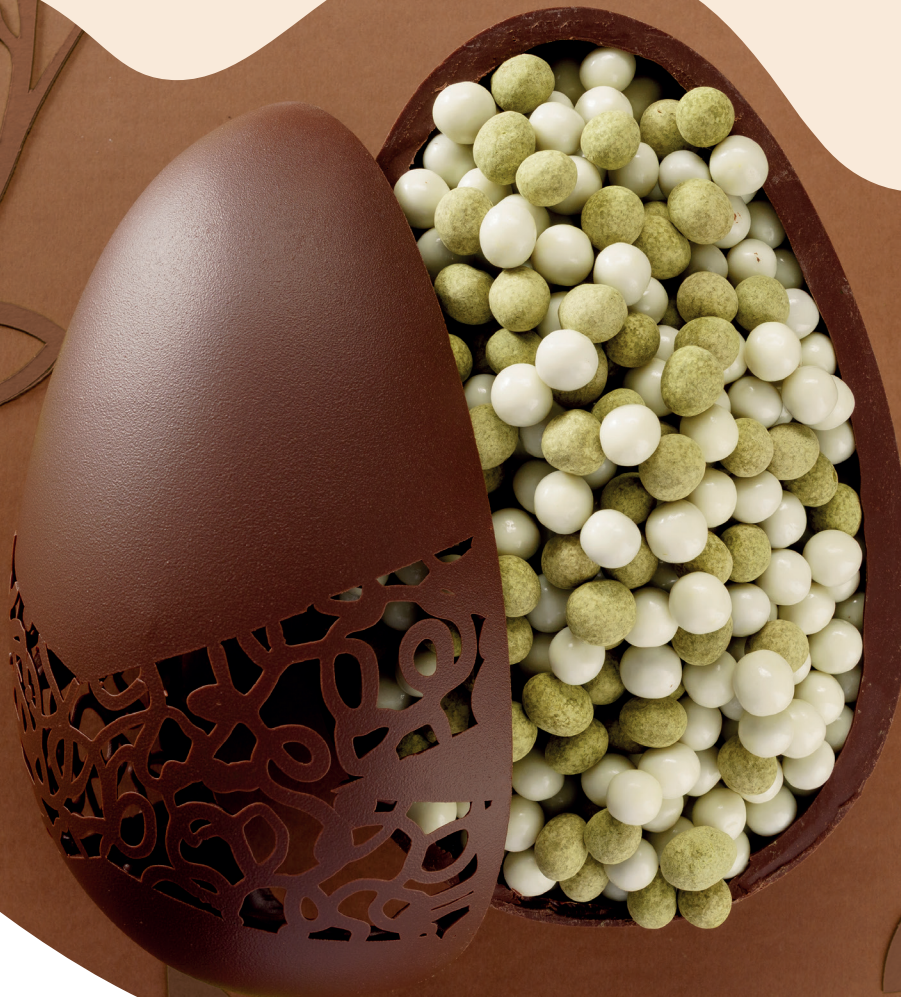




**Carma®**  
SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931



**Fusion der Aromen –  
Osterklassiker mit  
Inspirationen von Nah und Fern**



**Raphael Küng**  
Head  
Callebaut Chocolate Academy Switzerland



**Leon Krohn**  
Senior Chef  
Callebaut Chocolate Academy Switzerland



**Justus Terno**  
Junior Chef  
Callebaut Chocolate Academy Switzerland

Liebe Kundinnen und Kunden,

#### Entdecken Sie neu interpretierte Osterklassiker mit Aromen aus aller Welt!

Die Chefs der Callebaut Chocolate Academy Switzerland, **Raphael Küng, Leon Krohn und Justus Terno**, haben den grossen Trend der «Couture-Eien» meisterhaft aufgegriffen und mit mutigen, internationalen Geschmacksrichtungen kombiniert. Zudem haben sie eine Auswahl an Eiern in verschiedenen Grössen entwickelt, die traditionelle Aromen mit fernen Inspirationen verbinden und Kunden begeistern, die das Aussergewöhnliche suchen. Ob in grossen oder kleinen Formaten – diese Kreationen gehen weit über reine Schaufensterdekoration hinaus und bieten ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Zu Ostern 2026 können Sie Ihre Klassiker mit unseren Bäckereirezepten neu erfinden, die weltweite Aromen mit ansprechender Optik verbindet: Brioche gefüllt mit Pistazie & Orange, Karotten-Croissant mit Gewürzen sowie Oster-Küchlein mit Caramel oder Himbeere. Tradition, Originalität und Genuss treffen in einem modernen, unwiderstehlichen Sortiment aufeinander.

#### Die Highlights dieses Rezepthefts:

- Fokus auf die drei neuen CARMA®-Couverturen.
- Die «Peak»-Snack-Bar Lillet & Himbeere, kreiert von Alessia Signer, Siegerin des exklusiven CARMA®-Wettbewerbs in der Kategorie «Dark».
- Inspirierende und köstliche Geschmackskombinationen.
- Confiserie- und Bäckerei-Rezepte für alle Erfahrungsstufen, vom Anfänger bis zum Profi.

Blättern Sie durch dieses Rezeptheft, um Inspiration und Kreativität zu finden, Ihr Sortiment zu bereichern und diese Osterzeit zu einem Moment voller Staunen, Raffinesse und Genuss zu machen. Lassen Sie Ihre Schaufenster die Geschichte einer neu interpretierten Tradition erzählen und bieten Sie Ihren Kunden ein einzigartiges Erlebnis, in dem Kühnheit, Handwerkskunst und internationale Aromen aufeinandertreffen.

Scannen Sie diesen Code,  
um zum Kursprogramm der  
Callebaut Chocolate Academy Switzerland  
zu gelangen.



# Die Markttendenzen zu Ostern 2026

Greifen Sie aktuelle Trends auf, um mit Ihrem Sortiment zielgerichtet auf die Bedürfnisse der Konsumenten zu reagieren.

## INNOVATION BEI TEXTUREN UND FORMATEN

IM JAHR 2026 SUCHEN VERBRAUCHER NACH INTENSIVEN SINNESERLEBNISSEN. KONTRASTE IN TEXTUR UND FORM WERDEN ZU ZENTRALEN ELEMENTEN, UM HANDWERKLICHES KÖNNEN HERVORZUHEBEN UND BEGEHRlichkeit ZU WECKEN – SOWOHL IN DER BÄCKEREI ALS AUCH IN DER CONFISERIE.

## FRÜHLINGSHAFTE FARBEN UND GESCHMACKSNOTEN

OSTERKREATIONEN ZEIGEN SICH IN LEBENDIGEN FARBEN UND SPIELN MIT SAISONALEN GESCHMACKSKOMBINATIONEN WIE PISTAZIE, MATCHA, SAFRAN, HONIG ODER MANDEL. DIESE KOMBINATIONEN VEREINEN FRISCHE, ELEGANZ UND EINEN HAUCH VON PREMIUM-GENUSS – PERFEKT FÜR EIN ERWACHSENES, ANSPRUCHSVOLLES PUBLIKUM.

## PREMIUMISIERUNG

OSTERN BLEIBT EIN MOMENT DES GENUSSES UND DES SCHENKENS, MIT EINEM KLAREN TREND ZU LUXURIÖSEREN KREATIONEN: COUTURE-OSTEREIER, ELEGANTE FINISHES UND RAFFINIERTES GESCHMACKSRICHTUNGEN WIE MATCHA SCHAFFEN EIN AUSSERGEWÖHNLICHES GESCHMACKSERLEBNIS.



# Unsere Produktempfehlung zu Ostern 2026

## CARMA® Milk Diama 39%

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



### CARMA® Milk Diama 39%

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

**Haltbarkeit**  
18 Monate

**Fettanteil**  
39%

**Milchtrockenmasse**  
Min. 28,8%

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

**Verarbeitungstemperatur**  
29–31°C

**Viskosität**  
Flüssig

**Artikelnummer**  
CHM-N015DAMAE6-Z71

#### Geschmacksprofil



#### WAS MACHT DIESE COUVERTURE EINZIGARTIG

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



## CARMA® Milk Livina 48%

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



### CARMA® Milk Livina 48%

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

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

**Haltbarkeit**  
18 Monate

**Fettanteil**  
44,5%

**Milchtrockenmasse**  
Min. 27,5%

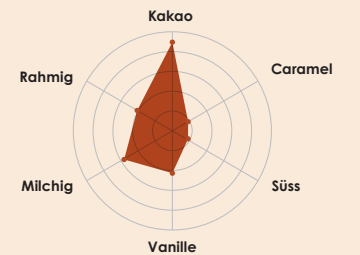
**Einheit**  
5 x 1,5 kg Tropfen

**Verarbeitungstemperatur**  
30–32°C

**Viskosität**  
Flüssig

**Artikelnummer**  
CHM-K020LIVIE6-Z71

#### Geschmacksprofil



#### WAS MACHT DIESE COUVERTURE EINZIGARTIG

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



# CARMA® Dark Larim 51%

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



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

**Haltbarkeit**  
24 Monate

**Fettanteil**  
33,7%

**Milchtrockenmasse**  
Min. 0%

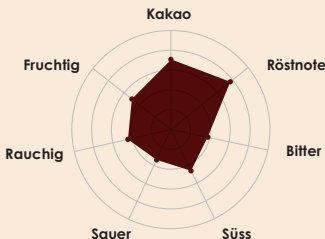
**Einheit**  
5 × 1,5kg Tropfen

**Verarbeitungstemperatur**  
30–32 °C

**Viskosität**  
●●●○○  
Mittel

**Artikelnummer**  
CHD-Q040LARIE6-Z71

**Geschmacksprofil**



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



# CARMA® Caramel Citron & CARMA® Carmamella Selection

Zeitlos und immer beliebt: Caramel begeistert Generationen durch intensiven, köstlichen Geschmack, nostalgischen Charme und Vielseitigkeit – vom feinen Pâtisserie bis hin zum verzehrfertigen Dessert.

**CARMA® Carmamella Selection** und **CARMA® Caramel Citron** sind gebrauchsfertige, vielseitige Caramelfüllungen, entwickelt, um Ihre Produktpalette mit einer genussvollen und unverwechselbaren Note zu bereichern.

- Mit ihrem milden Geschmack und der cremigen Textur ist **CARMA® Carmamella Selection** ideal für klassische wie auch moderne Kreationen, auch für Nusstorten ausgezeichnet geeignet.
- **CARMA® Caramel Citron** ist eine erfrischende Innovation, die Intensität von Caramel mit einer fein ausbalancierten Zitronennote vereint – für ein aussergewöhnliches Geschmackserlebnis.

Verpackung Haltbarkeit (in Monaten) Gebrauchsfertig Für aufgeschlagene Zubereitung Aromatisierbar Als Aroma verwendbar Backstabil Tiefkühlfest Verarbeitungstemperatur													
	Produktename	Artikelnummer										Produktbeschreibung	Anwendungen
Füllungen für Gebäck und Konfekt	<b>CARMA® Carmamella Selection</b> Caramelfüllung, cremig	FWF-518CARASEC-Z51	Kessel 13kg	12	•		•	(•)		•	20 – 30 °C	Gebrauchsfertige, bedingt backstabile Caramelmasse (nur für geschlossene Applikationen). Leichte Caramelfarbe. Weicher Toffee-Geschmack, cremige Textur. Carmamella Selection: ohne Vanillin.	Füllung oder Aromatisierung von Pâtisserie, Desserts, Glacé-Spezialitäten und Pralinen. Tipp: perfekt geeignet für Nusstorten.
	<b>CARMA® Caramel Citron</b> Caramel-Füllung mit Zitronengeschmack, cremig	FWF-519CACIT-Z54	Kessel 2,5kg	12	•		•	•		•	20 – 30 °C	Caramelfüllung in hellbrauner Farbe. Milder Caramelgeschmack mit fein ausbalancierter Zitronennote, cremige Textur.	Füllung oder Aromatisierung von Pâtisserie, Desserts, Glacé-Spezialitäten und Pralinen. Tipp: Geeignet für den Einsatz in «One-Shot»-Maschinen.






# CARMA® Moccoro

Veredeln Sie Ihre Kreationen mit **CARMA® Moccoro** und wecken Sie die Sinne mit kraftvollen, authentischen Aromen!

- **CARMA® Moccoro** ist eine wasserfreie, konzentrierte Kaffeepaste mit einem Anteil von 59,5% reinem, geröstetem Kaffee – für ein intensives und raffiniertes Aroma, das jede Kreation veredelt.
- Die Clean-Label-Rezeptur, ohne gehärtete Fette, sorgt für eine optimale Stabilität, selbst bei anspruchsvollsten professionellen Anwendungen.
- Die gebrauchsfertige **CARMA® Moccoro** Paste spart wertvolle Produktionszeit und ist vielseitig einsetzbar – ideal für Ganaches, Cremes, Füllungen und vieles mehr.



											
<div>Verpackung</div> <div>Haltbarkeit (in Monaten)</div> <div>Gebrauchsfertig</div> <div>Für aufgeschlagene Zubereitung</div> <div>Aromatisierbar</div> <div>Backstabil</div> <div>Tiefkühlfest</div> <div>Verarbeitungstemperatur</div>											
	Produktname	Artikelnummer									
Natürlich aromatisierte Pasten	<b>CARMA® Moccoro</b> Konzentrierte, wasserfreie Kaffeepaste	FRD-62MOCCO-72V	Kessel 1,2kg	18	•		•	•	•	•	20–24 °C
			<b>Produktbeschreibung</b> 59,5 % Kaffeeanteil. Gebrauchsfertige, wasserfreie Paste. Basis aus gerösteten Kaffeebohnen. Intensiv dunkle Farbe, kräftiges Kaffeearoma. Mit nicht gehärteten Fetten.								
		<b>Anwendungen</b> Dosierung: 1 %–3 % (10–30g pro kg Masse). Zum Aromatisieren von Couverturen, Glasuren, Ganaches, Cremes, Füllungen, Glacés, Backteig und Buttercream.									



# Eine Welt aus Schokoladen-skulpturen mit Aromen aus aller Welt

Inspiziert von Geschmacksrichtungen aus aller Welt – von Asien über den Nahen Osten bis nach Europa – haben die Chefs der Callebaut Chocolate Academy eine Auswahl an Oster-Eiern kreiert, die Tradition und Moderne verbinden: die Süsse von Caramel, die Frische von Matcha, die Intensität von Kaffee, die exotische Wärme der Kokosnuss, die feine Note von Sesam und die Überraschende Schärfe von Wasabi. Nicht zu vergessen die Vielfalt an Nüssen – Haselnuss, Pekannuss, Macadamia, Mandel – die jedem Bissen Knackigkeit und Charakter verleihen. Zusammen machen diese Aromen jedes Oster-Ei zu einer wahren Feier der weltweiten Geschmäcker und des festlichen Genusses.

Ostern ist ein Fest der Wiedergeburt, der Farben und natürlich der Schokolade. Vom filigranen Mini-Pralinen-Ei bis hin zu spektakulären Couture-Kreationen ist das Ei zu einem Ausdrucksmedium für Fantasie und sinnlichen Genuss geworden. Dieses Rezeptheft lädt Sie zu einer Schokoladenreise durch Eier in allen Grössen und Stilen ein: von liebevoll gefüllten Mini-Pralinen bis zu Couture-Eiern, die in den schönsten Pâtisserie-Schaufenstern glänzen. Jede Rezeptur zeigt handwerkliches Können und Kreativität und bietet ein genussreiches Universum für Schokoladenliebhaber wie für erfahrene Chocolatiers.

Erfinden Sie Ihre Osterkollektion neu, überraschen Sie Ihre Kunden und setzen Sie Ihre Handschrift: Machen Sie jedes Ei zu einer einzigartigen Kreation, die Ihr Können widerspiegelt.



# Exklusiver CARMA® Wettbewerb 2025

Im Jahr 2025 fand die erste Ausgabe des exklusiven **CARMA® Wettbewerbs** statt – ein Ereignis, das den Lancierung der drei neuen Couverturen feierte: **CARMA® Milk Diama 39%, CARMA® Milk Livina 48% und CARMA® Dark Larim 51%.**

Zur Feier dieses Launches präsentierte die Marke zudem eine neue Form, die dem Trend zu handlichen Snackformaten folgt: der Snacking-Riegel «Peaks», inspiriert vom markentypischen Bergdesign von CARMA®. Diese Form erweiterte die bestehende «Peaks»-Kollektion, die bereits eine Tafel- und eine Pralinenform umfasst.

Diese drei neuen Couverturen und die innovative Form bildeten den Ausgangspunkt für das Wettbewerbsprojekt, das im Sommer 2025 stattfand. Ziel war es, die Kreativität unserer Kundinnen und Kunden zu fördern, indem sie eingeladen wurden, eigene Kreationen mit einer oder mehreren der neuen CARMA® Couverturen zu entwickeln.

Um eine objektive Bewertung sicherzustellen und gleichzeitig den Nachwuchs der Branche einzubeziehen, wurden drei Klassen von Lernenden Bäcker-Konditor-Confiseur aus den drei Sprachregionen der Schweiz ausgewählt, um die eingereichten Produkte zu beurteilen.

- Die Teilnehmenden konnten in zwei Kategorien antreten:
- «Dark»: für Snacking-Riegel mit der Couverture **CARMA® Dark Larim 51%**
  - «Milk»: für Snacking-Riegel mit den Couverturen **CARMA® Milk Diama 39%** und/oder **CARMA® Milk Livina 48%**

Wir sind besonders stolz, Ihnen die Gewinnerin der Kategorie «Dark», **Alessia Signer**, vorzustellen. Sie überzeugte die Jury mit ihrem Snacking-Riegel «Peaks» Himbeere & Lillet.

**Alessia Signer** ist eine engagierte Konditorin-Confiseurin mit umfassender Erfahrung im In- und Ausland. Ihre berufliche Laufbahn begann mit der Lehre als Konditorin-Confiseurin in der Confiserie Wanger in Liechtenstein, wo sie die Grundlagen ihres Handwerks erlernte und ihre Leidenschaft für feine Patisserie entwickelte.

Nach dem Abschluss zog sie nach Zürich, um ihr Können in der Confiserie Freytag weiter auszubauen. Im Jahr 2020 sammelte Alessia während eines sechsmonatigen Aufenthalts in der Patisserie des 5-Sterne-Hotels Inter alpen Hotel Tyrol (Österreich) wertvolle internationale Erfahrung und vertiefte ihr Wissen in der gehobenen Hotellerie.

Seit 2021 ist sie im elterlichen Betrieb tätig, wo sie die Leitung der Confiserie-Abteilung übernommen hat. Im Jahr 2022, begann sie mit der Vorbereitung auf die Berufsprüfung, die sie 2024 erfolgreich bestand.

Ebenfalls seit 2024 unterrichtet Alessia mit grossem Engagement an der Berufsfachschule Chur, wo sie ihr Fachwissen und ihre Leidenschaft für das Konditor- und Confiseurhandwerk an junge Berufsleute weitergibt.

«Die Inspiration entstand an einem schönen Abend, an dem wir Lillet tranken. So kam mir die Idee für ein Himbeergelee mit einer Lillet-Ganache auf Basis von **CARMA® White Ivoire 35%** – das Ganze umhüllt von **CARMA® Dark Larim 51%**. Mein Tipp für die Verarbeitung der Peaks Snacking-Bar-Formen: unbedingt vorpinseln!» sagt Alessia im Rückblick zum Wettbewerb.

# Peak Snacking Bar – Lilletganache & Himbeergelee

Rezept für 60 Bars –  
Referenz: Chocolate World – CW2497 Glacier Bar Mould

Zutaten	Herstellung
<b>Himbeergelee</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 38 g Zucker (1)</li><li>• 6 g Obipektin Gelbband trocken mischen</li><li>• 250g Himbeerpüree beigen, aufkochen</li><li>• 100g Glukosesirup, Liquiss</li><li>• 200g Zucker (2)</li><li>• 6g Zitronensäure</li><li>• 15g Lillet rosé</li></ul>	Zucker (1) und Obipektin mischen. Himbeermark mit Zucker (1) und Obipektin aufkochen. Glukose und Zucker (2) dazugeben und auf 103°C kochen. Abschrecken und Zitronensäure dazugeben. Gelee mit Lillet mixen und abfüllen.
<b>Lillet Rosé &amp; CARMA® White Ivoire 35% Ganache</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 200g Vollrahm 35%</li><li>• 15g Glukosesirup, Liquiss</li><li>• 90g Himbeerpüree</li><li>• 300g <b>CARMA® White Ivoire 35%</b></li><li>• 90g Lillet rosé, 17% Vol.</li><li>• <b>CARMA® Dark Larim 51%</b>, nach Bedarf</li></ul>	Formen föhnen und polieren. Mit <b>CARMA® Dark Larim 51%</b> vorpinseln und dünn giessen. Alle Zutaten genau abwägen. Himbeerpüree, Vollrahm und Glukose aufkochen. Zu der temperierten <b>CARMA® White Ivoire 35%</b> geben und vermischen. Lillet rosé dazu homogen mixen. Bei 29°C abfüllen. Gelee in die gegossene Form abfüllen, so das der Boden bedeckt ist. Mit der Lilletganache auffüllen und Kristallisieren lassen, schliessen und am nächsten Tag ausformen. Mit rotem Spray ansprayen.



Alessia Signer  
Gewinnerin des  
CARMA® Wettbewerbs 2025  
in der Kategorie «Dark»



# Cappuccino Hasen



Rezept für 8 Hasen – Referenz der Form: MLD-090615-M00

Zutaten	Herstellung
<ul style="list-style-type: none"><li>• 20g <b>CARMA® Kakaopulver 20–22%</b></li><li>• 600g <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b></li><li>• 20g <b>CARMA® Kakaobutter</b></li><li>• 3g <b>CARMA® Moccoro Paste</b></li></ul>	20g der Couverture mit der <b>CARMA® Kakaobutter</b> mischen und vorkristallisieren. Die polierten Hasenformen dünn damit besprühen und mit <b>CARMA® Kakaopulver 20–22%</b> bestäuben solange die Schicht noch nicht fest geworden ist. Nun mit der temperierten <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> dünn ausgiessen und kristallisieren lassen. 300g der temperierten Couverture mit der <b>CARMA® Moccoro Paste</b> vermischen und die Form noch mal dünn ausgiessen. Auskristallisieren lassen, ausformen und zusammenkleben.



# Elegantes Ei



Rezept für 6 Halbschalen – Referenz der Form: Pitec, Ei-Halbformen

Zutaten	Herstellung
<b>Hülle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100g <b>Mona Lisa® Kakaobutterfarbe Weiss</b></li><li>• 500g <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b></li></ul>	Die polierten Eierformen mit temperierter weisser Kakaobutterfarbe besprühen und mit temperierter <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> ausgiessen.
<b>Sesa Gianduja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 200g Sesampaste</li><li>• 100g <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b></li><li>• 3g Salz</li></ul>	Das Salz mit der Sesampaste vermengen und auf etwa 50°C erhitzen. Nun mit der geschmolzenen <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> mischen und auf 23°C vorkristallisieren. Nun die ausgegossenen Eier damit ausgiessen damit eine dünne Schicht auf der Couverture entsteht.
<b>Dekoelemente</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100g <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b></li></ul>	Ein Stück Schlauchfolie bereitlegen, die Unterseite mit temperierter <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> bestreichen, die Oberseite sofort auflegen und glatt streichen. Mit einem hasenförmigen Ausstecher ausstechen und sofort in ein gerundetes Wellblech legen. Nachdem die Couverture auskristallisiert ist, ausformen und bereitlegen. Mit der restlichen temperierten Couverture Basen in einer runden Silikonform oder Rahmen giessen um später das Ei darauf zu stellen.



**Gesamtherstellung**  
Zwei Eierhälften leicht anschmelzen und zusammensetzen. Die Unterseite ein wenig abschmelzen und auf die Basis setzen. Mit temperierter Couverture Tuper auf die Naht des Ei's machen um die Hasendekorationen daranzukleben. Wenn nötig mit Eisspray fixieren.





# Surprise Ei

Rezept für 3 ganze Textur-Eier – Referenz der Form: Pitec, Ei-Halbformen

Zutaten	Herstellung
<b>Hülle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1000g <b>CARMA® Dark Larim 51%</b></li><li>• 75g <b>CARMA® Dark Larim 51%</b></li><li>• 75g <b>CARMA® Kakaobutter</b></li></ul>	In die polierten Ei-Giessformen zwei 5 cm breite Tape Streifen in Form eines X anbringen. Das als zweites angebrachte Tape markieren, da dieses als erstes gelöst werden muss. Die Form mit temperierter <b>CARMA® Dark Larim 51%</b> bis zum Rand füllen, 3 Minuten stehen lassen und danach ausgiessen. Mit der Öffnung nach Unten auf ein Silikonpapier absetzen und erneut 3 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit die andere Hälfte vom Ei in gleicher Weise ohne Tape giessen. Die getapete Hälfte kann nun vorsichtig vom Papier gelöst und umgedreht werden. Sobald die Couverture eine wachsartige Konsistenz hat, kann das Tape vorsichtig entfernt werden, dabei mit dem vorher markierten starten. Mit einem Spritzbeutel nun schleifenähnliche Linien als Verzierung in den Hohlräumen anbringen. Die fertigen Halbschalen über Nacht komplett auskristallisieren lassen. Am Folgetag für 10 min in den Kühlschrank stellen und dann vorsichtig aus der Form lösen. Mit temperierter <b>CARMA® Dark Larim 51%</b> Basen in einer runden Silikonform oder Rahmen giessen um später das Ei darauf zu stellen. Die kleine Menge Couverture und <b>CARMA® Kakaobutter</b> gut mischen und temperieren um damit die Eierhälften und Böden gemeinsam zu besprühen. Gut auskristallisieren lassen, um Fingerabdrücke zu vermeiden, erst nach ca. 6h weiterverarbeiten.
<b>Wasabi Dragees</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500g Wasabi Nüsse</li><li>• 300g <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b></li><li>• 30g Matcha Pulver (1)</li><li>• 50g Matcha Pulver (2)</li></ul>	Das Matcha Pulver (1) gut mit <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> mixen und temperieren. Die Wasabinüsse in eine Dragiertrommel geben und in Teilen die temperierte Matcha Couverture begeben, bis die Wasabinüsse komplett dragiert sind. Die Wasabinüsse direkt nach dem letzten Teil Couverturebeigabe mit Matchapulver (2) bestäuben, aus dem Dragierkessel entnehmen und gut verschlossen, luftdicht lagern.



## Kokos Dragees

- 100g Kokosraspel
- 25g Blanchierte Mandeln
- 100g Puderzucker
- 2g Salz
- 1g Vanille
- 35g Kokosöl
- 250g **CARMA® White Niobo 34%**
- 300g **CARMA® White Nuit Blanche 37%**

Mandeln, Kokos, Vanille und Zucker für circa 3 Minuten auf höchster Stufe fein mixen. Mit dem Kokosfett und Salz in eine Steinmühle geben und für etwa 30 Minuten bis auf die feinste Einstellung mahlen. Abkühlen lassen und mit der geschmolzenen Couverture mischen und auf 23°C temperieren. In einem 1 cm hohen Rahmen fest werden lassen dann in 1 cm grosse Würfel schneiden. Diese zu Kugeln rollen und in eine Dragiertrommel geben. In Teilen temperierter **CARMA® White Nuit Blanche 37%** begeben, bis die Gianduja Kugeln komplett dragiert sind. Die Kugeln solange dragieren bis sie schön glänzen und dann direkt aus dem Dragierkessel entnehmen und gut verschlossen, luftdicht lagern.

## Gesamtherstellung

Die Unterseite, also die Hälfte ohne Öffnung im 30° Winkel auf der Basis befestigen. Diese nun mit so vielen gemischten Dragees füllen wie möglich, sodass eine kleiner Dragee Berg entsteht. Nun vorsichtig die Oberseite anschmelzen und auf die untere Hälfte legen und somit befestigen.



# Vogelhaus



Rezept für 2 Vogelhäuser – Referenz der Form: Pitec, Ei-Halbformen

Zutaten	Herstellung
<b>Hülle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100g <b>Mona Lisa® Kakaobutterfarbe Weiss</b></li><li>• 50g <b>CARMA® Milk des Alpes 35%</b></li><li>• 50g <b>CARMA® Milk Livina 48%</b> (1)</li><li>• 50g <b>CARMA® Kakaobutter</b></li><li>• 1000g <b>CARMA® Milk Livina 48%</b> (2)</li></ul>	50g der weissen Kakaobutterfarbe mit der <b>CARMA® Milk des Alpes 35%</b> mischen und temperieren. In die polierte Eier Form mit der übrigen temperierten weissen Kakaobutterfarbe und der gemischten <b>CARMA® Milk des Alpes 35%</b> feine Punkte sprühen. Die Kakaobutter mit <b>CARMA® Milk Livina 48%</b> (1) mischen, temperieren und die Form komplett damit besprühen. Die Eierform mit temperierter <b>CARMA® Milk Livina 48%</b> dick ausgiessen und auskristallisieren lassen. Mit temperierter <b>CARMA® Milk des Alpes 35%</b> Basen in einer runden Silikonform oder Rahmen giessen um später das Ei darauf zu stellen. Die Eierhälften aus der Form lösen und mit einem eierförmigen oder ovalen Ausstecher von aussen ein Loch in eine Hälfte stechen. Mit temperierter <b>CARMA® Milk Livina 48%</b> eine 3mm dicke Schicht aufstreichen und sobald diese wachsw weich ist, zwei 3cm lange und 1,5cm breite Rechtecke ausschneiden. Diese sobald sie auskristallisiert sind jeweils eins an die innere und äussere Rundung des Ei's anpassen, sodass sie jeweils vor und hinter der Öffnung angebracht werden können. Nun die beiden Eierhälften zusammenkleben und auf der Basis befestigen.



<b>Dach</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250g <b>CARMA® Milk Seriz 35%</b></li><li>• 200g <b>CARMA® Milk Livina 48%</b></li><li>• 700g <b>CARMA® Dark Fahey 52%</b></li><li>• 50g <b>CARMA® Kakaobutter</b></li></ul>	Mit <b>CARMA® Dark Fahey 52%</b> zwei 15×15cm Quadrate aufstreichen und diese beschwert auskristallisieren lassen. Nun bei beiden Platten ein Ende im 45° Winkel anschmelzen um sie daraufhin dachförmig zusammenkleben zu können. Auf der Unterseite den Winkel mit etwas temperierter <b>CARMA® Dark Fahey 52%</b> befestigen und wieder aufstellen. Nun temperierte <b>CARMA® Milk Seriz 35%</b> , <b>CARMA® Milk Livina 48%</b> und <b>CARMA® Dark Fahey 52%</b> dünn zwischen Schlauchfolie aufstreichen und zügig mit einem 3 cm runden Ausstecher je 30 Kreise pro Farbe ausstechen und auskristallisieren lassen. Diese nun in der selben Reihenfolge von unten reihend an die Dachseiten anbringen, sodass eine Ziegel Muster entsteht. Die Seiten können mit einem heissen Messer nachträglich geglättet werden. 50g <b>CARMA® Milk Seriz 35%</b> und <b>CARMA® Kakaobutter</b> zusammen schmelzen, temperieren und damit das Dach leicht neblig besprühen, damit ein Matter Effekt entsteht. Für die Balken, temperierte <b>CARMA® Dark Fahey 52%</b> mit einem 1 cm breit geriffeltem Teighorn mindestens 16 cm lang ziehen und auskristallisieren lassen. Diese auf die Seitenlänge des Dachs zuschneiden und insgesamt vier davon wieder an einer Seite in einem 45° Winkel anschmelzen und einen für die Oberseite zurechtschneiden. Mit temperierter <b>CARMA® Dark Fahey 52%</b> fein anpinseln, sodass eine Art Maserung entsteht. Diese mit den entsprechenden Winkeln an die Dachseiten kleben und oben den letzten aufsetzen.
<b>Vogel und Huhn</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 300g <b>CARMA® Gold Quintin 31%</b></li><li>• 20g <b>Mona Lisa® Kakaobutterfarbe Forsythia</b></li><li>• <b>Mona Lisa® Goldpulver</b></li></ul>	Für das Huhn mit einer Schablone die temperierte <b>CARMA® Gold Quintin 31%</b> aufstreichen und abziehen solange sie noch wachsw weich ist. Auskristallisieren lassen, mit dem Goldpulver bepinseln und auf die Dachspitze ankleben. Für den Vogel eine etwa 5cm grosse Eierform nehmen und dick mit der <b>CARMA® Gold Quintin 31%</b> ausgiessen, auskristallisieren lassen und zusammenkleben. Mit Backpapier ein schmales Cornet basteln und etwa 20g der Couverture mit der Kakaobutterfarbe einfärben. Diese nun temperiert in das Cornet giessen, aufstellen und fest werden lassen bevor man das Papier löst. Nun auf die gewünschte Länge zurecht schneiden und auf eine Seite des Vogel kleben. Diesen nun auf der vorgesehenen Basis des Vogelhauses ankleben.





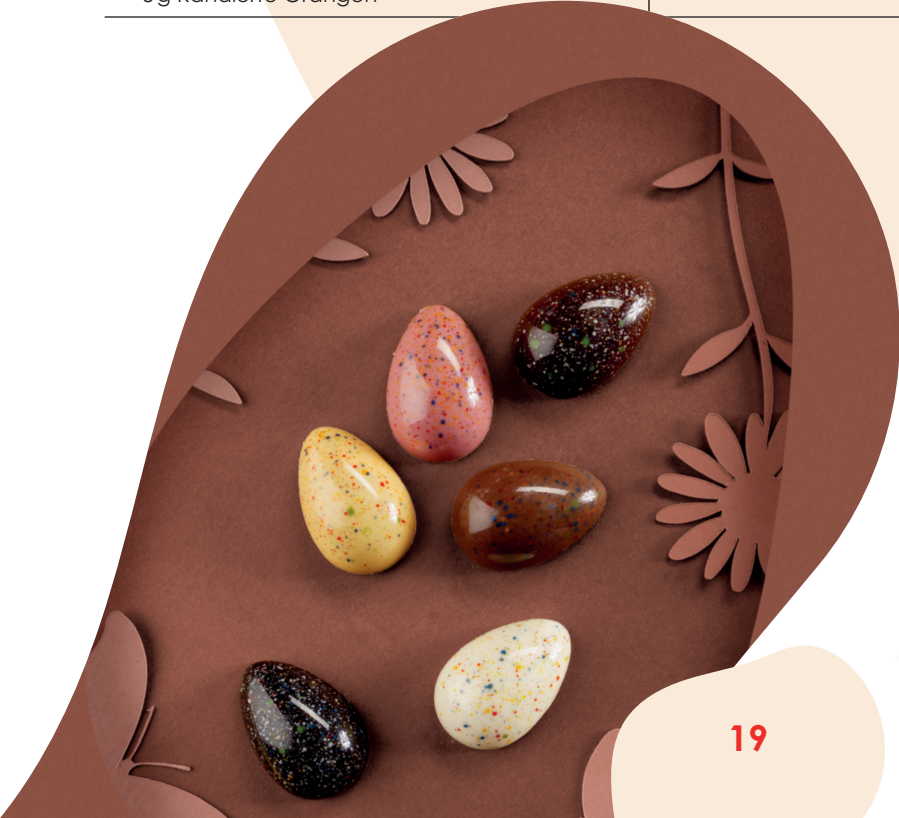
# Confetti Eier in 6 Farben

Rezept für 2 Formen à 30 Eier: (ca. 150g/Form) – Referenz der Form: Pitec, Ei-Halbformen

Zutaten	Herstellung
<b>Für alle Formen</b> Die Kakaobutterfarben temperieren und die Eierform mit kleinen Punkten in den Farben Gelb, Blau, Rot, Grün und Blau sprühen. Die gesprühte Form jeweils mit der Couverture nach Wahl ausgiessen. Anschliessend die Füllung (siehe Unten) herstellen, vorkristallisieren und in die Formen füllen. Kristallisieren lassen, schliessen und am nächsten Tag ausformen.	
<b>CARMA® White Nuit Blanche 37% – Cashew Nüsse mit Vanille</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100g Zucker</li><li>• 100g Cashew Nüsse</li><li>• 50g <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b></li><li>• ½ Vanille Schote</li><li>• 10g Sonnenblumenöl</li><li>• 0,5g Salz</li></ul>	Die Cashew Nüsse 15 min bei 160°C rösten. Ein trockenes Caramel aus dem Zucker herstellen und über die Cashew Nüsse giessen. Kalt werden lassen und mit der Vanilleschote in einem Mixer zu einer flüssigen Paste mahlen. Mit der geschmolzenen <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> und Salz mischen. Auf 25°C temperieren und in die Formen füllen. Am nächsten Tag schliessen und ausformen.
<b>CARMA® Milk Dama 39% – Walnuss mit Zimt</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100g Zucker</li><li>• 100g Walnüsse</li><li>• 80g <b>CARMA® Milk Dama 39%</b></li><li>• 5g Zimtpulver</li><li>• 0,5g Salz</li></ul>	Die Walnüsse 15 min bei 160°C rösten. Ein trockenes Caramel aus dem Zucker herstellen und über die Walnüsse giessen. Kalt werden lassen und mit dem Zimt in einem Mixer zu einer flüssigen Paste mahlen. Mit der geschmolzenen <b>CARMA® Milk Dama 39%</b> und Salz mischen. Auf 25°C temperieren und in die Formen füllen. Am nächsten Tag schliessen und ausformen.
<b>CARMA® Ruby Azalina 40% – Haselnuss mit Tonka</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100g Zucker</li><li>• 100g Haselnüsse</li><li>• 80g <b>CARMA® Ruby Azalina 40%</b></li><li>• 0,5g Salz</li><li>• 0,5g Tonkabohne</li></ul>	Die Haselnüsse 15 min bei 160°C rösten. Ein trockenes Caramel aus dem Zucker herstellen und über die Haselnüsse giessen. Kalt werden lassen und in einem Mixer zu einer flüssigen Paste mahlen. Die Tonkabohne reiben und mit der geschmolzenen <b>CARMA® Ruby Azalina 40%</b> und Salz mischen. Auf 25°C temperieren und in die Formen füllen. Am nächsten Tag schliessen und ausformen.
<b>CARMA® Gold Quintin 31% – Caramel mit Erdnuss</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 50g <b>CARMA® Caramel Citron</b></li><li>• 100g Zucker</li><li>• 100g Erdnüsse</li><li>• 80g <b>CARMA® Gold Quintin 31%</b></li><li>• 0,5g Salz</li></ul>	Die <b>CARMA® Caramel Citron</b> Füllung in einen Spritzsack geben und einen Tupfer in die ausgegossene Form dressieren. Die Erdnüsse 15 min bei 160°C rösten. Ein trockenes Caramel aus dem Zucker herstellen und über die Erdnüsse giessen. Kalt werden lassen und in einem Mixer zu einer flüssigen Paste mahlen. Mit der geschmolzenen <b>CARMA® Gold Quintin 31%</b> und Salz mischen. Auf 25°C temperieren und in die Formen füllen. Am nächsten Tag schliessen und ausformen.



<b>CARMA® Dark Larim 51% – Macadamia Nüsse mit Chili</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100g Zucker</li><li>• 100g Macadamia</li><li>• 90g <b>CARMA® Dark Larim 51%</b></li><li>• 0,5g Salz</li><li>• 1g Chilliflocken</li></ul>	Die Macadamia Nüsse 15 min bei 160°C rösten. Ein trockenes Caramel aus dem Zucker herstellen und über die Macadamia Nüsse und das Chili giessen. Kalt werden lassen und in einem Mixer zu einer flüssigen Paste mahlen. Mit der geschmolzenen <b>CARMA® Dark Larim 51%</b> und Salz mischen. Auf 25°C temperieren und in die Formen füllen. Am nächsten Tag schliessen und ausformen.
<b>CARMA® Black Zabuye 83% – Pinienkerne mit Orange</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100g Zucker</li><li>• 100g Pinienkerne</li><li>• 40g <b>CARMA® Black Zabuye 83%</b></li><li>• 0,5g Salz</li><li>• 5g Kandierte Orangen</li></ul>	Die Pinienkerne 15 min bei 160°C rösten. Ein trockenes Caramel aus dem Zucker herstellen und über die Pinienkerne und giessen. Kalt werden lassen und in einem Mixer zu einer flüssigen Paste mahlen. Die kandierten Orangen zu einer Paste mahlen und zusammen mischen. Mit der geschmolzenen <b>CARMA® Black Zabuye 83%</b> und Salz mischen. Auf 25°C temperieren und in die Formen füllen. Am nächsten Tag schliessen und ausformen.







Das Ei-Quartett:  
Vier Kompositionen des Geschmacks

# Matcha Ei

Rezept für ca. 40 Facetten Eier

Zutaten	Herstellung
<b>Hülle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 20g <b>Mona Lisa® Kakaobutterfarbe Grün</b></li><li>• 20g <b>Mona Lisa® Kakaobutterfarbe Weiss</b></li><li>• 20g <b>Mona Lisa® Kakaobutterfarbe Zitronen-Gelb</b></li><li>• 300g <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b></li></ul>	Die polierten Pralineneierformen mit einem Pralinentape vertikal, mittig abkleben und mit einem Pastellgrün, aus Grün und Weiss, der temperierter Kakaobutter aussprühen. Sobald die Kakaobutterschicht anfängt zu kristallisieren, das Tape vorsichtig aus der Form lösen. Den entstandenen Streifen mit gelber Citrus Kakaobutterfarbe sprühen. Die kristallisierten Formen mit <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> ausgiessen.
<b>CARMA® Caramel Citron</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100g <b>CARMA® Caramel Citron</b></li><li>• 1 g Zitronenzeste</li></ul>	<b>CARMA® Caramel Citron</b> gut mit den frischen Zesten vermischen.
<b>Matcha Ganache</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 92g Rahm</li><li>• 16g Glucosesirup</li><li>• 24g Sorbitolpulver</li><li>• 16g Dextrosepulver</li><li>• 3g Matcha Pulver</li><li>• 150g <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b></li></ul>	Rahm, Glucose, Sorbitol, Dextrose und Matcha Pulver erhitzen und gut mixen, bis sich alles aufgelöst hat. Über die <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> giessen und gut emulgieren.

## Gesamtherstellung

Nach vollständiger Kristallisation der Hülle das **CARMA® Caramel Citron** und die Matcha Ganache bei 29°C einfüllen und dabei Platz zum deckeln lassen. Mit **CARMA® White Nuit Blanche 37%** verschliessen und aus der Form lösen.



Das Ei-Quartett:  
Vier Kompositionen des Geschmacks

# Dattelmарzipan Ei

Rezept für ca. 65 Wellen Eier

Zutaten	Herstellung
<b>Hülle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 20g <b>Mona Lisa® Kakaobutterfarbe Kupfer</b></li><li>• 300g <b>CARMA® Milk Dima 39%</b></li></ul>	Die polierten Pralineneierformen mit einem Schwamm und der temperierten Kakaobutterfarbe leicht betupfen. Die kristallisierten Formen mit <b>CARMA® Milk Dima 39%</b> ausgiessen.
<b>Dattelmарzipan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 200g Datteln</li><li>• 30g Dattelsirup</li><li>• 150g <b>CARMA® Mandelmasse 1:1</b></li></ul>	Datteln möglichst fein kuttern, bis eine Paste entsteht. Den Sirup und die Mandelpaste begeben und erneut gut mixen bis eine homogene Masse entsteht.
<b>Macis Ganache</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 150g Rahm</li><li>• 30g Glucosesirup</li><li>• 20g Sorbitolpulver</li><li>• 20g Dextrosepulver</li><li>• 25g Geklärte Butter</li><li>• 205g <b>CARMA® Milk Dima 39%</b></li><li>• 5g Macis</li></ul>	Rahm und Macis erhitzen und für etwa 1 Stunde ziehen lassen. Abseihen, Glucose, Sorbitol und Dextrose zugeben und erneut erhitzen bis sich alles aufgelöst hat. Über die <b>CARMA® Milk Dima 39%</b> und geklärte Butter giessen und gut emulgieren.

## Gesamtherstellung

Nach vollständiger Kristallisation der Hülle das Marzipan bis zur Hälfte einfüllen und darauf die Ganache geben. Dabei Platz zum Deckeln lassen und verschliessen sobald die Ganache angezogen hat.





Das Ei-Quartett:  
Vier Kompositionen des Geschmacks

# Portwein Ei

Rezept für ca. 40 Portwein Eier

Zutaten	Herstellung
<b>Hülle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 20g <b>Mona Lisa® Kakaobutterfarbe Feuer Rot</b></li><li>• 20g <b>Mona Lisa® Kakaobutterfarbe Weiss</b></li><li>• 20g <b>CARMA® Dark Bourbon 50%</b></li><li>• 300g <b>CARMA® Dark Lesuk 65%</b></li></ul>	Die Pralineneierformen ¾ mit <b>CARMA® Dark Lesuk 65%</b> füllen, einen Spiess oder ein Modellierwerkzeug einstechen, mit Eisspray befestigen und auskristallisieren lassen, um eine Art Stempel zu machen. Einen Tupfer <b>CARMA® Dark Bourbon 50%</b> in die polierte Form geben, mit dem selbst gemachten Stempel leicht in die Form drücken und schnell wieder anziehen, damit ein Maserung in der Form entsteht. Dies bei allen Eiern wiederholen und auskristallisieren lassen. Nun mit temperierter Pastellrot, gemischt aus Flame Red und Weiss, vollständig besprühen und mit <b>CARMA® Dark Lesuk 65%</b> ausgiessen.
<b>Portwein Ganache</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 70g Portwein</li><li>• 27g Rahm</li><li>• 13,5g Glucosesirup</li><li>• 24g Sorbitolpulver</li><li>• 11g Dextrose</li><li>• 11g Geklärte Butter</li><li>• 160g <b>CARMA® White Ivoire 37%</b></li></ul>	Rahm, Portwein, Glucose, Sorbitol und Dextrose erhitzen bis sich alles aufgelöst hat. Über die <b>CARMA® White Ivoire 37%</b> und geklärte Butter giessen und gut emulgieren.
<b>Kaffeeknusper</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 80g <b>CARMA® Dark Lesuk 65%</b></li><li>• 15g Kakaonibs</li><li>• 15g Kaffeebohnen</li><li>• 35g Feuilletine</li><li>• 40g Sonnenblumenöl</li><li>• 1g Salz</li></ul>	Kakaonibs und Kaffeebohnen mixen bis feine Stücke übrig sind. Diese mit zerkleinerten Feuilletine und dem Salz mischen. Temperierte <b>CARMA® Dark Lesuk 65%</b> und Öl vermengen und den Trockenmix beigegeben. Direkt weiterverarbeiten.

## Gesamtherstellung

Nach vollständiger Kristallisation der Hülle die Ganache bei 30°C bis etwa ⅔ einfüllen und darauf die Knusperschicht geben. Dabei Platz zum Deckeln lassen und verschliessen sobald der Knusper angezogen hat.



Das Ei-Quartett:  
Vier Kompositionen des Geschmacks

# Carmamella Ei

Rezept für ca. 65 Carmamella Eier

Zutaten	Herstellung
<b>Hülle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 20g <b>Mona Lisa® Kakaobutterfarbe Gold</b></li><li>• 300g <b>CARMA® Milk Seriz 35%</b></li></ul>	Durch einen Sieb die temperierte Kakaobutterfarbe in die polierte Pralineneierformen sprühen, sodass eine Art Schachbrettmuster entsteht. Die kristallisierten Formen mit <b>CARMA® Milk Seriz 35%</b> ausgiessen.
<b>CARMA® Carmamella Selection</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100g <b>CARMA® Carmamella Selection</b></li><li>• 1g Salz</li></ul>	<b>CARMA® Carmamella Selection</b> und Salz mischen.
<b>Braune Butter Ganache</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 135g Rahm</li><li>• 31g Glucosesirup</li><li>• 20g Sorbitolpulver</li><li>• 21g Dextrosepulver</li><li>• 40g Braune Butter</li><li>• 250g <b>CARMA® Milk Seriz 35%</b></li></ul>	Rahm, Glucose, Sorbitol und Dextrose erhitzen bis sich alles aufgelöst hat. Über die <b>CARMA® Milk Seriz 35%</b> und braune Butter giessen und gut emulgieren.

## Gesamtherstellung

Nach vollständiger Kristallisation der Hülle das **CARMA® Carmamella Selection** ⅓ einfüllen und darauf die Ganache geben. Dabei Platz zum Deckeln lassen und verschliessen sobald die Ganache angezogen hat.







# Ostern 2026 – Interpretieren Sie Ihre Bäckereiklassiker neu mit internationalen Geschmacksnoten

Unsere Bäckereikollektion präsentiert drei inspirierende Kreationen, um Ihr saisonales Sortiment zu bereichern. Jedes Produkt spiegelt die grossen Trends von Ostern 2026 wider: kulinarische Innovation, Premiumisierung, kreatives Design und geschichtete Texturen. Speziell für den Schweizer Markt entwickelt, bieten diese Kreationen hohen Mehrwert, saisonale Differenzierung und eine zeitgemässe Neuinterpretation klassischer Produkte.

## **Oster Kranz gefüllt mit Pistazie & Orange**

Diese Bröche verbindet eine grosszügige, weiche Textur mit einem intensiven, floralen Aromaprofil, inspiriert von nahöstlichen Geschmacksrichtungen. Die Kombination aus Pistazie und kandierter Orange bietet ein fein abgestimmtes Gleichgewicht zwischen Süsse und Frische und macht diese Kreation zu einer hochwertigen saisonalen Delikatesse, ideal für Liebhaber feiner Genüsse.

## **Karotten-Oster-Gipfeli mit Lebkuchennoten**

Eine spielerische und moderne Interpretation des klassischen Croissants, perfekt passend zum Trend visuell ansprechender und „Instagram-tauglicher“ Produkte. Der buttrige Blätterteig, kombiniert mit einer würzigen Füllung nach Lebkuchen-Art, sorgt für ein warmes, köstliches Geschmackserlebnis. Das originelle Design zieht die Aufmerksamkeit im Schaufenster auf sich und steigert die Kundenbindung.

## **Neuinterpretierte Oster-Chüechli – der Klassiker wird in zwei Versionen angeboten**

- **Premium-Edition mit Caramel:** Eine verwöhnende Kreation, die die Beliebtheit von Limited Editions widerspiegelt, mit warmen, geschmolzenen Caramelnoten, fein ausbalanciert für Kenner.
- **Traditionelle Himbeer-Edition:** Frisch und fruchtig, leicht zuzubereiten, bietet diese Version ein elegantes Geschmackserlebnis.

Bieten Sie Ihren Kunden ein Osterfest, bei dem Tradition auf Innovation trifft, mit überraschenden Geschmacksrichtungen und neuen Formaten für ein modernes, verlockendes saisonales Sortiment.





# Oster Kranz



Rezept für 3 Kränze

### Zutaten

#### Hefeteig

- 1000 g Weissmehl Typ 400
- 500 g Milch
- 100 g Zucker
- 75 g Würfelhefe
- 75 g Vollei
- 150 g Butter, Milch
- 20 g Salz

#### Pistazien Füllung

- 400 g **CARMA® Mandelbackmasse 24%**
- 400 g geröstete Pistazien
- 150 g Kandierte Orange
- 2g Safran

### Herstellung

Mehl, Milch, Zucker, Hefe und Ei kurz kneten. Die Butter dazugeben und kneten bis der Teig elastisch ist. Für etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur gären lassen. Den Teig in 3 gleich grosse Stücke teilen, auf 2,5mm und 20×60 cm ausrollen. Einfrieren bis zur Weiterverarbeitung.

Die Pistazien, Safran und kandierten Orangen gut mixen bis sie sehr fein sind aber noch nicht pastig. Diese mit der **CARMA® Mandelbackmasse 24%** gut vermengen und in 3 gleich grosse Stücke teilen, auf 1,5mm und 20×60 cm ausrollen. Direkt bis zur Weiterverarbeitung einfrieren.

### Gesamtherstellung

Die Pistazienplatte auf die Hefeteigplatte auflegen kurz antauen lassen und zu einer 60 cm langen Rolle formen. Die Rollen für etwa 20 Minuten im Tiefkühler fest werden lassen, aber nicht fest frieren lassen. Mit einem scharfen Messer längs halbieren. Mit jeweils 3 Stränge (Hälften) einen Kranz flechten und diesen für etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur, mit einem gefetteten Glas innen, gären lassen. Bei 185°C für 18 Minuten backen, dann das Glas rausnehmen und erneut 9 Minuten backen. Nach dem Backen mit **CARMA® Aprikoture** bestreichen und nach Bedarf mit Blüten, kandierten Orangen und gerösteten Pistazien garnieren.







# Oster Gipfeli

Rezept für ca. 25 Croissants

## Zutaten

### Croissant Teig

- 500g Mehl
- 10g Salz
- 50g Zucker
- 10g Honig
- 20g Frische Hefe
- 140g Kaltes Wasser
- 100g Kalte Milch
- 125g Butter (1)
- 250g Butter (2)
- Lebensmittelfarben, Zitronengelb
- Lebensmittelfarben, Himbeerrot

### Frischkäse Füllung

- 30g **CARMA® Carmavanil**
- 100g Milch
- 100g Frischkäse
- 2g Lebkuchengewürz

### Karottengrün Deko

- 100g **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 10g **Mona Lisa® Kakaobutterfarbe Grün**

### Glanz Pulver

- 150g Glucosesirup
- 225g **CARMA® Fondant**

## Herstellung

In einer Knetmaschine das Mehl, Salz und den Zucker mischen. Wasser, Milch, Hefe und Honig gut mixen, damit Hefe und Zucker sich auflösen. Langsam knetend die Flüssigkeit beigegeben und 5 Minuten kneten lassen. Als letztes die Butter (1) zugeben und plastisch kneten bis man eine gute Glutenentwicklung hat. Für 1 Stunde bei Raumtemperatur gären lassen und dann für 12 Stunden im Kühlschrank langsam gären lassen. 100g des Teiges wegnehmen, orange mit den 2 Lebensmittelfarben färben, auf 1,5mm ausrollen und direkt einfrieren. Den Grossteil zu einem Rechteck ausrollen, die Butter (2) einschlagen und erst eine doppelte Tour, dann eine einfache Tour geben. Auf etwa die selbe Grösse ausrollen wie die orange Platte und diese nun auflegen. Den Teig nun auf 3mm ausrollen und in 12cm breite und 30cm lange Dreiecke zuschneiden. Diese für etwa 30 Minuten einfrieren und dann mit einem scharfen Messer quer halbieren. Für etwa 90 Minuten gären lassen und dann bei 155°C für 20 Minuten backen. Sofort mit dem Glanzpulver von allen Seiten bestreuen und nochmal für 2 Minuten bei 200°C backen um das Pulver zu schmelzen, bis die Croissants schön glänzen.

Frischkäse mit dem Gewürz leicht erwärmen, um ihn glatt zu rühren. **CARMA® Carmavanil** mit Milch 5 Minuten aufschlagen und unter den Frischkäse heben.

**CARMA® White Nuit Blanche 37%** und Kakaobutterfarbe gut mischen und vorkristallisieren. Ein Blech leicht befeuchten und eine Transferfolie glatt aufstreichen. Dieses Blech nun in einen Rollwagen schieben, sodass die Folie auf der Unterseite ist. Mit einem kleinen Becher oder Siegel Stempel nun in die **CARMA® White Nuit Blanche 37%** tauchen und ein paar Sekunden warten. Den Stempel leicht von unten an die Folie drücken und nach 2-3 Sekunden ruckartig nach unten ziehen um Schokoladenfäden entstehen zu lassen. Diese auskristallisieren lassen, das Blech dann aus dem Wagen nehmen und mit der Deko nach oben abstellen um die Deko von der Folie zu lösen. Diese wenn erwünscht noch mit mehr grüner Kakaobutterfarbe besprühen um die Farbe nach Wunsch zu optimieren.

Glucose und **CARMA® Fondant** zusammen auf 165°C kochen, auf eine Folie giessen und auskristallisieren zu lassen. Dann pulverisieren und sofort luftdicht verpacken. Auf das gebackene Produkt sieben und bei 240°C für ca. 3 Minuten backen. Backen bis das Puder sich vollständig aufgelöst hat und einen schönen deckenden Glanz entwickelt.





# Traditionelle Oster Chüechli – Edition mit Himbeeren

Rezept für ca. 40 kleine Kreise

Zutaten	Herstellung
<b>Sable hell</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 180 g Butter</li><li>• 150 g Puderzucker</li><li>• 50 g Vollei</li><li>• 325 g Weissmehl 400</li><li>• 2 g Salz</li></ul>	Butter, Puderzucker und Salz gut vermengen. Langsam das Ei zugeben und als letztes das Mehl (und das <b>CARMA® Kakaopulver 22–24%</b> beim Kakao-Sable) einmehlieren und verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Diesen für 2 Stunden ruhen lassen und dann auf 3 mm ausrollen. Eine Hälfte des hellen Sable nutzen um 8 cm Tartlettringe auszulegen und diese bei 16 °C für 20 Minuten zu backen. Mit 3 verschiedenen Ausstechern (2, 4, 6 cm Durchmesser) ein Fleckenmuster in den hellen Sableteig ausstechen, welches dem Muster einer Kuh ähneln soll. Diese Lücken nun mit dem gleich ausgestochenen Kakaosable füllen und andersherum. Nun die gefleckten Sableplatten auf 2,5 mm ausrollen und mit einem 5 cm ausstechen. Diese bei 160 °C für 15 Minuten backen. Alternative: Die inneren Kreise des Kuh-Tartlett Sables nutzen.
<b>Kakao-Sable</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 180 g Butter</li><li>• 150 g Puderzucker ohne Zusatz</li><li>• 50 g Vollei</li><li>• 290 g Weissmehl Typ 400</li><li>• 35 g <b>CARMA® Kakaopulver 22–24%</b></li><li>• 2 g Speisesalz</li></ul>	

Rezept für ca. 20 Stück (5 cm Kreise)

<b>Reiskuchen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 400 g Vollmilch</li><li>• 1 Prise Salz</li><li>• Zesten von 1 Zitrone</li><li>• 100 g Risottoreis</li><li>• 75 g weiche Butter</li><li>• 55 g Zucker</li><li>• 40 g Eigelb (≈ 2 Stk.)</li><li>• 10 g Maisstärke</li><li>• 90–100 g gemahlene Mandeln</li><li>• 75 g <b>CARMA® Milk Livina 48%</b>, fein gehackt</li><li>• 150 ml Vollrahm</li><li>• 60 g Eiweiss (≈ 2 Stk.)</li><li>• 1 Prise Salz</li></ul>	Milch, Salz und Zitronenzeste aufkochen, Reis einrühren und 30 min leise köcheln, bis der Reis weich aber noch bissfest ist. Kaltstellen. Butter, Zucker und Eigelb cremig rühren. Stärke, Mandeln und <b>CARMA® Milk Livina 48%</b> unterziehen. Kalten Milchreis mit dem Rahm kurz auflockern und die andere Masse untermischen. Eiweiss mit Salz steif schlagen und behutsam unter die Masse heben. In einen gefetteten Rahmen etwa 2.5 cm hoch füllen. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 35–40 min goldbraun backen. Vollständig auskühlen lassen und in die selben Kreise mit 5 cm wie der Kuhsable ausstechen. Alternative: Die inneren Kreise des Kuh-Tartlett Reiskuchens nutzen.
<b>Reisdekoration</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 300 g Öl</li><li>• 50 g Risotto Reis</li><li>• 50 g Wildreis</li></ul>	Öl auf 200 °C erhitzen, den Reis portionenweise darin aufpuffen lassen und direkt auf Küchenpapier abtropfen lassen. Abkühlen lassen und dabei immer wieder zwischen Papiertüchern abtupfen um möglichst viel Öl zu entfernen.

## Gesamtherstellung

Mit einem Cornet oder Spritzbeutel die **CARMA® Himbeer Carmelade** in die Tartelettes dressieren. Den Reiskuchen in die Mitte legen und leicht andrücken, damit die **CARMA® Himbeer Carmelade** gleichmässig an die Seite gedrückt wird. Kleine Himbeeren in den Zwischenraum einsetzen und mit Puderschnee bestäuben. Den Kuhsable-Kreis mit **CARMA® Clear Gel** bestreichen und mittig auf den Reiskuchen auflegen. **CARMA® Himbeer Carmelade**-Punkte auf die Himbeeren dressieren und mit gepufftem Reis und Pistazienstiften dekorieren.





# Elegante Oster Chüechli – Edition mit Kuh

Rezept für ca. 40 ausgestochene Kreise

Zutaten	Herstellung
<b>Sable hell</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 180 g Butter</li><li>• 150 g Puderzucker</li><li>• 50 g Vollei</li><li>• 325 g Weissmehl 400</li><li>• 2 g Salz</li></ul>	Butter, Puderzucker und Salz gut vermengen. Langsam das Ei zugeben und als letztes das Mehl (und das <b>CARMA® Kakaopulver 22–24%</b> beim Kakao-Sable) zugeben und verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Diesen für 2 Stunden ruhen lassen und dann auf 3 mm ausrollen. Mit 3 verschiedenen Ausstechern (2, 4, 6 cm Durchmesser) ein Fleckenmuster in den Sableteig ausstechen, welches dem Muster einer Kuh ähneln soll. Diese Lücken nun mit dem gleich ausgestochenen Kakaosable füllen und andersherum. Nun die gefleckten Sableplatten auf 2,5 mm ausrollen und mit einem 9 cm Ausstecher Kreise ausstechen welche mit einem 5 cm Ausstecher zu einem Ring ausgestochen werden. Diese bei 160°C für 15 Minuten backen.
<b>Kakao-Sable</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 180 g Butter</li><li>• 150 g Puderzucker ohne Zusatz</li><li>• 50 g Vollei</li><li>• 290 g Weissmehl Typ 400</li><li>• 35 g <b>CARMA® Kakaopulver 22–24%</b></li><li>• 2 g Speisesalz</li></ul>	
<b>Rezept für ca. 10 Stück 9 cm Kreise</b> <b>Reiskuchen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 400 g Vollmilch</li><li>• 1 Prise Salz</li><li>• Zesten von 1 Zitrone</li><li>• 100 g Risotto Reis</li><li>• 75 g weiche Butter</li><li>• 55 g Zucker</li><li>• 40 g Eigelb (≈ 2 Stk.)</li><li>• 10 g Maisstärke</li><li>• 90–100 g gemahlene Mandeln</li><li>• 75 g <b>CARMA® Milk Livina 48%</b>, fein gehackt</li><li>• 150 ml Vollrahm</li><li>• 60 g Eiweiss (≈ 2 Stk.)</li><li>• 1 Prise Salz</li></ul>	Milch, Salz und Zitronenzeste aufkochen, Reis einrühren und 30 min leise köcheln, bis der Reis weich aber noch bissfest ist. Kaltstellen. Butter, Zucker und Eigelb cremig rühren. Stärke, Mandeln und <b>CARMA® Milk Livina 48%</b> unterziehen. Kalten Milchreis mit dem Rahm kurz auflockern und die andere Masse untermischen. Eiweiss mit Salz steif schlagen und behutsam unter die Masse heben. In einen gefetteten Rahmen etwa 2,5 cm hoch füllen. Bei 180°C (Ober-/ Unterhitze) 35–40 min goldbraun backen. Vollständig auskühlen lassen und in die selben Ringformen mit 9 cm und 5 cm wie der Kuhsable ausstechen.



<b>Reisdekoration</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 300 g Öl</li><li>• 50 g Risotto Reis</li><li>• 50 g Wildreis</li><li>• 200 g <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b></li></ul>	Öl auf 200°C erhitzen, den Reis portionenweise darin aufpuffen lassen und direkt auf Küchenpapier abtropfen lassen. Abkühlen lassen und dabei immer wieder zwischen Papiertüchern abtupfen um möglichst viel Öl zu entfernen. Aus Transferfolie 1,5 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden und diese mit <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> bestreichen. Direkt mit beiden gepufften Reissorten bestreichen und über einen runden Tartring legen, damit eine Rundung entsteht.
<b>Buttercreme</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100 g Butter</li><li>• 50 g <b>CARMA® Carmamella Selection</b></li><li>• 1,5 g Salz</li></ul>	Weiche Butter, <b>CARMA® Carmamella Selection</b> und Salz zusammen leicht aufschlagen und direkt in einen Spritzsack mit einer kleinen Saint Honore Tülle füllen.
<b>Schokoladen Kuh</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 50 g <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b></li><li>• 150 g <b>CARMA® Dark Bourbon 50%</b></li></ul>	Auf zugeschnittene Tranferfolien eine kleine Kuhschablone auflegen. In diese mit temperierter <b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> Punkte eindressieren. Direkt darauf die <b>CARMA® Dark Bourbon 50%</b> aufstreichen und die Schablone abziehen, sodass saubere Ränder entstehen. Zwischen 2 Schneidebrettern auskristallisieren lassen und dann von der Folie lösen.
<b>Gesamtherstellung</b> <p>Zwei Tartringe nehmen und auf jeweils eine Seite temperierter <b>CARMA® Dark Bourbon 50%</b> aufdressieren. Den Reismassen Ring auf eine dieser Seiten legen und den anderen Ring mit der <b>CARMA® Dark Bourbon 50%</b> Seite darauf legen und leicht andrücken. Eine Seite leicht anraspeln mit einer Microplane damit eine stabile Stelle entsteht zum aufstellen. Nun aufstellen und oben sowie in der Mitte die Buttercreme schwungförmig aufdressieren. Oben den Reissbogen aufsetzen und innen die Kuh einsetzen.</p>	







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



**CARMA®  
White Niobo 34%**  
5 kg • CHW-O050NIBOE6-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 Diana 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®  
Kakaobutter**  
3 kg • NCB-HD703-CA-654



**CARMA®  
Kakaopulver 22-24%**  
1 kg • DCP-22H05-CAE6-89B



**CARMA®  
Kakaopulver 20-22%**  
1 kg • DCP-20B20-CAE6-91B



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



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



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



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



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



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



**CARMA®  
Himbeer Carmelade  
mit Kernen**  
12,5 kg • MWF-038RAS22-671



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



**CARMA®  
Carmamella Selection**  
13 kg • FWF-51CARASEC-Z51



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



**Mona Lisa®  
IBC,  
Gold Pulver**  
25 g • F030604



**Mona Lisa®  
Kakaobutter,  
weiss**  
245 g • F031397



**Mona Lisa®  
Kakaobutter,  
zitronen-gelb**  
245 g • F031394



**Mona Lisa®  
Kakaobutter,  
gold**  
245 g • F030651



**Mona Lisa®  
Kakaobutter,  
feuer rot**  
245 g • F006680



**Mona Lisa®  
Kakaobutter,  
grün**  
245 g • F006683



**Mona Lisa®  
Kakaobutter,  
forsythia**  
245 g • F031395



**Mona Lisa®  
Kakaobutter,  
kupfer**  
245 g • F027548





**Carma®**  
SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931



Weitere Rezepte und Inspirationen auf:  
[carma.ch](https://carma.ch)

