



Carma[®]
SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931



*.
*
**Noël au *
pied du sapin**



Swiss premium products
for artisans and chefs since 1931



Leon Krohn
Chef Senior à la Chocolate Academy™ Zurich



Justus Terno
Chef à la Chocolate Academy™ Zurich

Chers Clients,

Cette année, **Leon Krohn**, chef senior de la Chocolate Academy™ de Zurich, et **Justus Terno**, chef de la Chocolate Academy™ Zurich, vous invitent au pied du sapin. Nos chefs ont développé une sélection de recettes qui répondent aux tendances du moment et qui permettront à vos clients de s'émerveiller au pied du sapin. Ils ont également mis à l'honneur les trois nouvelles couvertures Carma qui rendent hommage à l'héritage de la chocolaterie suisse et à la quête permanente de l'excellence gustative. Les nouvelles recettes se distinguent par des notes de cacao intenses et des profils aromatiques marqués. Deux d'entre elles sont des couvertures au lait, moins sucrées, en réponse à la tendance actuelle vers des chocolats moins doux. La dernière est une couverture noire qui séduit par sa grande polyvalence. A travers les pages qui suivent, vous découvrirez entre autres :

- Un aperçu des tendances du marché autour des saisonnalités
- Nos recommandations produits dont les trois nouvelles CARMA®
- Une section confiserie dont l'immanquable Bûche de Noël « Peaks » du Chef Leon
- Une section boulangerie

A travers ce carnet de recettes, nos chefs ont eu à cœur de vous partager leurs connaissances techniques et vous donnent des conseils pour vous permettre de travailler plus efficacement.

Les recettes de ce carnet vont vous permettre de stimuler vos ventes et de ravir vos clients !

Suivez-nous pour plus d'inspiration sur [@carmachocolate](https://www.instagram.com/carmachocolate) et [chocolateacademyzh](https://www.instagram.com/chocolateacademyzh)



**Scannez ici pour le
programme de cours
disponibles à la Chocolate
Academy™ de Zurich.**





Tendances du marché



Les plaisirs sucrés et chocolâtés sont en cours de redéfinition. Il ne s'agit plus seulement de satisfaire des envies, mais d'une expérience plus profonde qui lie le goût aux 5 sens et au bien-être.

MULTISENSORIALITÉ

Les consommateurs d'aujourd'hui veulent des expériences multisensorielles qui éveillent tous leurs sens. Un riche arôme du cacao, un craquement satisfaisant du chocolat ou une présentation visuellement époustouflante, les marques transforment les plaisirs quotidiens de leurs clients en souvenirs mémorables.

54%

des consommateurs d'Europe occidentale préfèrent les produits de confiserie au chocolat qui offrent plusieurs saveurs. (2023)²

EXCLUSIVITÉ

L'exclusivité et la rareté maîtrisée sont devenues de puissants leviers pour valoriser produits et expériences. Les éditions limitées et les offres exclusives suscitent l'envie en créant un sentiment d'urgence.

4

consommateurs d'Europe occidentale sur 10 préfèrent des produits de confiserie au chocolat exclusifs ou en édition limitée. (2023)²

SNACKING

Les petites douceurs à grignoter ont le vent en poupe, offrant des instants de plaisir en format mini et un coup de boost pratique au fil de la journée. Ces encas gourmands répondent au besoin de pauses rapides mais significatives, parfaitement adaptées aux rythmes de vie actifs.

69%

des consommateurs d'Europe occidentale préfèrent une petite portion d'un produit au chocolat très gourmand, plutôt qu'une grande portion moins gourmande. (2023)²

¹ Source : étude exclusive de Barry Callebaut, réalisée en ligne via Qualtrics en août 2023, dans les pays suivants : Belgique, Brésil, Canada, Chili, Chine, France, Allemagne, Inde, Indonésie, Italie, Japon, Mexique, Pologne, Espagne, Suède, Suisse, Turquie, Royaume-Uni, États-Unis. N = 7697.

Les résultats mondiaux agrégés sont basés sur ces 19 pays afin de garantir une répartition géographique équilibrée. L'étude couvre spécifiquement quatre catégories pertinentes (Confiserie au chocolat, Glaces, Gâteaux & Pâtisseries, et Biscuits/Cookies), ainsi que les différences générationnelles (générations plus jeunes vs plus âgées).



Recommandation Produits

Caramel Selection & Caramel Citron

Dans un marché où les consommateurs sont toujours plus exigeants, le caramel continue de s'imposer comme une valeur sûre et une saveur incontournable. Apprécié pour sa gourmandise et sa capacité à créer une véritable expérience sensorielle premium, il séduit un public large, toutes générations confondues. Véritable ingrédient caméléon, il s'adapte à une multitude d'applications — des pâtisseries aux glaces, en passant par les confiseries ou les desserts prêts à consommer — tout en évoquant une nostalgie réconfortante.

C'est dans cette dynamique que nous lançons deux nouvelles références au caramel, pensées pour répondre aux attentes actuelles :

- **Caramel Selection**
au goût doux et à la texture crémeuse, parfaite pour les créations classiques ou modernes.
- **Caramel Citron**
une innovation rafraîchissante qui marie l'intensité du caramel à une note citronnée subtile et équilibrée. Deux produits prêts à l'emploi, polyvalents, et conçus pour sublimer vos gammes avec une touche de gourmandise différenciante.

		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								Description produit	Applications
	Nom du produit	Numéro d'article									
Fourrages pour pâtisseries et confiseries	Caramel Selection, fourrage au caramel, crémeux	FWF-518CARASEC-Z51	12	•	•	•	•	•	20–30 °C	Garniture caramel de couleur brun clair. Saveur caramel douce, texture crémeuse.	Garniture ou arôme pour pâtisseries, desserts, spécialités glacées et pralines.
	Caramel Citron, fourrage caramel et citron, crémeux	FWF-519CACIT-Z54	12	•	•	•	•	•	20–30 °C	Garniture caramel de couleur brun clair. Saveur caramel douce associée à une note citronnée bien équilibrée, texture crémeuse.	Garniture ou arôme pour pâtisseries, desserts, spécialités glacées et pralines. Convient pour l'utilisation des machines « one-shot ».





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.

NOUVEAUTÉ
2025



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%

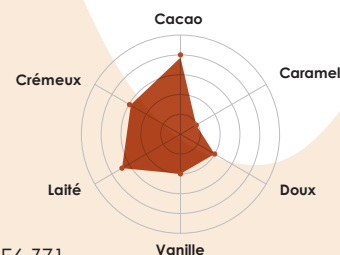
Unité
5 x 1,5 kg pistoles

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.

NOUVEAUTÉ
2025



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%

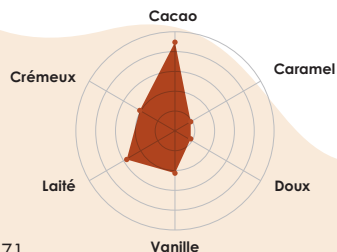
Unité
5 x 1,5 kg pistoles

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.

NOUVEAUTÉ
2025



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%

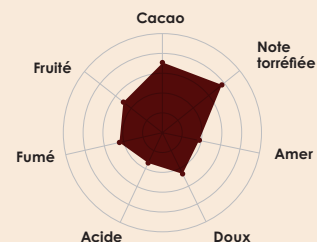
Unité
5 x 1,5 kg pistoles

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



* 2 pâtes à confiserie * à découvrir sans tarder!

Les pâtes à confiserie CARMA® sont idéales pour aromatiser les couvertures, les glaçages, les ganaches, les crèmes, glaces et gâteaux.



CARMA® Praliné Sélection (sans huile de palme), foncé

Praliné Sélection est une délicieuse pâte de noisettes foncée, sans soja, idéale pour les produits de confiserie. Elle ne contient aucune graisse étrangère et a une teneur haute de 44% en fruits à coques. Prête à l'emploi, elle peut aussi être congelée.



CARMA® Carmaduja, mi-foncé

Cette pâte de noisettes foncée à la texture riche et ferme offre un goût équilibré de chocolat et de noisette. Ce goût équilibré est obtenu grâce à un savant mélange de 37% chocolat suisse et 33% de noisettes. Sans soja, cette pâte est prête à l'emploi.

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



Un plaisir au chocolat sans compromis

Le panettone au chocolat est un délice apprécié par beaucoup !
Mais la plupart des cubes de chocolat ne sont pas à la hauteur du défi.
C'est pourquoi Callebaut® est fier de présenter les Chococubes –
les seuls cubes de chocolat qui conservent leur forme et leur croquant à l'intérieur
de votre panettone. Fabriqués à partir de chocolat Callebaut® 100% délicieux.

1. LA TAILLE COMPTE

De taille parfaite (10 × 10 × 10 mm), les Chococubes absorbent moins d'humidité, ce qui se traduit par une expérience plus chocolatée, une couleur plus fraîche de la pâte et une texture plus moelleuse pour vos clients.

2. MOINS DE BEURRE DE CACAO POUR DES TEMPS DE CUISSON PLUS LONGS

Les Chococubes de Callebaut® contiennent moins de beurre de cacao, ce qui les rend parfaits pour des temps de cuisson plus longs et des températures allant jusqu'à 200 °C. Ils ne se fondent pas complètement dans la pâte, ce qui permet de conserver le mordant et l'éclat du chocolat à l'intérieur de chacun de vos délicieuses créations.

3. CONSEIL HAUT DE GAMME !

Pétrissez les Chococubes dans votre pâte à la toute fin du processus de pétrissage. Cela empêche les Chococubes de fondre et à la pâte de changer de couleur.







Inspiration Confiserie

Pour les fêtes de fin d'année, nos chefs Leon & Justus vous dévoilent une collection exclusive de 7 recettes de confiserie conçues pour répondre aux attentes des consommateurs en quête d'expériences riches et uniques. Chaque création a été pensée dans une logique de multisensorialité, en combinant textures contrastées et saveurs audacieuses : pralinés croustillants à cœur coulant, ganaches onctueuses relevées d'épices hivernales, et gianduja aux fruits secs. Une véritable invitation à la découverte sensorielle, qui transforme chaque bouchée en moment d'exception.

Pour capter les nouveaux usages de consommation, ces produits se déclinent en formats snacking, idéals pour l'achat impulsif, les cadeaux de dernière minute ou la dégustation à l'emporter. Disponibles en édition limitée pour Noël, ces confiseries exclusives valorisent la rareté et la saisonnalité, deux leviers essentiels pour dynamiser les ventes en fin d'année. Une gamme festive, différenciante et hautement désirable, pensée pour enrichir votre offre avec des références à fort potentiel attractif.



Bonnet de St Nicolas

Pour 2 moules à 32 pralines
Référence du moule : CW2295 – Chocolate World

Ingédients

La couleur en spray

- 100 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 100 g de **beurre de cacao CARMA®**
- 4 g de **Mona Lisa® Flower Power Red Classic**

Le moulage

- **CARMA® Milk Livina 48%**, selon besoin

Élément au miel

- 60 g de miel de châtaignier
- 30 g de sirop de glucose
- 1 g de sel
- 2 g de jus de lime
- 15 g de **beurre de cacao CARMA®**

Ganache à la fève Tonka

- 270 g de crème 35%
- 60 g de sirop de glucose
- 67 g de sorbitol en poudre
- 30 g de sucre inverti
- 80 g de beurre
- 450 g de **CARMA® Milk Livina 48%**
- 2 g de fève Tonka râpée

Croustillant aux noix

- 20 g de noix, hachées
- 30 g de **Callebaut® Feuillettine™ Pailleté**
- 20 g de pâte de noix
- 1 g de sel
- 70 g de **CARMA® Milk Livina 48%**

Préparation

Préalablement cristalliser et vaporiser les moules avec le mélange.

Préalablement cristalliser la couverture et verser dans les moules.

Chauffer tous les ingrédients ensemble et bien émulsionner. Verser une grosse goutte de la préparation dans chaque moule à 29 °C.

Porter la crème à ébullition avec la fève tonka râpée et laisser infuser. Filtrer et chauffer à nouveau avec les sucres. Verser sur la couverture et bien mélanger. Ajouter le beurre et mélanger à nouveau. Remplir les moules jusqu'à environ la moitié et laisser cristalliser.

Mélanger les noix hachées, la **Callebaut® Feuillettine™ Pailleté**, le sel et la pâte de noix. Réchauffer à environ 26 °C, ajouter la couverture cristallisée et bien mélanger. Déposer sur la ganache et laisser un peu d'espace pour pouvoir refermer la praline ensuite.





Ingrédients

Éléments de décoration

- **CARMA® White Nuit Blanche 37%**, selon besoin
- **Mona Lisa® beurre de cacao**, blanc, selon besoin

Préparation

Pour le cercle, étaler finement la couverture **CARMA® White Nuit Blanche 37%** cristallisée sur une feuille de transfert de 11 × 11 cm. Une fois que la couverture est un peu plus ferme, découper des bandes fines avec une règle et placer une feuille de papier sulfurisé de même taille par-dessus. Enrouler la feuille autour d'un rouleau de 3 cm d'épaisseur et fixer avec 3 morceaux de ruban adhésif. Laisser complètement cristalliser.

Pour les pompons, retourner le moule à pralines et déposer lentement de gros points de **CARMA® White Nuit Blanche 37%** cristallisée.

Une fois les deux éléments cristallisés, placer les cercles sur un moule en silicone et congeler avec les pompons sur une plaque de cuisson. Après environ 10 minutes, vaporiser de la beurre de cacao blanche pour un effet velours, puis garnir les pralines avec ces éléments. Poser doucement le cercle autour de la praline et refermer à l'arrière avec un petit point de couverture. Déposer un peu de couverture sur le dessus de la praline et y mettre délicatement le pompon.



Justus Terno
Chef à
la Chocolate
Academy™ Zurich





Bûche de Noël « Peaks »

Leon Krohn
Chef Senior à
la Chocolate
Academy™ Zurich



Format de la Bûche : (25×8×6,5 cm) | Référence Silikomart : Diamond buche – 25.074.63.0065
Recette pour le cœur de la Bûche | Pour 1 plaque 40×60 cm



Ingrédients

Pain de Gênes au cacao

- 700 g de **CARMA® Masse Amandes 1:1**
- 840 g d'œufs entiers
- 420 g de **CARMA® Dark Edelbitter 70%**
- 210 g de beurre
- 112 g de farine
- 20 g de levure chimique

Croustillant au citron noir, 700 g par plaque

- 162 g de **CARMA® Milk Livina 48%**
- 400 g de **masse noisettes CARMA®**, pour aromatiser
- 140 g de **Callebaut® Feuilletine™ Pailleté**
- 26 g de beurre
- 1,5 g de sel
- 10 g de citron noir, moulu
- ½ zeste de citron

Compotée de bananes et fruits exotiques

- 1125 g de bananes, coupées en dés
- 525 g de purée de fruit de la passion
- 300 g de purée de banane
- 750 g de purée de mangue
- 170 g d'inuline
- 56 g de pectine NH
- 115 g de sirop de glucose

Préparation

Mettre la **CARMA® Masse Amandes 1:1** dans un batteur, ajouter lentement les œufs entiers et fouetter.

Faire fondre le beurre et le **CARMA® Dark Edelbitter 70%** à 50 °C.

Mélanger le beurre et le chocolat fondu avec le mélange d'œufs et de masse d'amande.

Incorporer la farine et la levure chimique.

Étaler sur une plaque avec un cadre haut et cuire à 210 °C pendant environ 8–10 minutes, puis laisser refroidir.

Découper à la taille d'un cadre de 17 cm × 24 cm et déposer.

Faire fondre le **CARMA® Milk Livina 48%** et le beurre, puis mélanger avec la **masse noisettes CARMA®**.

Ajouter le **Callebaut® Feuilletine™ Pailleté**, le sel, le citron noir et le zeste de citron, puis mélanger.

Étaler sur le pain de gênes au cacao dans le cadre et laisser durcir. Retourner le biscuit pour que la couche croustillante soit au fond.

Mélanger la pectine avec l'inuline.

Couper les bananes en gros dés ou les laisser entières selon les préférences.

Mettre dans une casserole avec les purées de fruits et le sirop de glucose.

Chauffer, ajouter la pectine et l'inuline à 40 °C et porter à ébullition.

Mixer si nécessaire, selon la texture désirée des bananes.

Laisser refroidir légèrement, étaler sur le biscuit avec la couche croustillante en dessous et laisser prendre en gelée.



Crèmeux au chocolat avec CARMA® Milk Livina 48%

- 1150 g de lait
- 820 g de **CARMA® Milk Livina 48%**
- 930 g de **CARMA® Dark Madagascar 64%**
- 42 g de gélatine 220 Bloom
- 2300 g de crème 35%

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide, puis l'essorer.

Porter le lait à ébullition, dissoudre la gélatine et verser sur les **couvertures CARMA®**.

Mixer avec un mixeur plongeant, ajouter la crème froide et mixer à nouveau.

Laisser refroidir légèrement au réfrigérateur jusqu'à ce que le crèmeux épaississe, puis verser sur la compotée gelée dans le cadre.

Congeler et découper ensuite selon la taille de la bûche, de manière à ce que le cœur ne dépasse pas 5 cm de hauteur.

Mousse au chocolat CARMA® Milk Livina 48%

- 500 g de lait
- 675 g de **CARMA® Milk Livina 48%**
- 12 g de gélatine 220 Bloom
- 1000 g de crème 35%

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide, puis l'essorer.

Porter le lait à ébullition, dissoudre la gélatine et verser sur le **CARMA® Milk Livina 48%**.

Mélanger et ajouter la crème fouettée en l'incorporant délicatement à 28 °C.

Mouler la mousse dans la forme de la bûche et insérer le cœur. Congeler et démouler.

Mélange pour pulvérisation

- 100 g de **CARMA® Dark Madagascar 64%**
- 80 g de **beurre de cacao CARMA®**

Faire fondre la couverture et le beurre de cacao à 45 °C, puis pulvériser sur la bûche congelée.

Glaçage au cacao

- 300 g de sucre
- 140 g d'eau
- 250 g de crème 35%
- 120 g de sirop de glucose
- 36 g de sucre inverti
- 92 g de **cacao en poudre 22-24% CARMA®**
- 14 g de gélatine 220 Bloom

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide et l'essorer.

Faire chauffer l'eau avec le sucre jusqu'à 121 °C.

Dans une autre casserole, porter à ébullition la crème, le sirop de glucose, le sucre inverti et le cacao en poudre en remuant.

Mélanger le sirop de sucre avec le mélange à la crème, puis porter à ébullition.

Ajouter la gélatine et bien mélanger sans incorporer d'air.

Le lendemain, réchauffer et utiliser à 35 °C.

Décoration

- **CARMA® Milk Livina 48%**, au besoin
- **Grué de cacao Callebaut®**, au besoin
- Feuilles d'or, au besoin

Recouvrir la forme de la bûche avec le tapis en silicone « Diamant » de Silikomart. Remplir de mousse et insérer le cœur.

Congeler et démouler. Retirer le tapis en silicone et pulvériser la partie Diamant de la bûche encore congelée avec le mélange de pulvérisation.

Glacer le reste de la bûche et décorer avec des cacao nibs et des feuilles d'or.

Tempérer le **CARMA® Milk Livina 48%**, l'étaler et couper au besoin pour recouvrir les extrémités de la bûche.





L'ourson tricot



Référence	Poids du moulage	Dimensions	Nombre d'empreintes	Nombre de plaques
MLD-090667-M00	80 g	120 × 90 × 60 mm	2	2

Ingrédients

Nez Rouge

- 30 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 10 g de **beurre de cacao CARMA®**
- 1 pièce de **Mona Lisa® Flower Power Rouge Classic**

Pattes

- **CARMA® Milk Diamo 39%**, selon besoin
- **CARMA® Dark Larim 51%**, selon besoin
- **CARMA® Gold Quintin 31%**, selon besoin

Mélange en spray pour l'ours **CARMA® Milk Diamo 39%**

- 60 g de **CARMA® Milk Diamo 39%**
- 40 g de **beurre de cacao CARMA®**

Mélange en spray pour l'ours **CARMA® Dark Larim 51%**

- 60 g de **CARMA® Dark Larim 51%**
- 40 g de **beurre de cacao CARMA®**

Mélange en spray pour l'ours **CARMA® Gold Quintin 31%**

- 60 g de **CARMA® Gold Quintin 31%**
- 40 g de **beurre de cacao CARMA®**

Préparation

Colorer la couverture **CARMA® White Nuit Blanche 37%** avec le beurre de cacao et les Power Flowers.

Préalablement cristalliser et colorer le nez de l'ours avec ce mélange.

Préalablement cristalliser la couverture de votre choix et colorer les pattes de l'ours ainsi que la petite queue avec cette couverture.

Préalablement cristalliser le mélange et vaporiser le moule avec cette préparation.

Ensuite, couler le moule avec la couverture pré-cristallisée.



Finition

Démouler les deux moitiés, légèrement chauffer et assembler délicatement.

Remarque : Le processus est le même pour chaque ours.

Ours **CARMA® Milk Diamo 39%** : Pattes **CARMA® Dark Larim 51%**

Ours **CARMA® Dark Larim 51%** : Pattes **CARMA® Gold Quintin 31%**

Ours **CARMA® Gold Quintin 31%** : Pattes **CARMA® Milk Diamo 39%**



Barres snacking « Peaks » au gianduja à la cannelle et aux canneberges

Pour 24 barres

Référence du moule : Chocolate World – 2497CW Moule à chocolat glacier bar

Ingrédients

Pointes dorées

- **Mona Lisa®** beurre de cacao, or, selon besoin

La couleur en spray

- 30 g de **Mona Lisa®** beurre de cacao, rouge feu
- 40 g de **Mona Lisa®** beurre de cacao, rose

Le moulage

- **CARMA®** Milk Livina 48%, selon besoin

Garniture gianduja cannelle-canneberges

- 450 g de **CARMA® Carmaduja Amande**, clair
- 1,5 g de cannelle en poudre
- 150 g de canneberges, séchées

Préparation

Préalablement cristalliser le beurre de cacao et ajouter de petites pointes dans les moules.

Mélanger les couleurs et les pré-cristalliser, puis vaporiser les moules.

Préalablement cristalliser la couverture et verser dans les moules. Utiliser un pinceau pour étaler dans les creux des montagnes afin d'éviter les bulles d'air.

Faire fondre le **CARMA® Carmaduja Amande** à 30 °C, mélanger avec la poudre de cannelle et verser dans les moules. Laisser de la place pour les canneberges et les ajouter dans le moule. Recouvrir avec un peu de **CARMA® Carmaduja Amande** et laisser cristalliser.
Fermer avec du **CARMA® Milk Livina 48%** et laisser cristalliser pendant quelques heures avant de démouler.



Barres snacking « Peaks » au gingembre

Pour 24 barres

Référence du moule : Chocolate World – 2497CW Moule « Glacier Bar »

Ingrédients

La couleur en spray

- 60 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 40 g de **beurre de cacao CARMA®**
- Gousses de vanille, selon besoin

Le moulage

- **CARMA® White Nuit Blanche 37%**, selon besoin

Préparation

Gratter les gousses de vanille et mélanger avec le reste des ingrédients. Préalablement cristalliser et vaporiser les moules avec ce mélange.

Préalablement cristalliser le **CARMA® White Nuit Blanche 37%** et verser dans les moules. Utiliser un pinceau pour étaler dans les creux des montagnes afin d'éviter les bulles d'air.

Ganache au gingembre et CARMA® White Nuit Blanche 37%

- 83 g de crème 35%
- 2 g de gingembre, râpé
- 23 g de sorbitol en poudre
- 15 g de sirop de glucose
- 25 g de dextrose
- 135 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 17 g de **beurre de cacao CARMA®**

Râper le gingembre et le laisser infuser dans la crème chaude pendant 30 minutes. Filtrer et compléter la crème à son poids de départ si nécessaire. Chauffer avec les sucres et verser sur le beurre de cacao et le **CARMA® White Nuit Blanche 37%**. Bien émulsionner et verser dans les moules à 27 °C.

Transformation / Stockage

Laisser cristalliser la ganache pendant 24 heures, fermer avec le **CARMA® White Nuit Blanche 37%** et laisser cristalliser pendant quelques heures avant de démouler.

Saupoudrer de paillettes argentées.



Leon Krohn
Chef Senior à
la Chocolate
Academy™ Zurich







Bûchette mandarine & noix de coco

Pour 2 moules de 40 pralines

Il n'y a pas de référence pour le moule. Les pralines mesurent chacune 1,5 × 3 cm.

Ingédients

Couleurs en spray

- 50 g de **Mona Lisa® beurre de cacao**, blanc
- 25 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 25 g de **beurre de cacao CARMA®**

Garniture Ganache Mandarine Cardamome

- 276 g de crème 35%
- 50 g de sirop de glucose
- 75 g de poudre de sorbitol
- 50 g de dextrose
- 1 g de cardamome en poudre
- 4 g de zeste de mandarine
- 10 g de purée de Kalamansi
- 450 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**

Croustillant à la noix de coco

- 75 g de noix de coco râpée grillée
- 30 g d'huile de noix de coco
- 1,5 g de sel
- 90 g de **CARMA® White Nuit Blanche 37%**

Éléments décoratifs

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

Préparation

Préalablement cristalliser le mélange et vaporiser les moules avec cette préparation.

Pour le moulage :

Préalablement cristalliser la couverture **CARMA® White Nuit Blanche 37%** et couler les moules avec cette couverture.

Porter la crème, le zeste de mandarine et la poudre de cardamome à ébullition, puis laisser infuser pendant 15 minutes.

Filtrer et remettre à bouillir avec les sucres. Verser le mélange sur la couverture, mixer et ajouter la purée de Kalamansi, puis mixer à nouveau. Remplir les pralines à moitié avec la ganache chauffée à 29 °C.

Faire griller la noix de coco jusqu'à ce qu'elle soit dorée, puis laisser refroidir. Faire fondre l'huile de noix de coco et la mélanger avec les noix de coco râpées et le sel. Chauffer à environ 26 °C, puis ajouter la couverture pré-cristallisée et bien mélanger. Remplir les pralines avec ce mélange, en laissant un peu d'espace pour les fermer ensuite.

Dans un moule à pralines vide, pulvériser des formes de nuages avec la couverture pré-cristallisée et laisser cristalliser. Démouler, déposer sur une plaque recouverte de film alimentaire et congeler. Une fois congelées, les pulvériser avec le colorant en beurre de cacao et les poser sur les pralines démoulées. Saupoudrer de poudre d'argent si nécessaire.

Justus Terno
Chef à
la Chocolate
Academy™ Zurich





Praline caramel citron

Pour 3 moules de 24 pralines

Référence du moule : Moule à chocolat Chocolate World Pralines-Calisson – Martin Diez CW2482

Ingédients

Couleurs en spray

- **Mona Lisa® beurre de cacao**, or, pour les points
- 30 g de **Mona Lisa® beurre de cacao**, vert
- 10 g de **Mona Lisa® beurre de cacao**, blanc
- 1,5 g de **Mona Lisa® beurre de cacao**, or

Le moulage

- **CARMA® Gold Quintin 31%**, selon besoin

Garniture CARMA® Caramel Citron

- 30 g de garniture **CARMA® Caramel Citron**

Ganache CARMA® Dark Venezuela 70% au citron

- 90 g de crème 35%
- ½ zeste de citron
- 40 g de sirop de glucose
- 21 g de poudre de sorbitol
- 10 g de sucre inverti
- 30 g de beurre
- 126 g de **CARMA® Dark Venezuela 70%**

Préparation

Vaporiser le moule avec du **beurre de cacao Mona Lisa®**, or pré-cristallisé pour former de petits points.

Mélanger la couleur verte avec les 3 autres couleurs et les pré-cristalliser.

Vaporiser le moule avec ce mélange.

Verser la couverture **CARMA® Gold Quintin 31%** pré-cristallisée dans le moule vaporisé.

Remplir le moule avec une petite quantité de garniture **CARMA® Caramel Citron**.

Faire infuser le zeste de citron dans la crème chaude pendant 20 minutes.

Filtrer et compléter la crème si nécessaire pour atteindre le poids initial.

Chauffer la crème avec les sucres et le beurre, puis verser sur le **CARMA® Dark Venezuela 70%**.

Bien émulsionner et couler la ganache dans le moule à 32 °C.

Transformation / Stockage

Laisser cristalliser la ganache pendant 24 heures, puis fermer les pralines avec du **CARMA® Gold Quintin 31%**. Démouler.



Leon Krohn
Chef Senior à
la Chocolate
Academy™ Zurich





Praline du Nouvel An



Justus Terno
Chef à
la Chocolate
Academy™ Zurich



Pour 2 moules à 15 pralines

Ingrédients

La couleur en spray

- 100 g de **Mona Lisa® beurre de cacao**, noir

Le moulage

- **CARMA® Dark Larim 51%**, selon besoin

Gelée de prune

- 220 g de purée de prunes
- 80 g de purée d'abricot
- 10 g de sucre (1)
- 1,5 g de pectine jaune
- 80 g de sucre (2)
- 60 g de sirop de glucose
- 4 g d'acide citrique

Carmaduja aux noisettes

- 400 g de **CARMA® Carmaduja Noisette**
- 8 g de thé Earl Grey en poudre

Cire de noisette

- 50 g d'huile de noisette
- 25 g de **pâte de noisette CARMA®**
- 25 g de **beurre de cacao CARMA®**
- 0,5 g de Sosa Wax Concept



Éléments décoratifs

- 100 g de **CARMA® Dark Larim 51%**
- 50 g de **Mona Lisa® beurre de cacao**, noir
- 10 g de poudre d'or
- 100 g de sucre

Préparation

Préalablement cristalliser et vaporiser les moules avec le beurre de cacao.

Préalablement cristalliser la couverture et verser dans les moules.

Chauffer les purées à 40 °C et ajouter la pectine mélangée avec le sucre (1). Bien mélanger. Porter à ébullition, puis ajouter les sucres restants et porter à ébullition à nouveau. Retirer du feu et ajouter l'acide citrique. Verser dans les moules à environ 28 °C.

Chauffer le **CARMA® Carmaduja Noisette** à 26 °C, ajouter le thé en poudre et bien mélanger. Verser immédiatement dans les moules, en laissant un peu d'espace pour l'insertion de la cire de noisette.

Chauffer l'huile, la pâte de noisette et le **beurre de cacao CARMA®** à environ 50 °C. Ajouter le Wax Concept et bien mélanger. Tempérer le mélange à 23 °C et remplir des moules en silicone en forme de demi-sphères de 2 cm. Laisser cristalliser au moins 12 heures, puis insérer la **pâte de noisette CARMA®** dans le Gianduja encore mou. Laisser la garniture cristalliser pendant au moins 12 heures, puis la fermer avec le **CARMA® Dark Larim 51%** pré-cristallisé et démouler après quelques heures.

Pour la feuille d'or, étaler finement le **CARMA® Dark Larim 51%** pré-cristallisé sur une feuille de transfert et découper des cercles avec un emporte-pièce de la taille de la praline. Laisser cristalliser sous un poids, puis les rouler dans un mélange de poudre d'or et de sucre. Déposer un peu de couverture sur le fond de la praline et y placer la feuille d'or.

Pour le disque 2026, préparer un gabarit légèrement plus petit que le diamètre de la praline. Étaler finement le **CARMA® Dark Larim 51%** pré-cristallisé dessus et laisser cristalliser sous poids. Une fois cristallisé, décoller délicatement du gabarit et vaporiser avec du beurre de cacao noir. Déposer deux petits points de couverture sur la feuille d'or et placer délicatement le disque 2026 sur le dessus.







Inspiration Boulangerie



Répondez aux attentes des consommateurs avec une offre boulangerie qui combine innovation produit et leviers de différenciation puissants. Nos trois nouveautés de saison intègrent les grandes tendances du moment, à commencer par la multisensorialité : la couronne des rois feuilletée chocolat-amande marie croustillant doré, fondant chocolaté et douceur de la frangipane, offrant une expérience gourmande riche en textures et en intensité aromatique.

Pensées pour séduire une clientèle à la recherche de praticité et d'exclusivité, le stollen avec son twist au chocolat et la brioche caramel-chocolat ont été préparés en formats snacking individuels, parfaits pour la consommation nomade ou l'achat impulsif. Proposez-les en édition limitée et vous créerez ainsi un sentiment d'urgence et de rareté, propice à stimuler les ventes saisonnières. Un trio stratégique pour dynamiser votre offre boulangère-pâtisserie et capter les nouvelles attentes du marché.



Couronne des Rois à l'orange et au cacao

Pour 3 à 5 pièces, selon le diamètre

Ingédients

Pâte à brioche au cacao

- 620 g de farine T55
- 63 g de **cacao en poudre 22-24% CARMA®**
- 30 g de lait
- 13 g de sel
- 40 g de sucre
- 30 g de lait en poudre
- 235 g d'eau
- 125 g d'œuf entier
- 27 g de levure fraîche
- 63 g de levain

Le laminage

- 500 g de beurre

Crème d'amande avec les chococubes Callebaut®, noir

- 220 g de farine d'amandes
- 30 g de farine
- 180 g de sucre
- 200 g de beurre mou
- 125 g d'œuf entier
- 20 g de Grand Marnier
- 80 g d'écorces d'oranges confites, hachées
- **Callebaut® Dark Chococubes**, selon besoin

Préparation

Mélanger tous les ingrédients ensemble et pétrir pendant 5 minutes à faible vitesse.

Pétrir ensuite pendant 10 minutes à vitesse moyenne jusqu'à ce que le gluten soit bien développé.

Laisser la pâte reposer pendant une heure dans un endroit chaud. Puis, la placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, abaisser la pâte et incorporer le beurre.

Réaliser une simple et une double tournée.

Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes et l'abaisser à une épaisseur de 6 mm.

Abaisser environ 20% de la pâte à 1,5 mm pour le fond et réserver.

Couper le reste de la pâte en bandes de 1 cm d'épaisseur.

Mélanger le beurre mou avec le sucre.

Ajouter l'œuf entier progressivement et bien mélanger.

Ajouter la farine d'amande et la farine.

Enfin, incorporer l'alcool (si désiré) et les écorces d'orange confites.

Dresser la crème d'amande en forme de cercle (18 cm, 2,5 cm d'épaisseur) sur du papier sulfurisé et la couvrir de **Callebaut® Dark Chococubes**.

Cacher une figurine dans la crème et congeler les cercles. Réserver pour la finition.



Leon Krohn
Chef Senior à
la Chocolate
Academy™ Zurich





Ingrédients

Sirop de sucre

- 100 g d'eau
- 100 g de sucre

Préparation

Porter l'eau et le sucre à ébullition et réserver.

Finition

Sortir le cercle de crème d'amande du congélateur.

Placer sur la pâte feuilletée fine (1,5 mm) et découper.

Former un cercle avec la pâte autour de la crème d'amande et disposer dans un moule de 22 cm de diamètre environ.

Couper le reste de la pâte en bandes de 1 cm de large, puis couper ces bandes en longueurs irrégulières (de 4 à 7 cm) et les disposer de manière irrégulière sur la crème d'amande, jusqu'à ce qu'elle soit complètement recouverte.

Laisser la pâte lever à 25 °C pendant environ 1,5 heure, puis cuire à 150 °C pendant environ 45 minutes.

Sortir du four, badigeonner de sirop de sucre et cuire encore 3 minutes au four.

Décorer, si nécessaire, avec des écorces d'orange confites.





Brioche au caramel & chocolat noir



Leon Krohn
Chef Senior à
la Chocolate
Academy™ Zurich



Pour 50 brioches de 30 g chacune

Ingrédients

Pâte à brioche

- 1000 g de farine T55
- 20 g de sel
- 120 g de sucre
- 40 g de levure fraîche
- 500 g d'œufs entiers
- 50 g de lait
- 400 g de beurre en dés



Croustillant

- 200 g de beurre
- 200 g de sucre de canne
- 200 g de farine
- 200 g de poudre d'amande

Crèmeux CARMA® Dark Larim 51%

- 150 g de lait
- 10 g de sirop de glucose
- 4 g de gélatine (220 Bloom)
- 420 g **CARMA® Dark Larim 51%**
- 300 g de crème 35%

Garniture caramel & finition

- 500 g **CARMA® Caramel Selection**
- **Poudre de cacao CARMA® 22-24 %**, selon besoin

Finition

Laisser refroidir les brioches. Garnir d'abord avec le caramel, puis avec le crèmeux chocolat. Poser une pochoir sur le dessus et saupoudrer de cacao en poudre pour décorer.

Préparation

Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre pendant 5 minutes à vitesse lente.

Ajouter ensuite le beurre progressivement et pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.

Laisser pousser 30 minutes, rabattre la pâte puis réserver une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, diviser en portions de 30 g et former des boules.

Faire lever à 27 °C pendant environ 90 minutes.

Déposer un disque de croustillant sur chaque brioche avant cuisson.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler à 2 mm d'épaisseur, découper des disques de 5 cm de diamètre.

Déposer sur les brioches avant cuisson et cuire à 145 °C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir.

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.

Chauder le lait avec le glucose, verser sur le chocolat et la gélatine essorée.

Mixer, ajouter la crème froide et mixer de nouveau.

Réserver au réfrigérateur et transférer en poche le lendemain pour garnir les brioches.

Conserver le **Caramel Selection CARMA®** dans une poche à douille pour le remplissage.



« Stollen » au chocolat

Pour 36 pièces d'environ 50 g chacune

Ingrédients

Pâte à « Stollen »

- 200 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 500 g de farine T55
- 14 g de levure sèche
- 2 g d'épices pour stollen
- 5 g de sel
- 130 g de lait

À incorporer

- 100 g de raisins secs
- 100 g de citron confit
- 100 g d'amandes hachées
- 60 g de rhum ou de jus de pomme

À rouler

- 70 g de **CARMA® Masse Amandes 1:1**
- 70 g de **chococubes Callebaut®**, noir

La finition

- Beurre fondu, selon besoin
- Sucre glace, selon besoin

Préparation

La veille : faire macérer les raisins secs et les citrons confits dans le rhum ou le jus de pomme.

Battre le beurre avec le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Ajouter le reste des ingrédients secs et le lait.
Pétrir la pâte quelques minutes.

Incorporer les fruits macérés et les amandes hachées.
Laisser lever la pâte pendant 2 heures.

Diviser la pâte en plusieurs rouleaux, les étaler sur 8 cm de largeur.

Former un petit boudin de pâte d'amande, le poser au centre du rectangle de pâte, ajouter quelques **chococubes Callebaut®**, et replier la pâte une fois.

Couper en morceaux de 3,5 cm de large (ou selon préférence).

Laisser reposer 10 minutes, puis cuire à 170 °C pendant environ 15 minutes.

Dès la sortie du four, tremper les stollen dans du beurre fondu et saupoudrer généreusement de sucre glace.



Justus Terno
Chef à
la Chocolate
Academy™ Zurich





CARMA®
White Nuit Blanche 37%
1,5 kg • CHW-NI53NUBLE6-Z71



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



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



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



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



CARMA®
Dark Madagascar 64%
1,5 kg • CHD-N089MAD-E6-Z71



CARMA®
Dark Venezuela 70%
1,5 kg • CHD-PI03VEN-E6-Z71



CARMA®
Dark Edelbitter 70%
1,5 kg • CHD-Q028EDBIE6-Z71



CARMA®
Caramel Selection
13 kg • FWF-518CARASEC-Z51



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



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



CARMA®
Beurre de Cacao, gouttes
3 kg • NCB-HD703-CA-654



CARMA®
Carmaduja Amande, clair
7 kg • GID-I10HAZ-Z90



CARMA®
Masses Amandes 1:1
2,5 kg • PWN-AL570MAS11-Z54



CARMA®
**Pâte de noisette,
pour aromatiser**
2,1 kg • FRN-065NOSOR-Z60



**MoNA
LISA®**



Mona Lisa®
IBC PowerFlower non Azo Red
50 g • F012316B



Mona Lisa®
beurre de cacao vert
245 g • F029186



Mona Lisa®
beurre de cacao blanc
245 g • F031397



Mona Lisa®
beurre de cacao or
245 g • F030651



Mona Lisa®
beurre de cacao rouge feu
245 g • F006680



Mona Lisa®
beurre de cacao rose
245 g • F027550



Mona Lisa®
beurre de cacao noir
245 g • F029188



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



Callebaut®
Grué de cacao
0,8 kg • NIBS-S502-X47



Callebaut®
Chococubes, noirs, stables à la cuisson
2,5 kg • CHD-CU-7Y1-E5-U70



Callebaut®
Feuilletine™ Pailleté
2,5 kg • M-7PAIL-E0-401



Carma[®]
SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931



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

in

