

Milk

Ecuador

42%

Rezepte



Milk Ecuador 42%

Milk Ecuador 42% ist der Name unserer ersten Milk Origin Couverture. Diese Couverture ist wirklich eine besondere Kreation. Wir verwenden nur drei Zutaten: feinsten Kakao aus dem sonnigen Ecuador sowie Schweizer Milch und Zucker - das ist alles! Nun ja, nicht ganz..... Wir nutzen selbstverständlich auch unser Know-how, unsere Leidenschaft und unsere Erfahrung als Masters of Swiss Edel Couvertures, um diesen Edelstein in ein kostbares Juwel zu verwandeln. Die **Milk Ecuador 42%** zeichnet sich vor allem durch ihre kräftige Fruchtigkeit aus. Sie macht ihrer Herkunft alle Ehre und bietet Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis aus Ecuador made in Switzerland. Unser Chocolate Academy™ Center hat einige wunderbare Rezepte für Sie zusammengestellt. Mit den besten Grüßen von den Masters of Swiss Edel Couvertures™ since 1931.

Über CARMA®

CARMA®, die Schweizer Schokoladenmarke für Profis, wurde 1931 in Zürich von Carl Maentler gegründet. Sein Ziel bestand darin, anspruchsvolle Profis mit benutzerfreundlichen Produkten hoher Qualität zu versorgen. Heute bietet CARMA® ein breites Sortiment herausragender Produkte, die in Dübendorf, Schweiz, gefertigt werden. Dazu zählen unter anderem Couverturen, die Dekormasse Massa Ticino™ Sugarpaste, Füllungen, Fruchterzeugnisse, Instantprodukte und Toppings. Dank eines erfolgreichen Expansionsprogramms und einer steigenden Nachfrage wurde CARMA® zum Partner anspruchsvoller Chefs de Patisserie, Konditoren und Spezialisten aus dem Gastronomiebereich in der Schweiz und über 30 weiteren Ländern weltweit. CARMA® ist die Schweizer Schokoladen-Gourmetmarke von Barry Callebaut, dem weltweit führenden Hersteller qualitativ hochwertiger Kakao- und Schokoladenprodukte aus der Schweiz. www.carma.ch





Mais Chulpi

Mais Gianduja

170 g	CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%
15 g	Butter, eingesotten
75 g	CARMA® Praliné 1:1, hell
110 g	Haselnusspaste 100%
70 g	Mais, geröstet und gewürzt
4 g	Salz

Milk Ecuador und Butter schmelzen. Praliné und Paste, ebenso wie gehackte Maiskörner und Salz dazugeben. Auf 24°C vor-kristallisieren und in die mit verschiedenfarbigen Couverturen vorbereiteten Formen füllen. Über Nacht kristallisieren lassen und mit Milk Ecuador verschliessen.

Rezept für ca. 72 Stück

Art.-Nr.	CARMA® Produkte
14061	CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%
35611	CARMA® Praliné 1:1, hell



Heisse Schoggi

Grundrezept

150 g		Vollmilch
50 g		CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%

Milch auf 80°C erwärmen und mit der Milk Ecuador mischen.
Warm servieren.

Rezept für 1 Portion

**Tipp: Auch kalt ein
Genuss**

Rezept für Konzentrat

175 g		Vollmilch
50 g		Vollrahm
225 g		CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%

Milch und Vollrahm auf 80°C erwärmen und mit der Milk Ecuador mischen. Für eine Portion richten Sie 75 g als Konzentrat in warmem und flüssigem Zustand in einer Tasse an. Servieren Sie separat 175 ml heisse Milch dazu. So kann der Kunde die Dosierung selbst bestimmen.

Rezept für ca. 6 Portionen à 75 g.

Art.-Nr.		CARMA® Produkte
14061		CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%



Bruchschokolade 2.0

Gesunde Bruchschokolade

- n. B. | Goji-Beeren, Nüsse, etc.
- n. B. | CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%

Die CARMA® Couverture Milk Ecuador 42% enthält weder zusätzliche Aromen noch Lecithin. Deshalb kann man sie bestens mit Gojibeeren und anderen Powerfoods kombinieren.

Giessen Sie die CARMA® Eiform mit Milk Ecuador aus, füllen Sie sie mit dragierten Goji-Beeren und dragierten Nüssen. Die eiförmigen Kraftpakete werden zu einem echten Überraschungs-Coup, wenn Sie sie zusammen mit einem kleinen Holzhammer verkaufen. Ihre Kunden werden sich über die natürliche, gesunde Snack-Alternative freuen.

Das CARMA® Ei ist in drei verschiedenen Grössen erhältlich.

Art.-Nr.	CARMA® Produkte
14061	CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%



Bananen-Cake Nr. 1

Banane mit Milk Ecuador

500 g	Bananen, reif
500 g	Zucker
300 g	Vollei
15 g	Backpulver
500 g	Mehl
255 g	Butter, geschmolzen
2 Stk.	Zitronenzesten
23 g	Rum
570 g	CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%

Bananen und Zucker vermischen. Vollei zufügen. Backpulver mit Mehl sieben und unterheben. Die Butter, Zitronenzesten sowie Rum dazugeben. Zum Schluss grob gehackte Milk Ecuador unterheben. Den Teig auf 3 Silikonformen von Silikomart (TOR 250x80 cm) verteilen.

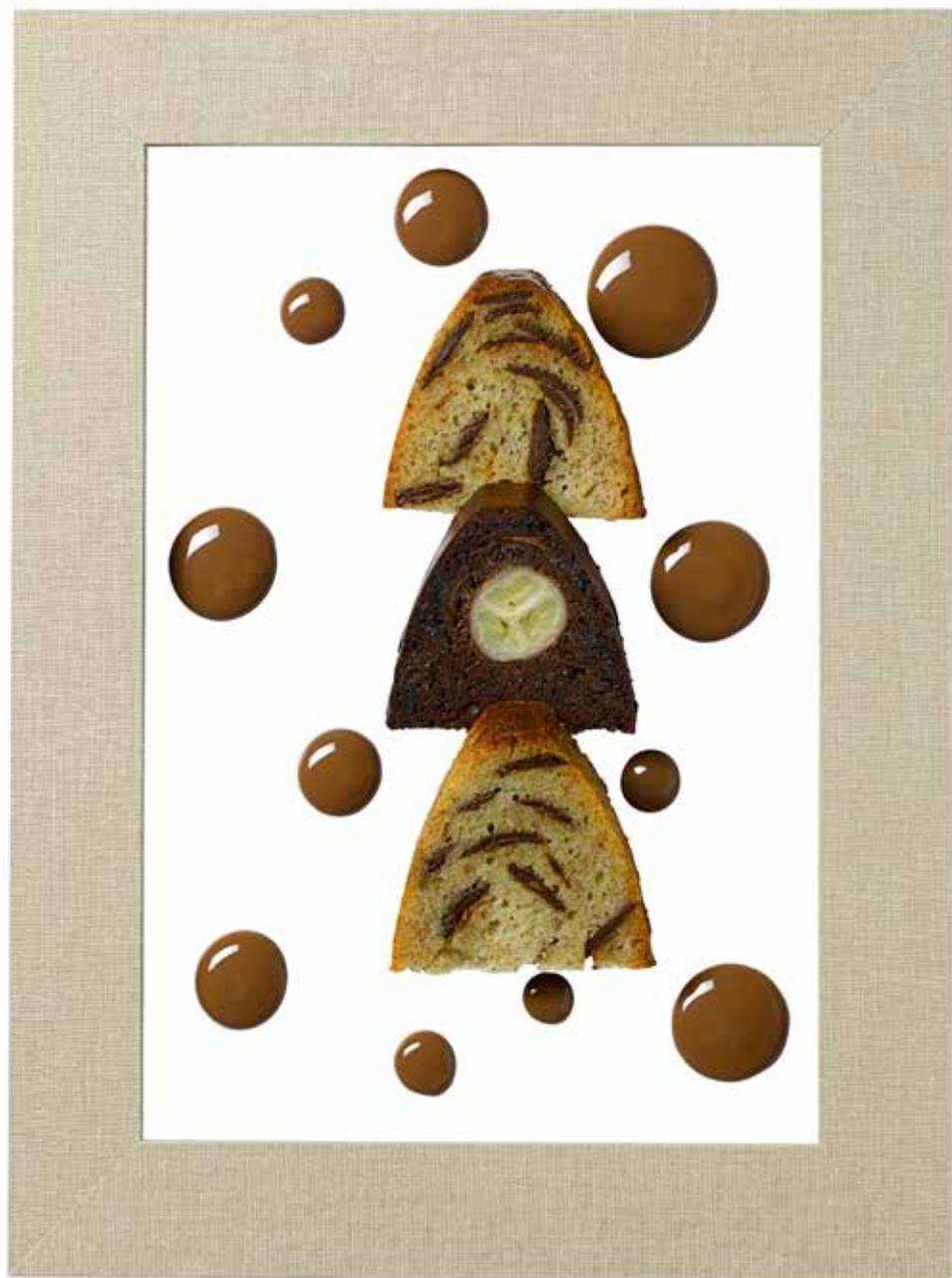
Bei 180°C ca. 40 Minuten backen. Rezept für 3 Cakes.

Art.-Nr.

14061

CARMA® Produkte

CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%



Bananen-Cake Nr. 2

Milk Ecuador mit Banane

150 g	Bananen, reif
165 g	CARMA® Mandelmasse 1:1
120 g	Zucker
200 g	Eigelb
100 g	Vollei
300 g	Eiweiss
120 g	Zucker
120 g	Butter, geschmolzen
100 g	CARMA® Kakaopulver 22-24%
100 g	Mehl, gesiebt
450 g	CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%
ca.	4 ganze Bananen

Bananen und Mandelmasse gut mit der ersten Menge Zucker vermischen. Eigelb, Vollei und Butter dazufügen. Eiweiss mit der zweiten Menge Zucker zu Schnee schlagen und unter die Mandel-Zucker Masse heben. Gesiebtetes Kakaopulver und Mehl beimischen. Zum Schluss grob gehackte Milk Ecuador begeben. Drei Silikonformen von Silikomart zur Hälfte mit Teig befüllen, je eine ganze Banane eindrücken. Mit dem restlichen Teig abdecken.

Bei 180°C ca. 40 Minuten backen. Rezept für 3 Cakes.

Art.-Nr.	CARMA® Produkte
14061	CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%
45705	CARMA® Mandelmasse 1:1
62501	CARMA® Kakaopulver 22-24%



Snackbar Kokosnuss

Kokosnussfüllung

400 g		Kondensmilch, ungesüsst
250 g		Kokosnuss, geraffelt

Beiden Zutaten im Thermomix 2 Minuten lang mixen. Zwischen zwei Backpapieren 3 mm dünn ausrollen und einfrieren. Zügig in Streifen von 11x1.5 cm schneiden und direkt in die vorbereiteten Snackbar-Formen legen.

Milk Ecuador Ganache

250 g		Vollrahm
25 g		Sorbitol, flüssig
75 g		Butter
420 g		CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%

Rahm, Sorbitol und Butter aufkochen, bei 70°C mit der Milk Ecuador vermischen und gut homogenisieren. Die Ganache auf 29°C vorkristallisieren und in die Snackbars dressieren. Über Nacht kristallisieren lassen und mit Milk Ecuador verschliessen.

Rezept für ca. 60 Snackbars

Art.-Nr.		CARMA® Produkte
14061		CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%



Dekortipp Snackbar

Dekor

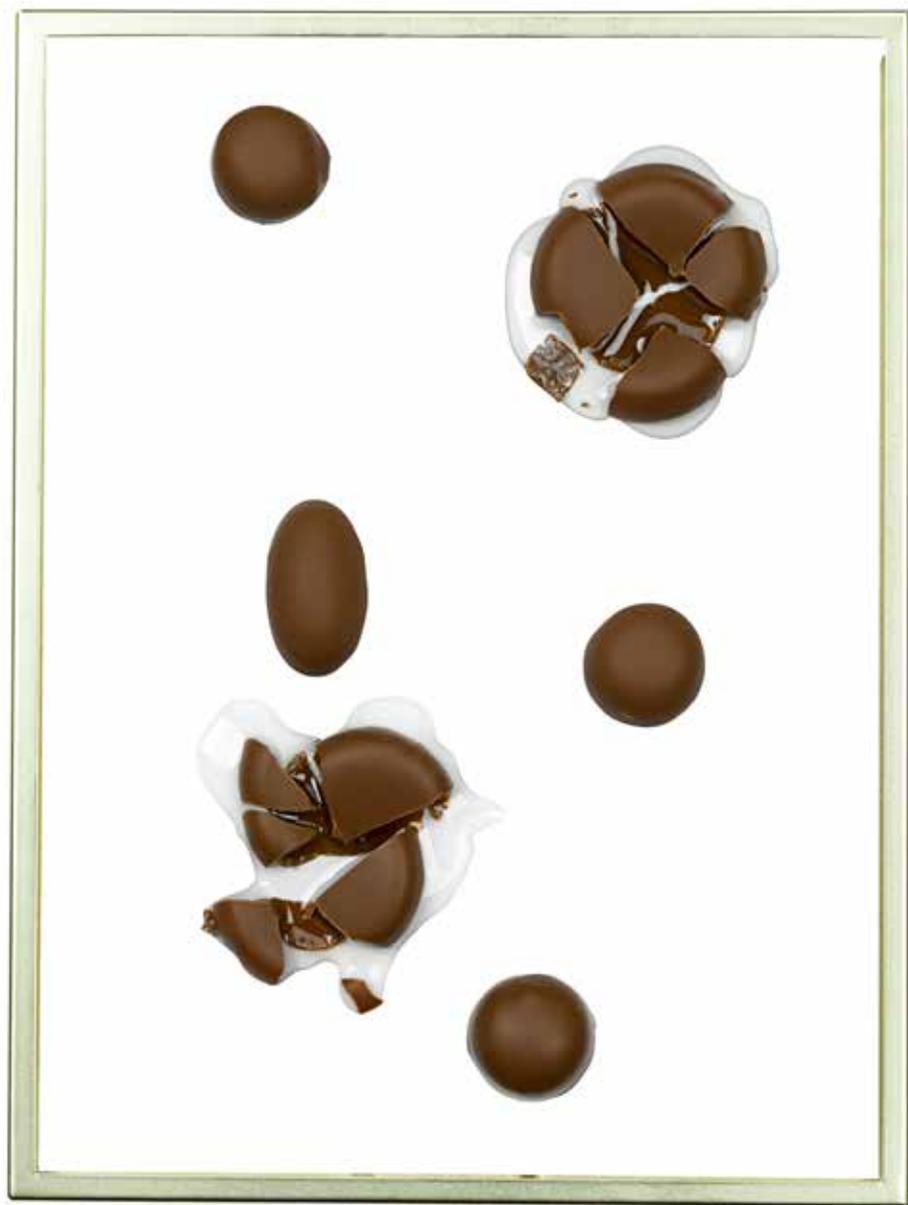
n. B.	Metallic-Puder
n. B.	Alkohol, 40%
n. B.	Farbe, weisse fettlösliche
n. B.	CARMA® Kakaobutter 100%
n. B.	CARMA® Couverture White Ivoire 37%

Silberne Snackbar

Breite und dünne Klebestreifen in die Form kleben. Mit einer Mischung von 1:9 aus Silberpuder und Alkohol die Form aussprühen. Weiss gefärbte Kakaobutter und weiss gefärbte, weisse Couverture im Verhältnis 1:1 mischen und kristallisieren. Pinsel in die weisse Couverturenmischung eintauchen und kleine Tupfen in die Form klecksen. Klebestreifen entfernen und Form mit kristallisierter Milk Ecuador ausgiessen.

Braune Snackbar

Breite Klebestreifen schräg in die Form kleben. Vorkristallisierte Milk Ecuador und Kakaobutter im Verhältnis 1:1 mischen und die Form damit aussprühen. Klebestreifen entfernen. Mit einer Mischung von 1:9 aus Silberpuder und Alkohol die Form leicht aussprühen. Weiss gefärbte Kakaobutter und weiss gefärbte, weisse Couverture im Verhältnis 1:1 mischen, kristallisieren und Form damit ebenfalls leicht aussprühen. Form mit kristallisierter Milk Ecuador ausgiessen.



Zwetschgen Knusperpraline

Knusperpraline

250 g		Zucker
120 g		Wasser
100 g		Zwetschgenschnaps 40%
n.B.		CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%

Zucker und Wasser auf 118°C aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und Zwetschgenschnaps dazugeben. Mit einem Schwingbesen gut verrühren. Im Voraus einen Kasten mit trockener Weizenstärke vorbereiten. Formen nach Wahl in die Weizenstärke eindrücken. In die eingedrückten Formen den heißen Zwetschgensirup füllen und mit Weizenstärke gut abdecken. Etwa sechs Stunden auskristallisieren lassen. Mit einem Pinsel abpudern und mit kristallisierter Milk Ecuador überziehen.

Rezept für ca. 70 Stück

Art.-Nr.

14061

CARMA® Produkte

CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%



Schoggi-Fondue

Vorbereitung

- n. B. | Früchte
- n. B. | CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%

Die CARMA® Couverture Milk Ecuador 42% enthält weder zusätzlichen Aromen noch Lecithin. Deshalb eignet sie sich so gut als Hauptzutat für ein Schoggi-Fondue - am besten kombiniert mit frischen Früchten der Saison!

Schmelzen Sie die Couverture bei 40°C und geniessen Sie sie mit regionalen Früchten oder mit exotischen Früchten wie der Baumtomate etc.

Art.-Nr.	CARMA® Produkte
14061	CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%



Kaffeepraline

Kaffee Gianduja

230 g	CARMA® Praliné 1:1, hell
460 g	Haselnusspaste 100%
30 g	Kaffeebohnen, frisch gemahlen
350 g	CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%

Praliné, Paste und Kaffee vermengen und mit der geschmolzenen Couverture mischen. Auf 24°C vorkristallisieren. Masse ca. 1 cm dick zwischen zwei Schienen über Nacht fest werden lassen und mit der Pralinenharfe in 2x2 cm grosse Quadrate schneiden. Mit Milk Ecuador überziehen. Auskühlen lassen und kurz mit einer Druckluftpistole einen kleinen Dekoring in die Oberfläche pusten.

Rezept für ca. 110 Stück

Art.-Nr.	CARMA® Produkte
14061	CARMA® Couverture Milk Ecuador 42%
35611	CARMA® Praliné 1:1, hell



CHOCOLATE
ACADEMY

Chocolate Academy™ Center

Westpark | Pfingstweidstrasse 60 | 8005 Zürich | Schweiz

www.chocolate-academy.com/de/ch

academy_zh@barry-callebaut.com | +41 43 204 04 99



CARMA®

Carma®

Barry Callebaut Schweiz AG

Westpark | Pfingstweidstrasse 60 | 8005 Zürich | Schweiz

www.carma.ch | +41 43 204 03 28