différentes variantes de consistance, de souple à ferme, et teneurs en matières grasses.





Emballage
 Durée de conservation (en mois)
 Teneur en cacao (%)
 Prêt à l'emploi
 Procédé mécanique
 Pour les desserts
 Pour la décoration
 Stable à la congélation
 Pour aromatisation
 Tempérage

	Désignation	Référence													Informations produit	Utilisation
Noir	Glaze Dark Selection Masse de glaçage noire	IMD-O038ORSEE6-Z72	Sachet 2 x 5 kg, pistoles	18	23	•	•	•	•	•	•	•	•	40-45°C	Tempérage non requis.	Faire fondre jusqu' à 40-45°C. Glaçage des gâteaux, des tartes et des confiseries. À étaler au pinceau sur les bases de pâtisseries sucrées.
	Original Vanil Masse de glaçage noire	IMD-N035ORVA-Z17	Seau 6 kg, pistoles	18	18,7	•	•	•	•	•	•	•	•	40-45°C	Tempérage non requis. Peut être aromatisé avec des pâtes à base de matières grasses telles que des pâtes de noisettes ou Moccoro.	
		IMD-N035ORVAE6-Z71	Sachet 5 x 1,5 kg, pistoles													
		IMD-N035ORVAE6-Z72	Sachet 2 x 5 kg, pistoles													
Moyen foncé	Carma Nova Masse de glaçage moyennement foncée	IMD-O010NOVA-Z17	Seau 6 kg, bloc	18	8,97	•	•	•	•	•	•	•	•	40-45°C		
Lait	Original Milk Masse de glaçage au lait	IMM-J036ORMIE6-Z72	Sachet 2 x 5 kg, pistoles	18	3	•	•	•	•	•	•	•	•	40-45°C	Tempérage non requis. Peut être aromatisé avec des pâtes à base de matières grasses telles que les pâtes de noisettes Carma ou Moccoro.	
Blanc	Glaze White Selection Masse de glaçage blanche	IMW-N040ORSEE6-Z72	Sachet 2 x 5 kg, pistoles	18	4	•	•	•	•	•	•	•	•	38-42°C	Tempérage non requis.	Faire fondre jusqu' à 38-42°C. Glaçage des gâteaux, des tartes et des confiseries. À étaler au pinceau sur les bases de pâtisseries sucrées.
	Original White Masse de glaçage blanche	IMW-M037ORWIE6-Z72	Sachet 2 x 5 kg, pistoles	18		•	•	•	•	•	•	•	•	38-42°C	Tempérage non requis. Peut être aromatisé avec des pâtes à base de matières grasses telles que les pâtes de noisettes Carma ou Moccoro.	



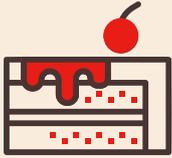
Fourrages et préparations aux fruits

Nous sélectionnons nos fruits avec soin chez des fournisseurs de confiance afin de garantir la qualité, la saveur, la texture et la couleur du produit. Adaptés à diverses utilisations, nos fourrages apporteront à vos créations un goût fait maison et une touche de couleur vive.



Emballage
Durée de conservation (en mois)
Teneur en fruits (%)
Prêt à l'emploi
À étaler
Stable à la congélation

	Désignation	Référence							Informations produit	Utilisation
Préparations à base de fruits	Carmelade Abricot Préparation à l'abricot	MWF-035APR28-671	Seau 12,5kg	12	26	•	•	•	Saveur délicat d'abricot avec une note acide. Couleur abricot clair. Stable à la cuisson.	Idéal pour les fourrages, les boules de Berlin, les donuts, les tourtes, les biscuits et les viennoiseries.
	Carmelade Abricot 50% Préparation à l'abricot	MWF-026APR50-Z51	Seau 13kg	12	50	•	•	•	Marmelade aux abricots avec une teneur élevée en fruits. Saveur intense d'abricot avec une note acide. Stable à la cuisson.	
	Carmelade Framboise Préparation à la framboise, avec pépins	MWF-038RAS22-671	Seau 12,5kg	12	21	•	•	•	Couleur et saveur délicates et naturelles de framboise. Convient au dressage. Stable à la cuisson.	Idéal pour les fourrages, les boules de Berlin, les donuts, les tourtes, les biscuits et les viennoiseries. Parfait pour la Linzer Torte.
	Carmelade Framboise sans pépins Préparation à la framboise, sans pépins	MWF-044RAS19ZS-671	Seau 12,5kg	12	18	•	•	•		
	Carmelade framboise 50% Préparation à la framboise, sans pépins	MWF-059RAS50ZS-Z51	Seau 13kg	12	54	•	•	•	Saveur intense de framboise avec une note acide. Couleur framboise claire. Convient au dressage. Stable à la cuisson.	Idéal pour les fourrages. Pour les boules de Berlin, les donuts, les tourtes, les biscuits et les viennoiseries.
	Carmelade Groseille-ramboise Préparation à la groseille et à la framboise, sans pépins	MWF-045RCRAS18-671	Seau 12,5kg	12	18	•	•	•	Saveur fruitée intense. Couleur rouge clair. Convient au dressage, bonne durée de conservation. Stable à la cuisson.	
	Carmelade Quatre fruits Préparation à la pomme, à la prune, à la groseille et à la framboise, sans pépins	MWF-051FRU4-671	Seau 12,5kg	12	19	•	•	•	Saveur fruitée intense. Couleur rouge foncé. Convient au dressage. Stable à la cuisson.	
Carmelade Fourrage boules de Berlin Préparation de fruits de groseille et de framboise sans pépins	MWF-055BERLIN-671	Seau 12,5kg	12	12,5	•	•	•	Goût de framboise et de groseille. Légère couleur rouge. Peut être servi.		
Fourrages aux fruits	Birnenweggenfüllung Fourrage pour pains aux poires	PWF-060PEAR-671	Seau 12,5 kg	12	46	•		•	Saveur caractéristique de poire séchée. Stable à la cuisson.	Pour les pains aux poires lucernois, diverses spécialités suisses et autres desserts.
	Luzerner Birnenweggenfüllung Fourrage pour pains aux poires lucernois	PWF-061LUCE-671	Seau 12,5kg	12	37	•	•	•		
	Birnenbrotmasse ferme Fourrage pour pains aux poires, ferme	PWF-070PEARBR-671	Seau 12,5kg	12	51,5	•		•	Saveur caractéristique de poire séchée, d'orange et d'épices. Stable à la cuisson.	Pour diverses spécialités suisses (pain aux poires).
	Strudelpom Fourrage à la pomme, déshydraté	MXF-175STRUPO-Z87	Sachet 4x1,6kg	12	61,5	•	•	•	Fourrage aux fruits composé de tranches de pommes déshydratées et d'épices. Stable à la cuisson.	Fourrage pour strudels, tartes aux pommes, jalousies aux pommes, viennoiseries, tourtes et gâteaux. En purée, ce fourrage se marie très bien avec les mousses et les fourrages à la crème. Verser un sachet dans 3l d'eau chaude (environ 40°C) et laisser reposer pendant environ 2 heures. Laisser reposer toute la nuit en cas d'utilisation d'eau froide.



Gels

Nos gels jouissent d'une excellente réputation auprès des professionnels en raison de leur brillance, de leur qualité exceptionnelle, de leur fiabilité et de leur facilité d'utilisation. Nos gels illumineront vos créations, quelles que soient la technique ou l'utilisation que vous en faites (pinceau, spray, sucré, salé, chaud ou froid). Tous nos gels contiennent uniquement des colorants naturels.

Emballage
Durée de conservation (en mois)
Teneur en fruits (%)
Prêt à l'emploi
Pulvérisateur
Application au pinceau
Facile à couper
Stable à la congélation

	Désignation	Référence	Emballage	Durée de conservation (en mois)	Teneur en fruits (%)	Prêt à l'emploi	Pulvérisateur	Application au pinceau	Facile à couper	Stable à la congélation	Informations produit	Utilisation	
Gels classiques	Clear-Gel Gel transparent, ferme	JWW-007CLEAR-Z54	Seau 2,5kg	12							• • • •	Transparent. Brillance durable.	
		JWW-007CLEAR-671	Seau 12,5kg										
	Aprico-Gel Gel à l'abricot, ferme	JWF-011APR-642	Seau 6kg	12	4,5							• • • •	Couleur abricot clair. Transparent. Brillance durable.
		JWF-011APR-671	Seau 12,5kg										
	Capoma-Gel Gel à la fraise, ferme	JWF-021CAP-642	Seau 6kg	12	4							• • • •	Couleur naturelle de fraise rouge. Transparence de la couleur. Brillance de longue durée. A consommer rapidement après ouverture.
JWF-021CAP-671		Seau 12,5kg											
Frambo-Gel Gel à la framboise, ferme	JWF-023FRAM-671	Seau 12,5kg	12	3,5							• • • •	Couleur framboise naturelle. Transparence de la couleur. Brillance longue durée. Très économique.	
Gels rapides	Carma-Quick-Gel, neutre Gel transparent, ferme	JWW-007QCLE-Z53	Seau 14kg	12							• • • •	Transparent. Brillance durable. Très bon rendement.	
	Carma-Quick-Gel, jaune Gel de couleur jaune, ferme, saveur abricot	JWF-190QYEL-Z53	Seau 14kg	12							• • • •	Couleur jaune. Transparent. Brillance durable. Très bon rendement.	
	Carma-Quick-Gel, rouge Gel de couleur rouge, ferme, saveur fraise	JWF-187QRED-Z53	Seau 14kg	12							• • • •	Couleur rouge naturelle. Facile à couper. Très bon rendement.	

Emballage
Durée de conservation (en mois)
Teneur en fruits (%)
Prêt à l'emploi
Application au pinceau
Mit Pinsel anwendbar
Facile à couper
Stable à la congélation

	Désignation	Référence										Informations produit	Utilisation
Gels liquides à pulvériser	Clear-Gel Gel à pulvériser transparent, liquide	JWW-105CLEARTU-Z52	Sachet en boîte 13kg	9								Transparent. Facile à couper. Emballage pratique en sachet, pour pulvérisateur.	Excellent gel pour enrober les fruits. Verser directement dans un pulvérisateur ou chauffer à la casserole. Température de travail optimale: 90 °C.
	Aprico-Gel Gel à pulvériser à l'abricot, liquide	JWF-110APRRTU-Z52	Sachet en boîte 13kg	9	3								
	Capoma-Gel Gel à pulvériser à la fraise, liquide	JWF-120CAPRTU-Z52	Sachet en boîte 13kg	9	4,5								
	Traiteur-Gel Gel à pulvériser salé, liquide	JWF-107TRAIRTU-Z62	Bag in box 11,5kg	12								Convient aux végans et aux végétariens. Gélification rapide. Transparent. Emballage pratique en sachet, pour pulvérisateur.	Pour pulvérisation, enrobage et badigeonnage des canapés et autres spécialités salées. Verser directement dans le pulvérisateur. Température de travail optimale: 80-90 °C. Conseil: ajouter jusqu'à 10% de liquide (vin, xérès, etc.) pour aromatiser le gel.
Gels utilisables à froid	Brillant-Gel Gel transparent, utilisable à froid	JWW-015BRICO-642	Seau 6kg	12								Facile à appliquer, transparent. Brillance durable.	Excellent gel pour enrober les fruits. Peut être appliqué directement sur des tartes et pâtisseries fraîches ou congelées. Il n'est pas nécessaire de le diluer ni de le réchauffer. Température de travail: entre 20 °C et 24 °C.
	Capoma-Gel Gel à la fraise, utilisable à froid	JWF-020CAPCO-642 JWF-020CAPCO-671	Seau 6kg Seau 12,5kg	12	6							Facile à appliquer. La dernière touche indispensable pour les tartes aux fraises. Couleur rouge intense et brillance durable.	
Spécialités	Glaçage rapide Gel de glaçage blanc à l'abricot	JWW-192QGLA-671	Seau 12,5kg	9								Glaçage blanc pour gâteaux et confiseries. Couverture uniforme, utilisable à chaud et à froid. Belle brillance.	Glaçage pour biscuits, viennoiseries et autres spécialités à base de pâte feuilletée. Appliquer le glaçage froid non dilué au pinceau sur la pâtisserie encore chaude à la sortie du four ou chauffer à environ 80 °C et appliquer sur la pâtisserie chaude ou froide. En cas d'utilisation d'un pulvérisateur, mélanger avec 10% d'eau et travailler à environ 80 °C.
	Apricoture Gel de glaçage à l'abricot, prêt à l'emploi	JWF-013APTUR-Z54 JWF-013APTUR-Z51	Seau 2,5kg Seau 13kg	12	11,5							Forme une couche de protection entre la génoise ou la pâte feuilletée et le glaçage fondant pour apporter une brillance parfaite au produit fini.	Chauffer légèrement, appliquer au pinceau. Peut être recouvert d'un glaçage fondant. Peut également être utilisé comme glaçage de base sur les biscuits.





Produits à base de fruits à coque

Nos produits à base de fruits à coques sélectionnés avec soin sont réputés pour leur saveur exceptionnelle et leur qualité constante, caractéristiques de notre gamme. Nos préparations pour pâtisseries peuvent être utilisées sans préparation ni mélange préalables – un gain de temps appréciable. Notre vaste gamme saura répondre à tous vos besoins en termes de saveurs naturelles et de rapport qualité-prix optimal.



Emballage
 Durée de conservation (en mois)
 Teneur minimale en noix/amande (%)
 Prêt à l'emploi
 Pour préparation fouettée
 Facile à étaler
 Ferme/stable
 Stable à la cuisson
 Stable à la congélation

	Désignation	Référence											Informations produit	Utilisation	
Pâtes d'amandes	Masse Amandes 1:1 Masse à cuire aux amandes	PWN-AL570MAS11-671	Seau 12,5kg	9	42	•	•	•	•	•	•	•	Masse à cuire aux amandes de haute qualité, prête à l'emploi. Saveur intense.	Pour les confiseries et les croissants aux amandes, les gâteaux et tourtes fourrés aux amandes ainsi que les génoises. Conseil : particulièrement adaptée aux confiseries aux amandes.	
		PWN-AL570MAS11-Z54	Seau 2,5kg												
	Masse Amandes 24% Masse à cuire aux amandes et au soja	PWN-AL580BAK24-671	Seau 12,5kg	9	24	•									
	Masse Amandes tendre Masse à cuire aux amandes, tendre	PWN-AL513BAMSO-671	Seau 12,5kg	9	7,5	•									
	Maxi-Pan Amande Masse à cuire aux amandes et au soja	PWN-AL510MAXPA-671	Seau 12,5kg	9	2	•									
	Fourrage pour Biberli Masse à cuire aux amandes pour Biberli	PWN-AL574BIBER-671	Seau 12,5kg	9	38,5	•								Fort teneur en amandes et saveurs équilibrées.	Pour tous types de Biberli.
Pâtes de noisettes	Nussfix Masse à cuire aux noisettes	PWN-HA575NUFIX-671	Seau 12,5kg	9	20	•								Masse à cuire aux noisettes brune, prête à l'emploi. Saveur de noisettes intense. Convient au dressage.	Pour les croissants aux noisettes, les confiseries, les croissants, les gâteaux et les tourtes à base de génoise ou de pâte aux noix.
	Masse Noisettes tendre Masse à cuire aux noisettes	PWN-HA514BAMSO-671	Seau 12,5kg	9	13	•								Masse à cuire aux noisettes brune, prête à l'emploi. Saveur de noisettes intense. Dressage très facile.	
Pâtes à cuire prêtes à l'emploi	Stromboli Masse à cuire aux noisettes pour macarons	MXN-136STROME6-Z57	Seau 3kg	10	30	•								Préparation simple et rapide pour macarons, bases et biscuits aux noisettes. Équivaut à 3,65kg de pâte ou 73 macarons aux noisettes de 50g chacun.	Mélanger tout le contenu du seau de 3kg avec 650g d'eau froide, puis remuer avec un batteur plat puissant pendant 5 minutes à la vitesse 2. Déposer sur du papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille munie d'un embout simple et enfourner pendant environ 15 minutes. Température de cuisson : 200°C.
	Montblanc Masse à cuire à la noix de coco pour macarons	MXO-137MONTE6-Z57	Seau 3kg	10	38	•								Préparation simple et rapide pour macarons, bases et biscuits à la noix de coco. Équivaut à 3,9kg de pâte ou 78 macarons à la noix de coco de 50g chacun.	Mélanger tout le contenu du seau de 3kg avec 900g d'eau froide, puis remuer avec un batteur plat puissant pendant 5 minutes à la vitesse 2. Déposer sur du papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille munie d'un embout étoilé et enfourner pendant environ 15 minutes. Température de cuisson : 200°C.



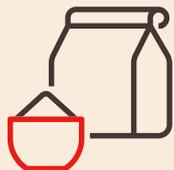
Toppings et sauces

Nos toppings et nos sauces sont dotés de saveurs d'exception dans une palette de couleurs naturelles tout simplement magnifique. Cette gamme comprend de petites douceurs telles que du caramel, du café, des toppings au chocolat São Tomé ainsi que des fruits entièrement naturels, comme la fraise, la mangue et bien plus. Tous les colorants sont naturels.



Emballage
Durée de conservation (en mois)
Teneur en chocolat (%)
Teneur en fruits (%)
Prêt à l'emploi
Stable à la congélation
Peut être servi chaud
Végétalien

	Désignation	Référence									Informations produit	Utilisation	
Sauces pour desserts	Sauce à la vanille Liquide	TOF-62VANILLA-74V	12×1,08kg Tetra Pak	12							• • •	<p>Pour les strudels aux pommes, les gâteaux aux fruits et autres desserts. Jolie couleur jaune clair, arôme naturel de vanille. Prête à l'emploi, peut être servie chaude ou froide.</p> <p>Pour chauffer, placer le pack dans un bain-marie ou au micro-ondes en utilisant un plat séparé.</p> <p>Conseil : ajouter un peu de gélatine et de crème pour obtenir une délicate crème bavaroise.</p>	
	Sauce Chocolat Sauce au chocolat, à réchauffer	TOD-012CHOSCE6-Z38 TOD-012CHOSCE6-Z93	6×1 kg bouteille 50×50 g sachet	18	44							• • •	<p>Pour les glaces, les desserts, les crèmes, les shakes, les yaourts et les glaçages. Saveur intense de chocolat. Ouvrir la bouteille ou placer le sachet non ouvert dans un bain-marie ou chauffer quelques instants au micro-ondes.</p> <p>Sauce au chocolat préparée avec des couvertures Carma. Prête à l'emploi, servir chaude.</p>
Toppings	Topping Sensational São Tomé Sauce au chocolat, liquide	TOD-019-STO-E6-Z38	6×1 kg bouteille	14								• • •	<p>Topping au chocolat préparé exclusivement avec du cacao de São Tomé. Saveur délicate rehaussée de notes de cacao fruitées. Prêt à l'emploi, peut être servi chaud ou froid.</p> <p>Pour les glaces, les desserts, les crèmes, les shakes, les yaourts et les glaçages.</p> <p>Conseil : convient pour le glaçage des tartes et des gâteaux.</p>
	Topping Surprising Choco...ooh Sauce au chocolat, liquide	TOD-022CHOC-E6-Z38	6×1 kg bouteille	14								• • •	<p>Prêt à l'emploi, peut être servi chaud ou froid. Délicieuse saveur de chocolat et texture agréable.</p>
	Topping Cool Ice Coffee Sauce au café, liquide	TOF-034ICOF-E6-Z38	6×1 kg bouteille	12								• • • •	<p>Prêt à l'emploi, peut être servi chaud ou froid. Délicieuse saveur de café, couleur marron doré.</p> <p>Peut être utilisé à la place de café liquide. Pour les glaces, les desserts, les crèmes, les shakes, les yaourts et les glaçages.</p> <p>Conseil : idéal pour les cafés frappés.</p>
	Topping Chewy Caramel Sauce au caramel, liquide	TOF-042CARA-E6-Z38	6×1 kg bouteille	18								• • • •	<p>Prêt à l'emploi, peut être servi chaud ou froid. Belle couleur marron clair. Saveur caramel intense.</p> <p>Pour les puddings au caramel, les flans, les glaces, les desserts, les crèmes, les shakes et les yaourts.</p>
	Topping Yummy Strawberry Sauce à la fraise, liquide	TOF-051STRA-E6-Z38	6×1 kg bouteille	12		30,5						• • • •	<p>Prêt à l'emploi, peut être servi chaud ou froid. Saveur de fruits naturelle. Teneur élevée en fruits. Tous les toppings sont garantis sans colorant azoïque.</p> <p>Pour les flans, les glaces, les desserts, les crèmes, les shakes, les yaourts et les glaçages.</p> <p>Conseil : convient pour le glaçage des tartes et des gâteaux.</p>
	Topping Smooth Raspberry Sauce à la framboise, liquide	TOF-062RASP-E6-Z38	6×1 kg bouteille	12		27,5						• • • •	
Topping Juicy Blueberry Sauce à la myrtille, liquide	TOF-072BLUB-E6-Z38	6×1 kg bouteille	14		30,5						• • • •		
	Topping Sunny Mango Sauce à la mangue, liquide	TOF-084MANG-E6-Z38	6×1 kg bouteille	12		27						• • • •	



Instantanés

Nos instantanés vous font gagner du temps, sans aucun compromis sur le goût ou la qualité.



Emballage
Durée de conservation (en mois)
Sans gélatine
Préparation en une seule
Stable à la congélation
Pour préparation fouettée
Stable à la cuisson

	Désignation	Référence								Informations produit	Utilisation			
Produits instantanés pour mousses	Chocolate Mousse (avec gélatine)	MXD-125MOCHGE6-Z85	6 × 400 g sachet	18						•	•	Pour diplomates, mousses, crèmes desserts et fourrages de tourtes. Très bon rendement : 400 g donnent 23 portions de 60 g.	Mélanger 400 g de poudre avec 400 ml d'eau. Fouetter pendant 5 minutes à vitesse élevée. Ajouter 600 g de crème fouettée. Laisser refroidir pendant 2 heures, puis décorer.	
	Chocolate Mousse	MXD-128MOUCHE6-Z61	6 × 400 g sachet	18	•	•	•	•						
	White Chocolate Mousse	MXW-150MOUWIE6-Z61	6 × 400 g sachet	18	•	•	•	•						
	Cappuccino Mousse	MXF-157MOUCAE6-Z61	6 × 500 g sachet	18	•	•	•	•						
	Lemon Mousse	MXF-169MOUCIE6-Z61	6 × 500 g sachet	18	•	•	•	•						
													Pour diplomates, mousses, crèmes desserts et fourrages de tourtes. Préparation facile en une seule étape. Sans ajout de gélatine. Très bon rendement : 500 g donnent 25 portions de 60 g.	Mélanger 500 g de poudre avec 1 l de lait entier. Fouetter pendant une minute à faible vitesse, puis à vitesse élevée pendant 3 à 4 minutes. Laisser refroidir pendant 2 heures, puis décorer.

Emballage
Durée de conservation (en mois)
Sans gélatine
Préparation en une étape
Stable à la congélation
Pour préparation fouettée
Stable à la cuisson

	Désignation	Référence									Informations produit	Utilisation
Produits instantanés pour desserts	Dessert Flan Flan à la vanille	MXW-104DESFLE6-Z86	6 x 450g sachet	20	•	•					Vanille naturelle.	Porter à ébullition 3l de lait, ajouter 450g de poudre et laisser bouillir pendant une minute. Verser dans des moules préparés et placer au réfrigérateur à 5°C. Une fois refroidi, retourner les moules, dresser et servir. Conseil: parfait pour une crème brûlée ou une crema catalana. Très bon rendement: 450g donnent 28 portions de 120g.
	Panna Cotta Poudre instantanée pour panna cotta	MXW-142PANCOE6-Z55	6 x 440g sachet	20	•						Poudre instantanée pour panna cotta classique. Vanille naturelle. Conseil: stable à la congélation uniquement si elle est préparée avec de la crème entière (à 35%). Très bon rendement: 440g donnent 36 portions de 120g.	Mélanger 2l de lait et 2l de crème. Porter 3l du mélange à ébullition. Mélanger le litre restant avec 440g de poudre et intégrer au liquide en ébullition en remuant. Laisser bouillir pendant une minute. Verser dans les moules préparés. Placer au réfrigérateur à 5°C. Une fois refroidi, dresser et servir.
Produits instantanés pour pâtisserie	Tortina Base neutre pour les mousses et les fourrages de tourtes	MXW-129TORTINA-Z81	Sachet 2kg	18	•	•	•	•			Base en poudre instantanée de couleur et de saveur neutres pour les mousses et les fourrages de tourtes. Efficace et facile à utiliser. Bon rendement. Les fourrages obtenus ont une texture ferme.	Fouetter 1kg de poudre avec 1l de lait entier à vitesse élevée pendant environ 5 minutes. Pour aromatiser, ajouter de la pulpe de fruits, des toppings, des couvertures ou des pâtes aromatisées.
	Tortina Classic Base neutre pour les mousses et les fourrages de tourtes, avec gélatine	MXW-120TORCLA-Z81	Sachet 2kg	18			•	•				Fouetter 1kg de poudre avec 1l d'eau froide à vitesse élevée pendant environ 5 minutes. Aromatiser selon les goûts avec de la pulpe de fruits, des toppings, des couvertures ou des pâtes aromatisées. Incorporer 1,5kg de crème fouettée non sucrée.
	Carmavanil Crème à la vanille en poudre	MXF-105CARVAN-Z83	Sachet 10kg	18	•	•	•	•	•		Peut être utilisée froide. Pour des spécialités vanillées, des crèmes à la vanille, des pâtisseries à la crème, des diplomates et des viennoiseries de haute qualité. Saveur naturelle d'extrait de vanille. Bon rendement. Stable à la cuisson.	Mélanger 350g de poudre instantanée avec 1l d'eau froide et laisser reposer environ 3 minutes. Fouetter ensuite à vitesse élevée pendant environ 3 minutes.
	MXF-105CARVAN-Z81	Sachet 2kg	Conseil: peut être aromatisé avec des pâtes aromatiques Carma® (Caor, pâte de noisettes, Moccoro).									



Décorations

Nos décorations assurent la finition parfaite de vos créations:
Vermicelli, Copeaux de Forêt-Noire et Chocfolio.



	Désignation		Référence	Emballage	Durée de conservation (en mois)	Teneur en cacao (%)	Prêt à l'emploi	À étaler	Pour les desserts	Pour la décoration	Stable à la congélation	Stable à la cuisson	Température	Informations produit	Utilisation	
Vermicelles décoratifs	Vermicelli chocolat noir Vermicelles au chocolat noir, 3–5 mm		CHD-VR-5CAR-X07	Sachet 6×1 kg	24	41,5	•	•	•	•	•	•	20–24°C	Saveur chocolatée bien équilibrée et délicate, belle brillance. Pur chocolat, sans lécithine. Stable à la congélation.	Pour saupoudrer et décorer les pralinés, les truffes, les pâtisseries, les biscuits et les glaces. Convient pour la décoration des pâtisseries cuites au four.	
	Vermicelli chocolat au lait Vermicelles au chocolat au lait, 3–5 mm		CHM-VR-6CAR-X07	Sachet 6×1 kg	18	29,3	•	•	•	•	•	•	20–24°C			
Copeaux	Copeaux forêt-noire Noir		IMD-SH-518SW-Z31	Carton 2,5 kg	12	37	•	•	•	•	•	•	20–24°C	Gros copeaux esthétiques. Très polyvalents. Bon rendement. Effet «créé à la main».	Pour décorer les Forêts-noires, les pâtisseries et les desserts.	
	Chocfolio Granules pour copeaux Forêt-noire, 6 mm		IMD-L0906CFO-Z79	Carton 7 kg	12	37							•	•	•	18–22°C

Des chefs-d'œuvre de douceur – avec Carma Massa Ticino™ & Co!



Désormais à nouveau sous la marque Carma!

Laissez libre cours
à votre créativité et
perfectionnez votre
artisanat avec nos
produits.

En 1963, la Massa Ticino™ a été lancée sur le marché et a conquis en un rien de temps le cœur et la fidélité des boulangers et des pâtisseries. Massa Ticino™ ayant été inventé par Carma et ayant toujours été fabriquée dans notre usine de Dübendorf, près de Zurich, nous sommes heureux de pouvoir réintégrer l'ensemble de la gamme de pâtes à sucre dans notre portefeuille d'ingrédients suisses de qualité supérieure.

 Taste the Swiss smoothness
from 100% sustainable ingredients

Découvrez notre gamme de produits

Depuis janvier 2025, l'ensemble de la gamme Massa Ticino™, qui fut commercialisée sous la marque «Mona Lisa», a été relancée sous la marque Carma. Les codes produits et les codes EAN ont été modifiés. Les listes d'ingrédients, les recettes, les formats d'emballage ainsi que le site de production de Dübendorf (CH) restent inchangés. Bien entendu, l'excellente aptitude à la transformation et les propriétés sensorielles des produits, que de nombreux boulangers et pâtisseries connaissent et apprécient, sont restés identiques!



Sans lactose



Végétalien et végétarien



Sans colorants artificiels



Sans gluten

Massa Ticino™ Tropic Pour un nappage parfait des gâteaux et un travail créatif des détails

Arguments de vente

- ✓ Une élasticité unique en son genre
- ✓ Résistant à la température et à l'humidité
- ✓ Facile à utiliser
- ✓ Convient à toutes les applications
- ✓ Fabriqué avec des colorants naturels



Massa Ticino™

Pour des décorations de gâteaux et tourtes simples

Arguments de vente

- ✓ Couverture souple – pour des couvertures simples
- ✓ Convient pour le modelage et la coloration «simples».
- ✓ Ne sèche pas, reste utilisable longtemps
- ✓ Pour les moules à gâteaux ronds simples et pour les gâteaux à une seule couche
- ✓ Disponible en couleur blanche



Modela

Pour un modelage en filigrane

Arguments de vente

- ✓ Parfait pour les sculptures et les décorations les plus petites et les plus filigranes
- ✓ Ajoutez de la Massa Ticino™ Tropic dans un rapport 50/50 pour obtenir un mélange plus lisse et plus élastique. Il durcit plus lentement que le Modela pur, mais plus rapidement que la Massa Ticino™ Tropic pur – parfait si vous avez besoin d'un peu plus de temps pour vos sculptures



Fondant

Pour un glaçage brillant

Arguments de vente

- ✓ Un glaçage blanc pur à base de sucre cuit : parfait pour glacer les petits fours, éclairs ou napoléons ou pour la réalisation de garnitures
- ✓ Peut être coloré et aromatisé
- ✓ Disponible en blanc et en brun chocolat



Emballage

Durée de conservation (en mois)
Teneur en chocolat (en %)

Prêt à l'emploi

Interieur de pralines / Masses à fourrer

Peut être coloré

Pour desserts

Pour décorations

Peut être aromatisé

Température de travail

	Désignation	Référence											Information produit	Utilisation
Massa Ticino™	Massa Ticino™ Tropic Masse à rouler, blanc	COW-031-MTT-Z18	Seau 7 kg	12	•								Particulièrement adapté aux températures plus chaudes et aux conditions climatiques des tropiques. Peut être congelé. Très pratique pour les petits éléments de décoration, sèche rapidement. Élasticité unique, peut être abaissée à 1,5–3 mm. Goût neutre (légère note de vanille). Blanc pur sans colorants artificiels. Facile à aromatiser. Convient aux végétariens et végétaliens.	Passer à la machine à abaisser ou étaler à la main sur du sucre glace. Peut être utilisé à température ambiante. Peut être coloré ou aromatisé avec une pâte aromatique.
		COW-031-MTT-E9-Z54	Seau 2,5 kg											
	Massa Ticino™ Bride White Masse à rouler, blanc	COW-043SPBW-EA-Z65	Carton 12×1 kg	12	•									
		COW-043SPBW-EA-Z66	Carton 20×250 g											
	Massa Ticino™ Mellow Yellow Masse à rouler, jaune	COK-036SPMY-EA-Z66	Carton 20×250 g	12	•									
	Massa Ticino™ Lovely Red Masse à rouler, rouge	COK-035SPLR-EA-Z66	Carton 20×250 g	12	•									
	Massa Ticino™ Sailing Blue Masse à rouler, bleu	COK-037SPSB-EA-Z66	Carton 20×250 g	12	•									
Massa Ticino™ Pitch Black Masse à rouler, noir	COK-034SPPB-EA-Z65	Carton 12×1 kg	12	•										
	COK-034SPPB-EA-Z66	Carton 20×250 g												
Massa Ticino™ Masse à rouler, blanc	COW-030-MT-Z18	Seau 7 kg	12	•								Fondant en rouleau pour des recouvrements simples. Facile à étaler et à façonner. Ne sèche pas, reste utilisable longtemps.	Pour recouvrir les gâteaux d'anniversaire et de mariage.	
Modela Masse à modeler, blanc	COW-095MODA-Z76	Seau 6 kg	12	•								24–28°C	Consistance parfaite pour modeler des figurines, des objets d'exposition et des spécialités de Pâques.	Avant le modelage, Modela doit être malaxé à une température de 24 à 28°C. Modela peut être réchauffé avec précaution au four à micro-ondes et aromatisé avec des pâtes aromatiques.
Fondant	Fondant Blanc	COW-62FONDANT-Z37	Seau 15 kg	12	•	•	•	•	•	•	•	•	Pour glacer les gâteaux, les pâtisseries, les petits fours, les éclairs ou pour faire de la crème au beurre.	Chauffer à 35°C et ajuster la consistance requise avec du sirop de sucre. Peut être aromatisé avec de la pâte aromatique.
		COW-62FONDANT-Z54	Seau 2,5 kg											
	Fondant Blanc	COW-62FONDASO-Z51	Seau 13 kg	6	•	•	•	•	•	•	•	•		
Fondant au goût de chocolat Brun chocolat	COD-62FONDANT-Z18	Seau 7 kg	11	2,5	•							35°C	Pour glacer les gâteaux, les pâtisseries, les petits fours et les éclairs. Goût délicat de chocolat.	



Taste the Swiss smoothness from
100% sustainable ingredients



Carma | Barry Callebaut Suisse SA
Hardturmstrasse 181
8005 Zurich, Suisse



carma.ch



+41 43 204 03 20



info@carma.ch



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