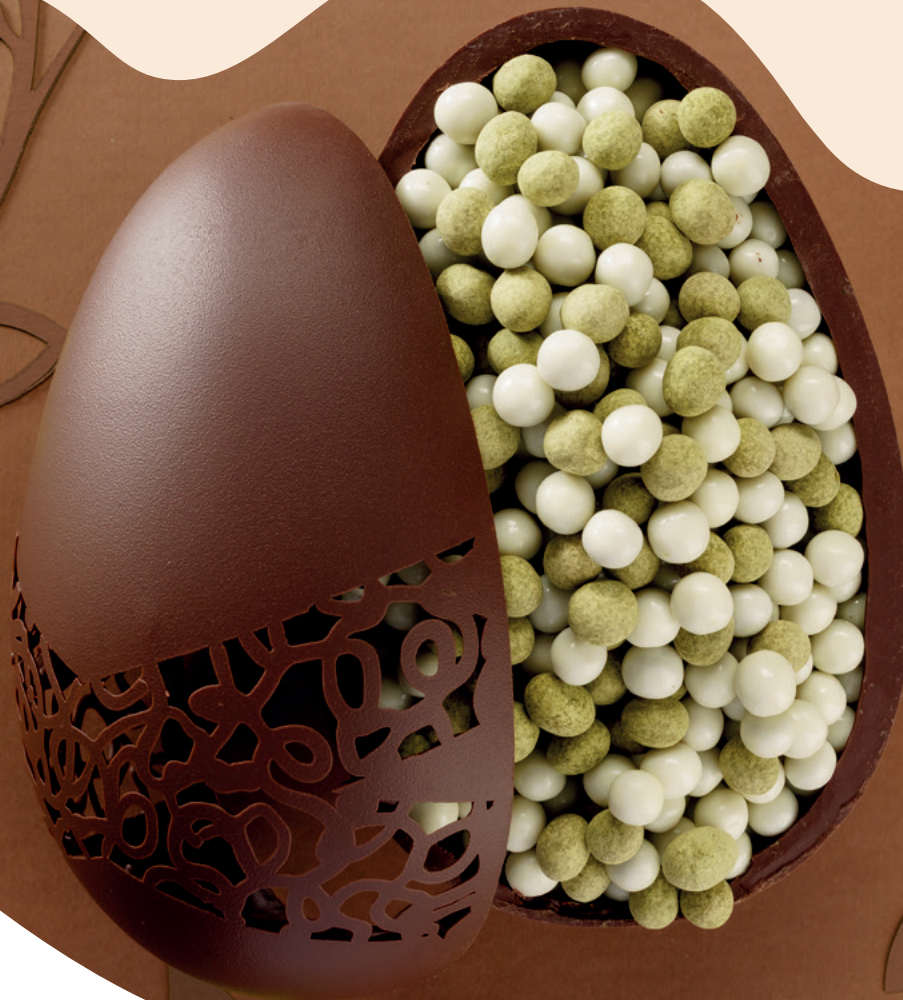




Carma®
SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931



**Fusion des saveurs –
Classiques de Pâques
inspirés d'ici et d'ailleurs**



Raphael Küng
Directeur de la
Callebaut Chocolate Academy Switzerland



Leon Krohn
Senior Chef de la
Callebaut Chocolate Academy Switzerland



Justus Terno
Junior Chef de la
Callebaut Chocolate Academy Switzerland

Chers clients,

Découvrez des classiques de Pâques réinventés avec des saveurs venues d'ailleurs !

Les chefs de la Callebaut Chocolate Academy Switzerland, **Raphael Küng, Leon Krohn et Justus Terno**, ont brillamment interprété la grande tendance des œufs couture, en y intégrant des saveurs audacieuses venues du monde entier. Ils ont également imaginé une sélection d'œufs de tailles variées, alliant arômes traditionnels et inspirations lointaines pour séduire une clientèle en quête d'extraordinaire. Présentées en grands et petits formats, ces créations vont bien au-delà de la simple décoration de vitrine et offrent une expérience gustative inoubliable.

Pour Pâques 2026, réinventez vos classiques avec notre collection boulangerie qui marie saveurs venues du monde et visuel accrocheur : brioche pistache & orange, croissant carotte aux épices, et tartelette de Pâques au caramel ou à la framboise. Tradition, originalité et gourmandise se rejoignent dans un assortiment moderne et irrésistible.

Les atouts de ce carnet de recettes :

- Un focus sur les trois nouvelles couvertures CARMA®.
- La barre snacking « Peak » Lillet & framboise, imaginée par Alessia Signer, grande gagnante du concours exclusif CARMA® dans la catégorie « Dark ».
- Des alliances de saveurs inspirantes et gourmandes.
- Des recettes confiserie et boulangerie adaptées à tous les niveaux, des pâtisseries débutants aux experts les plus ambitieux.

Parcourez ce carnet pour puiser inspiration et créativité, enrichir votre assortiment et faire de cette saison de Pâques un moment d'émerveillement, de raffinement et de gourmandise. Laissez vos vitrines raconter l'histoire d'une tradition réinventée et offrez à vos clients une expérience unique, où audace, savoir-faire et saveurs venues d'ailleurs se rencontrent.

Scannez ce code pour accéder
au programme des cours de la
Callebaut Chocolate Academy Switzerland.





Les tendances du marché autour de Pâques

Saisissez les tendances actuelles pour adapter votre assortiment de manière ciblée aux besoins des consommateurs.

INNOVATION DES TEXTURES ET DES FORMATS

EN 2026, LES CONSOMMATEURS RECHERCHENT DES EXPÉRIENCES SENSORIELLES FORTES. LE CONTRASTE DES TEXTURES ET LA CRÉATIVITÉ DES FORMES DEVIENNENT DES LEVIERS CLÉS POUR VALORISER LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL ET SUSCITER L'ENVIE, EN BOULANGERIE COMME EN CONFISERIE.

COULEURS ET SAVEURS PRINTANIÈRES

LES CRÉATIONS DE PÂQUES S'HABILLENT EN COULEUR ET EXPLORENT DES ACCORDS DE SAISON TELS QUE PISTACHE, MATCHA, SAFRAN, MIEL OU AMANDE. CES ASSOCIATIONS ALLIENT FRAÎCHEUR, ÉLÉGANCE ET TOUCHE PREMIUM, SÉDUISANT UN PUBLIC ADULTE.

PREMIUMISATION

MOMENT DE GOURMANDISE ET DE PARTAGE, PÂQUES S'ORIENTE VERS DES CRÉATIONS PLUS LUXUEUSES : ŒUFS « COUTURE », FINITIONS ÉLÉGANTES ET SAVEURS SOPHISTIQUÉES COMME LE MATCHA, POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE D'EXCEPTION.

Nos recommandations produits autour de Pâques



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.



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%

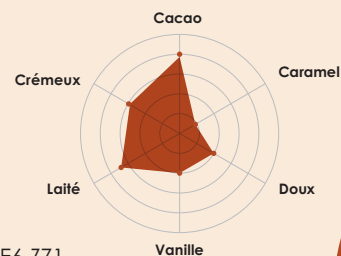
Unité
5 x 1,5 kg pistoles

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®



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.



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.

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

Durée de conservation
18 mois

Teneur en matières grasses
44,5%

Matière sèche du lait
Min. 27,5%

Unité
5 x 1,5 kg pistoles

Température
30-32 °C

Viscosité
●●●●○
Liquide

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%



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.



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

Teneur en matières grasses
33,7%

Matière sèche du lait
Min. 0%

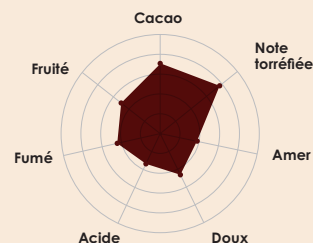
Unité
5 x 1,5 kg pistoles

Température
30–32 °C

Viscosité
●●●●●
Moyenne

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



CARMA® Caramel Citron & CARMA® Carmamella Selection

Intemporel et toujours apprécié : le caramel séduit des générations par sa saveur intense et délicieuse, son charme nostalgique et sa polyvalence – de la fine pâtisserie aux desserts prêts à déguster.

CARMA® Carmamella Selection et **CARMA® Caramel Citron**, fourrages caramel prêts à l'emploi, polyvalents, conçus pour enrichir vos gammes avec une touche gourmande différenciante.

- Avec son goût doux et sa texture crémeuse, **CARMA® Carmamella Sélection** est parfaite pour des créations classiques ou contemporaines, en particulier pour les gâteaux des Grisons.
- **CARMA® Caramel Citron** est une innovation rafraîchissante qui associe l'intensité du caramel à une subtile note citronnée, parfaitement équilibrée.

Emballage Durée de conservation (en mois) Prêt à l'emploi Pour préparation fouettée Peut être aromatisé Utilisable comme arôme Résistant à la cuisson Résistant à la congélation Température de travail														
	Nom du produit	Numéro d'article											Description produit	Applications
Fourrages pour pâtisseries et confiseries	CARMA® Carmamella Sélection fourrage au caramel, crémeux	FWF-518CARASEC-Z51	Seau 13kg	12	•		•	(•)		•		20 – 30 °C	Fourrage au caramel prêt à l'emploi, partiellement stable à la cuisson. Couleur caramel claire. Saveur délicate de caramel, texture crémeuse. Sans vanilline.	Fourrage ou aromatisation des pâtisseries, des desserts, des glaces et des bonbons. Conseil: idéal pour les gâteaux aux noix.
	CARMA® Caramel Citron fourrage caramel et citron, crémeux	FWF-519CACIT-Z54	Seau 2,5kg	12	•		•	•		•		20 – 30 °C	Fourrage au caramel de couleur brun clair. Saveur douce de caramel avec une touche subtile de citron et une texture onctueuse.	Fourrage ou aromatisation des pâtisseries, desserts, spécialités glacées et pralines. Convient pour l'utilisation des machines « one-shot ».



CARMA® Moccoro

Sublimez vos créations avec **CARMA® Moccoro** en éveillant les sens avec des arômes puissants et authentiques !

- **CARMA® Moccoro** est une pâte de café concentrée sans eau, composée à 59,5 % de café torréfié pur, offrant un arôme intense et raffiné qui sublime chaque création.
- Sa formule clean label, sans graisses hydrogénées, garantit une stabilité optimale, même dans les applications professionnelles les plus exigeantes.
- Prête à l'emploi, **CARMA® Moccoro** fait gagner un temps précieux en production et s'adapte à une large variété d'usages : ganaches, crèmes, fourrages et bien plus encore.



Emballage
Durée de conservation (en mois)
Prêt à l'emploi
Pour préparation fouettée
Peut être aromatisé
Résistant à la cuisson
Résistant à la congélation
Température de travail

	Nom du produit	Numéro d'article									Description produit	Applications
Pâtes naturellement aromatisées	CARMA® Moccoro pâte de café concentrée sans eau	FRD-62MOCCO-72V	Seau 1,2kg	18	•		•	•	•	20–24 °C	Pâte prête à l'emploi, sans eau. Base composée de grains de café torréfiés. Couleur foncée intense, goût de café puissant. Contient des matières grasses non hydrogénées.	Dosage : 1 % à 3 % (utiliser 10 à 30 g par kg de préparation). Convient pour aromatiser les couvertures, glaçages, ganaches, crèmes, fourrages, glacés et pâtes.





Un monde de sculptures chocolatées aux saveurs venues d'ailleurs

Inspirés par des saveurs du monde entier – de l'Asie au Proche-Orient, en passant par l'Europe – les chefs de la Callebaut Chocolate Academy ont créé une sélection d'œufs de Pâques mêlant tradition et modernité : la douceur du caramel, la fraîcheur du matcha, l'intensité du café, la chaleur exotique de la noix de coco, la subtilité du sésame ou encore le piquant inattendu du wasabi. Sans oublier une déclinaison de noix d'ici et d'ailleurs – noisette, noix de pécan, macadamia, amande – qui apporte croquant et caractère à chaque bouchée. Ensemble, ces saveurs font de chaque œuf de Pâques une véritable célébration des goûts du monde et de l'indulgence festive.

Pâques est une fête de renaissance, de couleur et de chocolat. De la délicatesse des petits œufs pralinés aux créations haute couture spectaculaires, l'œuf est devenu un véritable terrain d'expression pour l'imagination et le plaisir des sens. Ce carnet de recettes vous invite à un voyage chocolaté à travers des créations d'œufs de toutes tailles et de tous styles : des mini-pralinés délicatement garnis aux œufs couture dignes des plus belles vitrines de pâtisserie. Chaque recette met en avant le savoir-faire artisanal et la créativité, offrant un univers gourmand aux passionnés comme aux chocolatiers avertis.

Réinventez vos collections de Pâques, surprenez vos clients et affirmez votre signature : faites de chaque œuf une création unique, reflet de votre savoir-faire.

Concours exclusif **CARMA® 2025**



L'année 2025 a marqué la naissance de la première édition du concours exclusif CARMA®, un événement célébrant le lancement des trois nouvelles couvertures : CARMA® Milk Diama 39%, CARMA® Milk Livina 48% et CARMA® Dark Larim 51%.

Pour accompagner cette innovation, la marque a également dévoilé un nouveau moule répondant à la tendance des formats snacking : la barre snacking « Peaks », fidèle à l'esthétique de montagnes chère à CARMA®. Ce moule est venu enrichir la collection « Peaks », déjà composée d'une tablette et de pralines.

Ces trois nouvelles couvertures et ce moule innovant ont constitué le point de départ du projet de concours, organisé à l'été 2025. Son objectif : mettre en valeur la créativité de nos clients en les invitant à imaginer leurs propres créations à base d'une ou de plusieurs des nouvelles couvertures CARMA®.

Afin de garantir une évaluation objective tout en impliquant la relève de la branche, trois classes d'apprentis issues des trois régions linguistiques de la Suisse ont été sélectionnées pour juger les créations présentées.

Les participants pouvaient choisir de concourir dans deux catégories :

- « Dark » : pour les barres snacking réalisées avec la couverture **CARMA® Dark Larim 51%**.
- « Milk » : pour les barres snacking confectionnées avec les couvertures **CARMA® Milk Diama 39%** et/ou **CARMA® Milk Livina 48%**.

Nous sommes particulièrement fiers de vous présenter la gagnante de la catégorie « Dark », **Alessia Signer**, qui a su séduire le jury avec sa barre snacking « Peaks » Framboise & Lillet.

Alessia Signer est une confiseuse-pâtissière passionnée, forte d'une riche expérience en Suisse et à l'étranger. Elle a débuté sa carrière par un apprentissage de confiseuse-pâtissière à la Confiserie Wanger au Liechtenstein, où elle a acquis les bases de son métier et développé sa passion pour la haute pâtisserie.

Après l'obtention de son diplôme, elle s'est installée à Zurich, où elle a perfectionné son savoir-faire au sein de la Confiserie Freytag. En 2020, Alessia a poursuivi sa formation lors d'un séjour de six mois dans la pâtisserie du prestigieux hôtel cinq étoiles Interlpen Hotel Tyrol en Autriche, une expérience internationale qui lui a permis d'approfondir ses connaissances dans l'univers de l'hôtellerie haut de gamme.

Depuis 2021, elle travaille dans l'entreprise familiale, où elle a repris la direction du département confiserie. En 2022, elle a entamé la préparation au brevet fédéral, qu'elle a réussi avec succès en 2024.

Depuis cette même année, Alessia enseigne à l'école professionnelle de Coire, où elle transmet avec enthousiasme son savoir-faire et sa passion du métier aux jeunes talents de la branche.

« L'inspiration m'est venue lors d'une belle soirée où nous dégustions du Lillet. C'est ainsi qu'est née l'idée d'une gelée de framboise associée à une ganache au Lillet, réalisée à base de **CARMA® White Ivoire 35%**, le tout enrobé de **CARMA® Dark Larim 51%**. Mon conseil pour travailler avec les moules de barres snacking « Peaks » : ne pas oublier de les badigeonner au préalable ! » raconte Alessia en repensant au concours.



Barre Snacking « Peaks » – ganache au Lillet & gelée de framboises

Pour 60 barres
Référence du moule : Chocolate World – CW2497 Glacier Bar Mould

Ingrédients

Gelée à la framboise

- 38g de sucre (1)
- 6g d'Obipektin bande jaune, à mélanger à sec
- 250g de purée de framboise, ajouter et porter à ébullition
- 100g de sirop de glucose, Liquiss
- 200g de sucre (2)
- 6g d'acide citrique
- 15g de Lillet rosé, 17% vol.

Ganache Lillet rosé & CARMA® White Ivoire 35%

- 200g de crème entière 35%
- 15g de sirop de glucose, Liquiss
- 90g de purée de framboise
- 300g de CARMA® White Ivoire 35%
- 90g de Lillet rosé, 17% vol.
- CARMA® Dark Larim 51%, selon besoin

Préparation

Mélanger le sucre (1) et l'Obipektin. Porter à ébullition la purée de framboise avec le sucre (1) et l'Obipektin. Ajouter le glucose et le sucre (2) et cuire à 103 °C. Refroidir rapidement puis ajouter l'acide citrique. Mixer la gelée avec le Lillet et remplir les moules.

Sécher et polir les moules au sèche-cheveux. Badigeonner avec du CARMA® Dark Larim 51% et couler une fine couche. Peser toutes les ingrédients avec précision. Porter à ébullition la purée de framboise, la crème entière et le glucose. Verser sur la couverture CARMA® White Ivoire 35% tempérée et mélanger. Ajouter le Lillet rosé et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Couler à 29 °C. Verser la gelée dans les coques préalablement moulées de façon à recouvrir le fond. Compléter avec la ganache au Lillet, laisser cristalliser, fermer et démouler le lendemain. Pulvériser avec un spray rouge.



Alessia Signer
Lauréate du concours
CARMA® 2025 dans la
catégorie « Dark ».



Lapin cappuccino



Pour 8 lapins – Référence du moule: MLD-090615-M00

Ingrédients

- 20 g de **poudre de cacao 20-22% CARMA®**
- 600 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 20 g de **beurre de cacao CARMA®**
- 3 g de pâte **Moccoro CARMA®**

Préparation

Mélanger 20 g de la couverture avec le **beurre de cacao CARMA®** et laissez pré-cristalliser. Pulvériser finement cette préparation tempérée sur les moules à lapin polis. Saupoudrer immédiatement de **poudre de cacao CARMA® 20-22%** tant que la couche n'est pas encore figée. Couler ensuite finement la couverture **CARMA® White Nuit Blanche 37%** tempérée et laisser cristalliser. Mélanger 300 g de couverture tempérée avec la pâte **CARMA® Moccoro** et couler de nouveau finement dans le moule. Laisser cristalliser, démouler et assembler les parties si nécessaire.





Œuf élégant

Pour 6 demi-œufs – Référence du moule: Pitec, Œuf demi-forme



Ingédients

Coque

- 100 g de **beurre de cacao Mona Lisa® blanc**
- 500 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**

Gianduja au sésame

- 200 g de pâte de sésame
- 100 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 3 g de sel

Éléments décoratifs

- 100 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**

Préparation

Pulvériser les moules à œufs polis avec le beurre de cacao blanc tempéré, puis les remplir avec du **CARMA® White Nuit Blanche 37%** tempéré.

Mélanger le sel avec la pâte de sésame et chauffer à environ 50 °C. Mélanger ensuite avec le **CARMA® White Nuit Blanche 37%** fondu et précristalliser à 23 °C. Verser ce mélange dans les œufs préalablement moulés afin de former une fine couche sur la couverture.

Préparer un morceau de feuille en plastique alimentaire (type feuille tube). Enduire le dessous de couverture tempérée, poser immédiatement la partie supérieure et lisser. Découper des formes de lapin avec un emporte-pièce et déposer aussitôt dans une plaque ondulée légèrement courbée. Une fois la couverture cristallisée, démouler et réserver. Avec le reste de couverture tempérée, couler des bases dans un moule en silicone rond ou dans un cadre afin d'y déposer l'œuf par la suite.

Assemblage

Faire légèrement fondre deux moitiés d'œuf et les assembler.
Faire fondre légèrement la base de l'œuf et la fixer sur le socle.
Avec de la couverture tempérée, déposer de petits points sur la jointure de l'œuf pour y coller les décorations en forme de lapin.
Si nécessaire, fixer à l'aide d'un spray réfrigérant.



Œuf surprise

Pour 3 œufs texturés entiers – Référence du moule: Pitec, Œuf demi-forme

Ingrédients

Coque

- 1000 g de **CARMA® Dark Larim 51%**
- 75 g de **CARMA® Dark Larim 51%**
- 75 g de **beurre de cacao CARMA®**

Préparation

Placer deux bandes de ruban adhésif de 5 cm de largeur en forme de X dans les moules à œufs polis. Marquer la bande posée en second, car c'est celle qui devra être retirée en premier. Remplir le moule avec de la couverture **CARMA® Dark Larim 51%** tempérée jusqu'au bord, laisser reposer 3 minutes, puis vider l'excédent. Déposer le moule, ouverture vers le bas, sur un papier siliconé et laisser reposer à nouveau 3 minutes. Entre-temps, couler l'autre moitié de l'œuf de la même manière, mais sans ruban adhésif. La moitié munie de ruban peut ensuite être détachée délicatement du papier et retournée. Dès que la couverture atteint une texture cireuse, retirer soigneusement les bandes de ruban en commençant par celle précédemment marquée. À l'aide d'une poche à douille, tracer ensuite des lignes décoratives ressemblant à des nervures dans les creux formés. Laisser les demi-coques cristalliser complètement toute la nuit. Le lendemain, les placer 10 minutes au réfrigérateur avant de les démouler délicatement. Couler des bases de **CARMA® Dark Larim 51%** tempérée dans un moule en silicone rond ou dans un cadre afin de pouvoir y poser l'œuf par la suite. Mélanger et tempérer la petite quantité de couverture et le **beurre de cacao CARMA®** afin de pulvériser les moitiés d'œufs et leurs bases. Laisser bien cristalliser : pour éviter les traces de doigts, poursuivre la manipulation seulement après environ 6 heures.

Dragées au wasabi

- 500 g de noix au wasabi
- 300 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 30 g de poudre de matcha (1)
- 50 g de poudre de matcha (2)

Bien mélanger la poudre de matcha (1) avec le **CARMA® White Nuit Blanche 37%** et tempérer. Mettre les noix au wasabi dans un tambour de dragéification et ajouter progressivement la couverture au matcha tempérée jusqu'à ce que les noix soient entièrement enrobées. Saupoudrer les noix au wasabi de la poudre de matcha (2) immédiatement après la dernière addition de couverture, les retirer du tambour et les conserver dans un récipient hermétique, à l'abri de l'air.



Dragées à la noix de coco

- 100g de noix de coco râpée
- 25g d'amandes blanchies
- 100g de sucre glace
- 2g de sel
- 1g de vanille
- 35g d'huile de coco
- 250g de **CARMA® White Niobo 34%**
- 300g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**

Mixer finement les amandes, la noix de coco, la vanille et le sucre pendant environ 3 minutes à la vitesse maximale. Placer le mélange dans un moulin à pierre avec l'huile de coco et le sel, puis moulin environ 30 minutes jusqu'au réglage le plus fin. Laisser refroidir, puis mélanger avec la couverture fondue et tempérer à 23 °C. Verser dans un cadre de 1 cm de hauteur et laisser durcir, puis couper en cubes de 1 cm. Rouler ces cubes en boules et les placer dans un tambour de dragéification. Ajouter progressivement la couverture **CARMA® White Nuit Blanche 37%** tempérée jusqu'à ce que les boules de gianduja soient entièrement enrobées. Continuer la dragéification jusqu'à ce qu'elles deviennent bien brillantes, puis les retirer immédiatement du tambour et les conserver dans un récipient hermétique, à l'abri de l'air.

Assemblage

Fixer la partie inférieure, c'est-à-dire la moitié sans ouverture, sur la base avec un angle de 30°. La remplir ensuite avec autant de dragées mélangées que possible, de manière à former une petite montagne de dragées. Puis faire fondre légèrement la partie supérieure et la poser délicatement sur la moitié inférieure pour la fixer.



Maisonette des oiseaux

Pour 2 maisonnettes – Référence du moule: Pitec, Œuf demi-forme

Ingrédients

Coque

- 100g de **beurre de cacao Mona Lisa® blanc**
- 50g de **CARMA® Milk des Alpes 35%**
- 50g de **CARMA® Milk Livina 48%** (1)
- 50g de **beurre de cacao CARMA®**
- 1000g de **CARMA® Milk Livina 48%** (2)

Préparation

Mélanger 50 g du beurre de cacao blanc avec le **CARMA® Milk des Alpes 35%** et tempérer. Pulvériser dans le moule à œufs poli de fins points à l'aide du reste du beurre de cacao blanc tempéré et du mélange de **CARMA® Milk des Alpes 35%**. Mélanger le beurre de cacao avec le **CARMA® Milk Livina 48%** (1), tempérer et pulvériser entièrement le moule. Couler une couche épaisse de **CARMA® Milk Livina 48%** tempéré (2) dans le moule et laisser cristalliser. Avec du **CARMA® Milk des Alpes 35%** tempéré, couler des bases dans un moule en silicone rond ou un cadre pour pouvoir y placer l'œuf par la suite. Démouler les deux moitiés de l'œuf, puis, à l'aide d'un emporte-pièce ovale ou en forme d'œuf, découper une ouverture dans l'une des moitiés. Étaler une couche de 3 mm de **CARMA® Milk Livina 48%** tempéré : dès qu'elle devient « cireuse », découper deux rectangles de 3 cm de long sur 1,5 cm de large. Une fois cristallisés, adapter ces rectangles aux courbures interne et externe de l'œuf, afin de les placer respectivement devant et derrière l'ouverture. Assembler ensuite les deux moitiés de l'œuf et le fixer sur la base.





Toit

- 250 g de **CARMA® Milk Seriz 35%**
- 200 g de **CARMA® Milk Livina 48%**
- 700 g de **CARMA® Dark Fahey 52%**
- 50 g de **beurre de cacao CARMA®**

Étaler deux carrés de 15 × 15 cm avec le **CARMA® Dark Fahey 52%** et les laisser cristalliser sous poids. Faire fondre un côté de chaque plaque à un angle de 45° afin de pouvoir les coller ensuite en forme de toit. Fixer l'angle inférieur avec un peu de **CARMA® Dark Fahey 52%** tempéré, puis remettre le toit debout. Étaler ensuite une fine couche de **CARMA® Milk Seriz 35%**, **CARMA® Milk Livina 48%** et **CARMA® Dark Fahey 52%** entre deux feuilles de plastique tubulaire. Découper rapidement, avec un emporte-pièce rond de 3 cm, environ 30 disques par couleur et laisser cristalliser. Les coller ensuite, dans le même ordre de couleurs et rangée après rangée, sur les deux côtés du toit afin de créer un motif de tuiles. Les bords peuvent être lissés ensuite avec un couteau chaud. Faire fondre et tempérer 50 g de **CARMA® Milk Seriz 35%** avec le beurre de cacao, puis pulvériser légèrement le toit pour créer un effet mat et brumeux. Pour les poutres, tirer des bandes de **CARMA® Dark Fahey 52%** tempérée avec une corne cannelée de 1 cm de large, sur au moins 16 cm de longueur, puis laisser cristalliser. Les couper à la longueur des côtés du toit et en fondre une extrémité à 45° pour quatre d'entre elles : préparer une cinquième poutre pour la partie supérieure. Badigeonner légèrement de **CARMA® Dark Fahey 52%** tempéré pour créer un effet de veinage du bois. Coller les poutres aux côtés du toit selon les angles préparés, puis fixer la poutre supérieure.

Oiseau et poule

- 300 g de **CARMA® Gold Quintin 31%**
- 20 g de **beurre de cacao Mona Lisa® forsythia**
- **Poudre d'or Mona Lisa®**

Pour la poule, étaler la couverture **CARMA® Gold Quintin 31%** tempérée à l'aide d'un pochoir, puis découper tant que la couverture est encore légèrement souple. Laisser cristalliser, badigeonner de poudre d'or et coller au sommet du toit. Pour l'oiseau, utiliser un moule à œuf d'environ 5 cm et le couler généreusement avec la couverture **CARMA® Gold Quintin 31%**. Laisser cristalliser puis assembler les deux moitiés. Fabriquer un petit cornet en papier sulfurisé et y verser environ 20 g de couverture préalablement colorée avec le beurre de cacao Forsythia et tempérée. Le laisser se solidifier en position verticale avant de retirer le papier. Découper ce cône à la longueur souhaitée et le coller sur un côté de l'oiseau. Enfin, fixer l'oiseau sur la base prévue du nichoir.



Œuf confetti en 6 couleurs

Pour 2 moules de 30 œufs chacun (env. 150 g par moule) – Référence du moule: Pitec, Œuf demi-forme

Ingrédients

Préparation

Pour toutes les formes

Tempérer les beurres de cacao colorés et pulvériser de petits points jaunes, bleus, rouges, verts et bleus dans le moule à œufs. Remplir ensuite le moule ainsi décoré avec la couverture de votre choix. Préparer ensuite la garniture (voir ci-dessous), la précristalliser et la verser dans les moules. Laisser cristalliser, fermer et démouler le lendemain.

CARMA® White Nuit Blanche 37% – Noix de cajou et vanille

- 100g de sucre
- 100g de noix de cajou
- 50g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- ½ gousse de vanille
- 10g d'huile de tournesol
- 0,5g de sel

Torréfier les noix de cajou 15 minutes à 160 °C. Préparer un caramel à sec avec le sucre, puis le verser sur les noix de cajou. Laisser refroidir et mixer avec la gousse de vanille jusqu'à obtenir une pâte liquide. Mélanger avec la couverture fondue et le sel. Tempérer à 25 °C et remplir les moules. Fermer et démouler le lendemain.

CARMA® Milk Dama 39% – Noix & cannelle

- 100g de sucre
- 100g de noix
- 80g de **CARMA® Milk Dama 39%**
- 5g de poudre de cannelle
- 0,5g de sel

Torréfier les noix 15 minutes à 160 °C. Préparer un caramel à sec avec le sucre, puis le verser sur les noix. Laisser refroidir et mixer avec la cannelle jusqu'à obtenir une pâte liquide. Mélanger avec le **CARMA® Milk Dama 39%** fondu et le sel. Tempérer à 25 °C et remplir les moules. Fermer et démouler le lendemain.

CARMA® Ruby Azalina 40% – Noisettes & fèves Tonka

- 100g de sucre
- 100g de noisettes
- 80g de **CARMA® Ruby Azalina 40%**
- 0,5g de sel
- 0,5g de fève tonka

Torréfier les noisettes 15 minutes à 160 °C. Préparer un caramel à sec avec le sucre, puis le verser sur les noisettes. Laisser refroidir et mixer jusqu'à obtenir une pâte liquide. Râper la fève tonka et mélanger avec le **CARMA® Ruby Azalina 40%** fondu et le sel. Tempérer à 25 °C et remplir les moules. Fermer et démouler le lendemain.

CARMA® Gold Quintin 31% – Caramel & Noix

- 50g de **CARMA® Caramel Citron**
- 100g de sucre
- 100g de cacahuètes
- 80g de **CARMA® Gold Quintin 31%**
- 0,5g de sel

Mettre la garniture **CARMA® Caramel Citron** dans une poche à douille et déposer un petit dôme dans les moules préalablement coulés. Torréfier les cacahuètes 15 minutes à 160 °C. Préparer un caramel à sec avec le sucre, puis le verser sur les cacahuètes. Laisser refroidir et mixer jusqu'à obtenir une pâte liquide. Mélanger avec le **CARMA® Gold Quintin 31%** fondu et le sel. Tempérer à 25 °C et remplir les moules. Fermer et démouler le lendemain.





CARMA® Dark Larim 51% – Noix de Macadamia et Chilli

- 100g de sucre
- 100g de noix de macadamia
- 90g de **CARMA® Dark Larim 51%**
- 0,5g de sel
- 1g de flocons de piment

Torréfier les noix de macadamia 15 minutes à 160 °C. Préparer un caramel à sec avec le sucre, puis le verser sur les noix de macadamia et les flocons de piment. Laisser refroidir et mixer jusqu'à obtenir une pâte liquide. Mélanger avec le **CARMA® Dark Larim 51%** fondu et le sel. Tempérer à 25 °C et remplir les moules. Fermer et démouler le lendemain.

CARMA® Black Zabuye 83% – Pinions et orange

- 100g de sucre
- 100g de pignons de pin
- 40g de **CARMA® Black Zabuye 83%**
- 0,5g de sel
- 5g d'oranges confites

Torréfier les pignons de pin 15 minutes à 160 °C. Préparer un caramel à sec avec le sucre, puis le verser sur les pignons de pin. Laisser refroidir et mixer jusqu'à obtenir une pâte liquide. Mixer les oranges confites en pâte et les incorporer à la préparation. Mélanger avec le **CARMA® Black Zabuye 83%** fondu et le sel. Tempérer à 25 °C et remplir les moules. Fermer et démouler le lendemain.





Le quatuor d'œufs:
Quatre compositions de goûts

Œuf Matcha



Pour env. 40 Œuf facettes

Ingrédients

Coque

- 20 g de **beurre de cacao Mona Lisa® verte**
- 20 g de **beurre de cacao Mona Lisa® blanche**
- 20 g de **beurre de cacao Mona Lisa® citron**
- 300 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**

CARMA® Caramel Citron

- 100 g de **CARMA® Caramel Citron**
- 1 g de zeste de citron

Ganache Matcha

- 92 g de crème
- 16 g de sirop de glucose
- 24 g de poudre de sorbitol
- 16 g de poudre de dextrose
- 3 g de poudre de matcha
- 150 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**

Assemblage

Après cristallisation complète de la coque, remplir les moules avec le **CARMA® Caramel Citron** et la ganache matcha à 29 °C, en laissant de la place pour le couvercle. Fermer avec le **CARMA® White Nuit Blanche 37%** et démouler.

Préparation

Recouvrir les moules à œufs en chocolat polis avec un ruban à praline placé verticalement au centre, puis pulvériser une couche de beurre de cacao tempéré pastel vert (mélange de vert et de blanc). Lorsque la couche de beurre de cacao commence à cristalliser, retirer délicatement le ruban. Pulvériser la bande obtenue avec la couleur citron jaune. Verser ensuite le **CARMA® White Nuit Blanche 37%** dans les moules cristallisés.

Mélanger soigneusement le **CARMA® Caramel Citron** avec les zestes frais.

Chauffer la crème, le glucose, le sorbitol, le dextrose et la poudre de matcha, puis mixer jusqu'à dissolution complète. Verser sur le **CARMA® White Nuit Blanche 37%** et émulsionner soigneusement.





Le quatuor d'œufs:
Quatre compositions de goûts

Œuf massepain aux dattes

Pour env. 65 Œuf en vague

Ingrédients

Coque

- 20 g de **beurre de cacao Mona Lisa® cuivre**
- 300 g de **CARMA® Milk Dama 39%**

Massepain aux dattes

- 200 g de dattes
- 30 g de sirop de dattes
- 150 g de **pâte d'amande CARMA® 1:1**

Ganache à la muscade

- 150 g de crème
- 30 g de sirop de glucose
- 20 g de poudre de sorbitol
- 20 g de poudre de dextrose
- 25 g de beurre clarifié
- 205 g de **CARMA® Milk Dama 39%**
- 5 g de muscade

Préparation

Tamponner légèrement les moules à œufs en chocolat polis avec une éponge imbibée de la couleur beurre de cacao tempérée. Une fois cristallisées, remplir les formes avec le **CARMA® Milk Dama 39%**.

Mixer finement les dattes jusqu'à obtenir une pâte. Ajouter le sirop et la pâte d'amande, puis mixer de nouveau jusqu'à obtenir une masse homogène.

Chauffer la crème avec la muscade et laisser infuser environ 1 heure. Filtrer, ajouter le glucose, le sorbitol et le dextrose et chauffer de nouveau jusqu'à dissolution complète. Verser sur le **CARMA® Milk Dama 39%** et le beurre clarifié, puis émulsionner soigneusement.

Assemblage

Après cristallisation complète de la coque, remplir la moitié des moules avec le marzipan, puis ajouter la ganache par-dessus. Laisser de la place pour le couvercle et fermer une fois que la ganache a légèrement pris.



Le quatuor d'œufs:
Quatre compositions de goûts

Œuf au porto

Pour env. 40 Œuf au porto

Ingrédients

Coque

- 20 g de **beurre de cacao Mona Lisa® rouge feu**
- 20 g de **beurre de cacao Mona Lisa® blanc**
- 20 g de **CARMA® Dark Bourbon 50%**
- 300 g de **CARMA® Dark Lesuk 65%**

Ganache au Porto

- 70 g de porto
- 27 g de crème
- 13,5 g de sirop de glucose
- 24 g de poudre de sorbitol
- 11 g de poudre de dextrose
- 11 g de beurre clarifié
- 160 g de **CARMA® White Ivoire 37%**

Croustillant au café

- 80 g de **CARMA® Dark Lesuk 65%**
- 15 g de nibs de cacao
- 15 g de grains de café
- 35 g de feuilletine
- 40 g d'huile de tournesol
- 1 g de sel

Assemblage

Après cristallisation complète de la coque, remplir environ $\frac{2}{3}$ du moule avec la ganache à 30 °C, puis ajouter la couche croustillante par-dessus. Laisser de la place pour le couvercle et fermer dès que le croustillant a pris.

Préparation

Remplir les moules à œufs en chocolat aux trois quarts avec le **CARMA® Dark Lesuk 65%**. Insérer un pique ou un outil de modelage, fixer avec un spray de glace et laisser cristalliser pour créer une sorte de tampon. Déposer une noisette de **CARMA® Dark Bourbon 50%** dans le moule poli, presser légèrement avec le tampon maison, puis laisser rapidement prendre pour créer un effet de veines ou de marbrure dans le moule. Répéter pour tous les œufs et laisser cristalliser. Pulvériser ensuite entièrement avec une couleur pastel rouge, mélangée à Flame Red et blanc, puis remplir avec le **CARMA® Dark Lesuk 65%**.

Chauffer la crème, le porto, le glucose, le sorbitol et le dextrose jusqu'à dissolution complète. Verser sur le **CARMA® White Ivoire 37%** et le beurre clarifié, puis émulsionner soigneusement.

Mixer les nibs de cacao et les grains de café jusqu'à obtenir de petits morceaux. Mélanger avec la feuilletine écrasée et le sel. Ajouter le **CARMA® Dark Lesuk 65%** tempéré et l'huile, puis incorporer le mélange sec. À travailler immédiatement.



Le quatuor d'œufs:
Quatre compositions de goûts

Œuf Carmamella

Pour env. 65 Œufs carmamella

Ingrédients

Coque

- 20 g de **beurre de cacao Mona Lisa®** or
- 300 g de **CARMA® Milk Seriz 35%**

CARMA® Carmamella Selection

- 100 g de **CARMA® Carmamella Selection**
- 1 g de sel

Ganache au beurre noisette

- 135 g de crème
- 31 g de sirop de glucose
- 20 g de poudre de sorbitol
- 21 g de poudre de dextrose
- 40 g de beurre noisette
- 250 g de **CARMA® Milk Seriz 35%**

Préparation

À l'aide d'un tamis, pulvériser la couleur beurre de cacao tempérée dans les moules à œufs en chocolat polis, de manière à créer un motif en damier. Une fois la couche cristallisée, remplir les moules avec le **CARMA® Milk Seriz 35%**.

Mélanger le sel avec le **CARMA® Carmamella Selection**.

Chauffer la crème, le glucose, le sorbitol et le dextrose jusqu'à dissolution complète. Verser sur le **CARMA® Milk Seriz 35%** et le beurre noisette, puis bien émulsionner.

Assemblage

Après cristallisation complète de la coque, remplir environ $\frac{1}{3}$ du moule avec le **CARMA® Carmamella Selection**, puis ajouter la ganache par-dessus. Laisser de la place pour le couvercle et refermer dès que la ganache a pris.







Pâques 2026 – Réinventez vos classiques de boulangerie avec des saveurs internationales

Notre collection boulangerie propose trois créations inspirantes pour enrichir votre assortiment de saison. Chaque produit illustre les grandes tendances de Pâques 2026 : innovation gustative, premiumisation, design créatif et textures en couches. Pensées pour le marché suisse, ces créations apportent une forte valeur ajoutée, une différenciation saisonnière et une réinterprétation contemporaine des classiques.

La brioche fourrée pistache & orange

Cette brioche conjugue une texture généreuse et moelleuse à un profil aromatique intense et floral, inspiré des saveurs méditerranéennes et proche-orientales. La combinaison de pistache et d'orange confite offre un équilibre raffiné entre douceur et fraîcheur, faisant de cette création une gourmandise de saison haut de gamme, parfaite pour les amateurs de plaisirs fins et raffinés.

Le croissant en forme de carotte aux accents de pain d'épices

Une interprétation ludique et contemporaine du croissant classique, idéale pour la tendance des produits visuellement attractifs et « Instagrammables ». Sa pâte feuilletée beurrée, associée à un fourrage parfumé aux épices chaudes du pain d'épices, offre un mélange réconfortant et gourmand. Un visuel original qui capte l'attention en vitrine et stimule l'engagement client.

La tartelette de Pâques revisitée, grand classique, se décline en deux versions

- **Édition premium au caramel** : une création gourmande qui reflète la popularité des produits en édition limitée, avec des notes chaudes et fondantes de caramel, subtilement équilibrées pour séduire les connaisseurs.
- **Édition traditionnelle à la framboise** : cette version reste facile à réaliser tout en offrant une expérience gustative fraîche et fruitée.

Offrez à vos clients une fête de Pâques où tradition et innovation se rencontrent, alliant saveurs surprenantes et formats inédits pour un assortiment saisonnier moderne et séduisant.



Couronne de Pâques



Pour 3 couronnes

Ingrédients

Pâte au levain

- 1000 g de farine blanche type 400
- 500 g de lait
- 100 g de sucre
- 75 g de levure fraîche
- 75 g d'œuf entier
- 150 g de beurre, lait
- 20 g de sel

Garniture aux pistaches

- 400 g de **pâte d'amande CARMA® 24%**
- 400 g de pistaches grillées
- 150 g d'oranges confites
- 2 g de safran

Préparation

Mélanger la farine, le lait, le sucre, la levure et l'œuf pendant un court instant. Ajouter le beurre et pétrir jusqu'à obtenir une pâte élastique. Laisser fermenter environ 1 heure à température ambiante. Diviser la pâte en 3 morceaux égaux, l'étaler sur 2,5 mm d'épaisseur et 20 × 60 cm. Congeler jusqu'à l'utilisation.

Mixer finement les pistaches, le safran et les oranges confites jusqu'à obtenir une texture très fine, mais pas encore une pâte. Mélanger ensuite cette préparation avec la **pâte d'amande CARMA® 24%**. Diviser en 3 portions égales, étaler sur 1,5 mm d'épaisseur et 20 cm × 60 cm. Congeler directement jusqu'à l'utilisation.

Assemblage

Poser la plaque de pistaches sur la plaque de pâte levée, laisser légèrement dégeler, puis former un rouleau de 60 cm de long. Laisser les rouleaux raffermir environ 20 minutes au congélateur, sans les congeler complètement. Couper chaque rouleau en deux dans le sens de la longueur avec un couteau bien tranchant. Tresser chaque moitié en 3 brins pour former une couronne, et laisser lever environ 1 heure à température ambiante, en plaçant un verre graissé au centre pour maintenir la forme. Cuire à 185 °C pendant 18 minutes, puis retirer le verre et cuire encore 9 minutes. Après cuisson, badigeonner de **CARMA® Abricoture** et, selon le goût, décorer avec des fleurs comestibles, des oranges confites et des pistaches grillées.







Croissant à la carotte



Pour env. 25 croissants

Ingrédients

Pâte pour le croissant

- 500g de farine
- 10g de sel
- 50g de sucre
- 10g de miel
- 20g de levure fraîche
- 140g d'eau froide
- 100g de lait froid
- 125g de beurre (1)
- 250g de beurre (2)
- Colorant alimentaire, jaune citron
- Colorant alimentaire, rouge framboise

Préparation

Dans un pétrin, mélanger la farine, le sel et le sucre. Mélanger l'eau, le lait, la levure et le miel jusqu'à dissolution complète de la levure et du sucre. Ajouter lentement ce mélange liquide au pétrin en pétrissant doucement pendant 5 minutes. Ajouter enfin le beurre (1) et pétrir jusqu'à obtenir une bonne formation du gluten. Laisser reposer 1 heure à température ambiante, puis laisser fermenter lentement au réfrigérateur pendant 12 heures. Prélever 100 g de pâte, la colorer en orange avec les deux colorants alimentaires, l'étaler à 1,5 mm et congeler immédiatement. Étaler le reste de la pâte en rectangle, incorporer le beurre (2), effectuer d'abord un tour double puis un tour simple. Étaler la pâte à peu près à la même taille que la plaque orange et la déposer dessus. Étaler la pâte à 3 mm et découper des triangles de 12 cm de large sur 30 cm de long. Congeler environ 30 minutes, puis couper chaque triangle en deux dans le sens de la largeur avec un couteau bien tranchant. Laisser fermenter environ 90 minutes, puis cuire à 155 °C pendant 20 minutes. Saupoudrer immédiatement de poudre brillante sur toutes les faces, puis cuire encore 2 minutes à 200 °C pour faire fondre la poudre et obtenir des croissants bien brillants.

Garniture au fromage frais

- 30g de **CARMA® Carmavanil**
- 100g de lait
- 100g de fromage frais
- 2g d'épices pour pain d'épices

Chauffer légèrement le fromage frais avec les épices pour pain d'épices afin de le rendre lisse et homogène. Fouetter le **CARMA® Carmavanil** avec le lait pendant 5 minutes. Incorporer délicatement ce mélange au fromage frais épicé.

Décoration « feuilles de carottes »

- 100g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 10g de **beurre de cacao Mona Lisa® vert**

Mélanger le **CARMA® White Nuit Blanche 37%** avec le colorant vert et précristalliser le mélange. Humidifier légèrement une plaque et y étaler une feuille de transfert bien lisse, côté lisse vers le bas. Placer cette plaque dans un chariot à roulettes de façon que la feuille soit en dessous. Tremper un petit verre ou un tampon dans le chocolat blanc vert et attendre quelques secondes. Appuyer légèrement le tampon contre la feuille par le dessous et tirer brusquement vers le bas après 2–3 secondes pour créer des fils de chocolat. Laisser cristalliser les fils de chocolat, puis retirer la plaque du chariot et la poser avec la décoration vers le haut pour décoller la décoration de la feuille. Si désiré, vaporiser un peu plus de colorant vert pour intensifier la couleur de la décoration.

Poudre de brillance

- 150g de sirop de glucose
- 225g de **CARMA® Fondant**

Faire cuire le sirop de glucose et le **CARMA® Fondant** ensemble à 165 °C, puis verser sur une feuille de cuisson et laisser cristalliser. Ensuite, pulvériser le mélange et emballer immédiatement de manière hermétique. Tamiser sur le produit cuit et enfourner à 240 °C pendant environ 3 minutes. Cuire jusqu'à ce que la poudre soit totalement fondue et que le produit obtienne un beau glaçage brillant et opaque.





Tartelette de Pâques – Version traditionnelle à la framboise

Pour env. 40 petits cercles

Ingrédients

Sablé nature

- 180g de beurre
- 150g de sucre glace
- 50g d'œuf entier
- 325g de farine blanche type 400
- 2g de sel

Sablé cacao

- 180g de beurre
- 150g de sucre glace (sans additif)
- 50g d'œuf entier
- 290g de farine blanche type 400
- 35g de **cacao en poudre CARMA® 22-24%**
- 2g de sel

Préparation

Bien mélanger le beurre, le sucre glace et le sel. Ajouter lentement l'œuf, puis incorporer la farine (et le cacao en poudre pour le sablé cacao) en dernier, et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer 2 heures, puis étaler à 3 mm d'épaisseur. Utiliser la moitié du sablé clair pour fonder des cercles à tarte de 8 cm et les cuire à 160 °C pendant 20 minutes. Avec trois emporte-pièces de différents diamètres (2, 4 et 6 cm), découper un motif de taches dans le sablé clair, rappelant le pelage d'une vache. Remplir ces espaces avec le sablé cacao découpé aux mêmes dimensions et inversement. Étaler ensuite les plaques de sablé tacheté à 2,5 mm d'épaisseur et découper des cercles de 5 cm. Cuire à 160 °C pendant 15 minutes. Alternative : utiliser les cercles intérieurs du sablé des tartelettes « vache ».





Pour env. 20 pièces de 5 cm de diamètre

Gâteau de riz

- 400g de lait entier
- 1 pincée de sel
- Zeste d'1 citron
- 100g de riz à risotto
- 75g de beurre mou
- 55g de sucre
- 40g de jaunes d'œufs (≈ 2 pièces)
- 10g de fécule de maïs
- 90–100g d'amandes moulues
- 75g **CARMA® Milk Livina 48%**, finement haché
- 150ml de crème entière
- 60g de blancs d'œufs (≈ 2 pièces)
- 1 pincée de sel

Porter à ébullition le lait avec le sel et le zeste de citron. Ajouter le riz et cuire à feu doux pendant 30 minutes, jusqu'à ce que le riz soit tendre mais encore légèrement ferme. Laisser refroidir. Travailler le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Incorporer la fécule, les amandes et le **CARMA® Milk Livina 48%**. Détendre le riz refroidi avec la crème, puis l'incorporer à la préparation précédente. Monter les blancs avec le sel en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation. Verser dans un cadre beurré d'environ 2,5 cm de hauteur. Cuire à 180 °C (four chaleur tournante ou statique) pendant 35–40 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Laisser complètement refroidir, puis découper les cercles de 5 cm comme pour les sablés « vache ». Alternative : utiliser les cercles intérieurs du gâteau de riz pour les tartes « vache ».

Décorations de riz

- 300g d'huile
- 50g de riz à risotto
- 50g de riz sauvage

Chauffer l'huile à 200 °C. Faire « popper » le riz par portions dans l'huile chaude, puis l'égoutter immédiatement sur du papier absorbant. Laisser refroidir en tamponnant régulièrement avec du papier absorbant pour retirer un maximum d'huile.

Assemblage

Avec une corne ou une poche à douille, dresser la **Carmelade Framboise CARMA®** dans les tartelettes. Déposer le gâteau de riz au centre et appuyer légèrement pour que la **Carmelade Framboise CARMA®** soit uniformément répartie sur les côtés. Placer de petites framboises dans l'espace restant et saupoudrer de sucre glace. Badigeonner le cercle de Sablé vache avec du **Clear Gel CARMA®** et le déposer au centre sur le gâteau de riz. Dresser des points de **Carmelade Framboise CARMA®** sur les framboises et décorer avec du riz soufflé et des pistaches en bâtonnets.





Tartelette de Pâques – Version élégante avec une vache

Pour env. 40 cercles troués

Ingrédients	Préparation
<p>Sablé nature</p> <ul style="list-style-type: none">• 180g de beurre• 150g de sucre glace• 50g d'œuf entier• 325g de farine blanche (type 400)• 2g de sel	<p>Mélanger le beurre, le sucre glace et le sel jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Ajouter lentement l'œuf entier. Ajouter enfin la farine (et pour le sablé cacao, la poudre de cacao CARMA®) et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer la pâte 2 heures. Étaler ensuite sur 3 mm d'épaisseur. Avec trois emporte-pièces différents (2, 4 et 6 cm de diamètre), découper un motif de taches rappelant celui d'une vache dans la pâte nature. Remplir les trous avec des morceaux de sablé cacao découpés aux mêmes dimensions, et vice versa (alterner les couleurs). Étaler les plaques tachetées sur 2,5 mm. Découper des cercles de 9 cm de diamètre, puis enlever le centre avec un emporte-pièce de 5 cm pour former un anneau. Cuire les anneaux à 160 °C pendant 15 minutes.</p>
<p>Sablé cacao</p> <ul style="list-style-type: none">• 180g de beurre• 150g de sucre glace (sans additif)• 50g d'œuf entier• 290g de farine blanche (type 400)• 35g de poudre de cacao CARMA® 22-24%• 2g de sel	
<p>Pour env. 10 pièces de 9 cm de diamètre</p> <p>Tarte au riz</p> <ul style="list-style-type: none">• 400g de lait entier• 1 pincée de sel• Zeste d'1 citron• 100g de riz à risotto• 75g de beurre mou• 55g de sucre• 40g de jaunes d'œufs (≈ 2 pièces)• 10g de fécule de maïs• 90–100g d'amandes moulues• 75g CARMA® Milk Livina 48%, finement haché• 150ml de crème entière• 60g de blancs d'œufs (≈ 2 pièces)• 1 pincée de sel	

Porter à ébullition le lait avec le sel et les zestes de citron. Ajouter le riz et laisser mijoter doucement pendant 30 minutes, jusqu'à ce que le riz soit tendre mais encore légèrement ferme. Laisser refroidir. Mélanger le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Incorporer la fécule de maïs, les amandes moulues et le chocolat **CARMA® Milk Livina 48%** haché. Détendre le riz refroidi avec la crème. Incorporer cette préparation à la masse précédente. Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation. Verser la préparation dans un cadre beurré d'environ 2,5 cm de hauteur. Cuire au four à 180 °C (chaleur traditionnelle) pendant 35–40 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Laisser refroidir complètement. Utiliser les mêmes emporte-pièces que pour le sablé « vache » (9 cm et 5 cm) pour découper la préparation refroidie.





Décorations de riz

- 300g d'huile
- 50g de riz à risotto
- 50g de riz sauvage
- 200g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**

Chauffer l'huile à 200 °C. Faire gonfler le riz par petites portions dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'il éclate. Égoutter immédiatement sur du papier absorbant. Laisser refroidir en tamponnant régulièrement avec du papier absorbant pour éliminer un maximum d'huile. Découper des bandes de 1,5 cm de large et 10 cm de long dans une feuille de transfert. Étaler le chocolat **CARMA® White Nuit Blanche 37%** tempéré sur ces bandes. Saupoudrer immédiatement les deux sortes de riz soufflé sur le chocolat encore mou. Placer les bandes sur un moule rond ou un cercle à tarte pour leur donner une forme arrondie.

Crème au beurre

- 100g de beurre
- 50g de **CARMA® Carmamella Selection**
- 1,5g de sel

Battre légèrement le beurre ramolli, le **CARMA® Carmamella Selection** et le sel ensemble, puis remplir directement une poche à douille munie d'une petite douille Saint-Honoré.

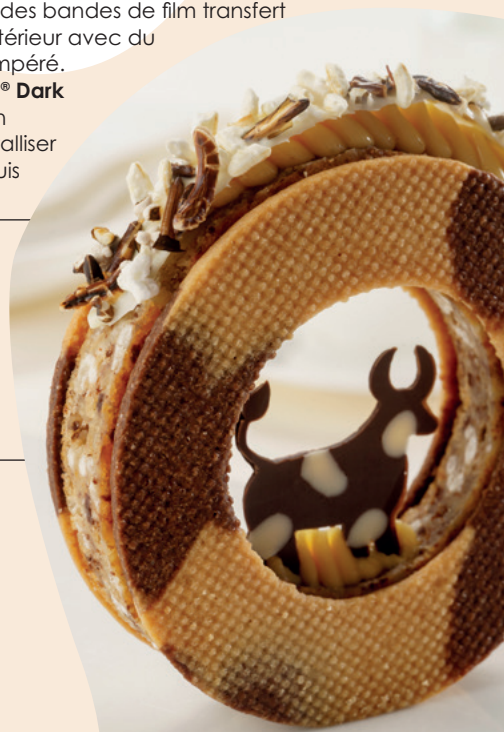
Vache en chocolat

- 50g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 150g de **CARMA® Dark Bourbon 50%**

Poser un petit pochoir de vache sur des bandes de film transfert découpées. Dresser des points à l'intérieur avec du **CARMA® White Nuit Blanche 37%** tempéré. Étaler directement dessus le **CARMA® Dark Bourbon 50%** et retirer le pochoir afin d'obtenir des bords nets. Laisser cristalliser entre deux planches à découper, puis détacher du film.

Assemblage

Prendre deux cercles à tarte et dresser sur chaque côté du **CARMA® Dark Bourbon 50%** tempéré. Placer le cercle contenant le mélange de riz sur l'un de ces côtés, puis poser l'autre cercle, côté **CARMA® Dark Bourbon 50%**, dessus et presser légèrement. Râper légèrement un côté avec une microplane afin de créer une surface stable pour le maintien vertical. Placer ensuite l'ensemble debout et dresser la crème au beurre de manière fluide sur le dessus et au centre. Poser ensuite l'arc de riz sur le dessus et insérer la vache à l'intérieur.





**CARMA®
Gold Quintin 31%**
1,5 kg • CHW-R118GOLDE6-Z71



**CARMA®
White Niobo 34%**
5 kg • CHW-O050NIOBE6-Z72



**CARMA®
White Ivoire 35%**
1,5 kg • CHW-P109IVORE6-Z71



**CARMA®
White Nuit Blanche 37%**
1,5 kg • CHW-N153NUBLE6-Z71



**CARMA®
Ruby Azalina 40%**
1,5 kg • CHR-Q010RINAE6-Z71



**CARMA®
Milk Seriz 35%**
1,5 kg • CHM-N025SERIE6-Z72



**CARMA®
Milk des Alpes 35%**
1,5 kg • CHM-Q008DALPE6-Z71



**CARMA®
Milk Diama 39%**
1,5 kg • CHM-N015DAMAE6-Z71



**CARMA®
Milk Livina 48%**
1,5 kg • CHM-K020LIVIE6-Z71



**CARMA®
Dark Bourbon 50%**
1,5 kg • CHD-O030BURBE6-Z71



**CARMA®
Dark Larim 51%**
1,5 kg • CHD-Q040LARIE6-Z71



**CARMA®
Dark Fahey 52%**
1,5 kg • CHD-P136FAHYE6-Z71



**CARMA®
Dark Lesuk™ 65%**
1,5 kg • CHD-P202LESKE6-Z71



**CARMA®
Black Zabuye 83%**
1,5 kg • CHD-NI99BLZAE6-Z71



**CARMA®
Beurre de cacao**
3 kg • NCB-HD703-CA-654



**CARMA®
Poudre de cacao 22-24%**
1 kg • DCP-22H05-CAE6-89B



**CARMA®
Poudre de cacao 20-22%**
1 kg • DCP-20B20-CAE6-91B



**CARMA®
Fondant**
15 kg • COW-62FONDANT-Z37



**CARMA®
Masse Amandes 24%**
12,5 kg • PWN-AL580BAK24-671



**CARMA®
Masse Amandes 1:1**
12,5 kg • PWN-AL570MAS11-671



**CARMA®
Clear Gel**
2,5 kg • JWW-007CLEAR-Z54



**CARMA®
Moccoro**
1,2 kg • FRD-62MOCCO-72V



**CARMA®
Apricoture**
13 kg • JWF-013APTUR-Z51



**CARMA® Carmelade
Framboises avec pépins**
12,5 kg • MWf-038RAS22-671



**CARMA®
Caramel Citron**
2,5 kg • FWF-519CACIT-Z54



**CARMA®
Carmamella Selection**
13 kg • FWF-518CARASEC-Z51



**CARMA®
Carmavanil**
2 kg • MXF-105CARVAN-Z81

**MoNA
LISA®**



**Mona Lisa®
IBC,
Poudre d'or**
25 g • F030604



**Mona Lisa®
Beurre de cacao,
blanc**
245 g • F031397



**Mona Lisa®
Beurre de cacao,
citron**
245 g • F031394



**Mona Lisa®
Beurre de cacao,
or**
245 g • F030651



**Mona Lisa®
Beurre de cacao,
rouge feu**
245 g • F006680



**Mona Lisa®
Beurre de cacao,
vert**
245 g • F006683



**Mona Lisa®
Beurre de cacao,
forsythia**
245 g • F031395



**Mona Lisa®
Beurre de cacao,
cuivre**
245 g • F027548



Carma®
SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931



Pour encore plus de recettes
et d'inspirations, rendez-vous sur :
carma.ch

