



**Carma®**  
SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931



• \*  
\* **Weihnachten unter  
dem Tannenbaum \***

 Swiss premium products  
for artisans and chefs since 1931



**Leon Krohn**  
Senior Chef in der Chocolate Academy™ Zürich



**Justus Terno**  
Chef in der Chocolate Academy™ Zürich

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Interessentinnen und Interessenten,

In diesem Jahr laden Sie **Leon Krohn**, Senior Chef der Chocolate Academy™ Zürich, und **Justus Terno**, Chef der Chocolate Academy™ Zürich, herzlich ein, sich gemeinsam mit Ihnen auf die festliche Jahreszeit einzustimmen. Unsere Chefs haben eine Auswahl an Rezepten entwickelt, die aktuelle Trends aufgreifen und Ihre Kundenschaft zur Weihnachtszeit begeistern werden. Dabei stellen sie auch drei neu lancierte CARMA®-Couverturen in den Mittelpunkt, die eine Hommage an das Erbe der Schweizer Schokoladenkunst und das stetige Streben nach geschmacklicher Exzellenz darstellen. Die neuen Rezepturen zeichnen sich durch intensive Kakao-Noten und ausgeprägte Aromaprofile aus. Zwei davon sind weniger süsse Milchcouverturen – als Antwort auf den Trend zu weniger süsser Schokolade. Die dritte ist eine dunkle Couverture, die durch ihre grosse Vielseitigkeit begeistert. In den folgenden Seiten finden Sie unter anderem:

- Einen Überblick über Markttrends rund um die saisonalen Highlights
- Unsere Produktempfehlungen, darunter die drei neuen CARMA®-Couverturen
- Einen Confiserie-Teil mit dem Highlight «Bûche de Noël Peaks» von Chef Leon
- Eine Auswahl an Backrezepten

Mit diesem Rezeptheft möchten unsere Chefs ihr technisches Know-how mit Ihnen teilen und Ihnen wertvolle Tipps geben, um Ihre Arbeitsprozesse zu optimieren.

Die Rezepte in diesem Heft helfen Ihnen, Ihre Umsätze zu steigern und Ihre Kundinnen und Kunden zu begeistern.

Folgen Sie uns für weitere Inspiration auf [@carmachocolate](https://www.instagram.com/carmachocolate) et [@chocolateacademyzh](https://www.instagram.com/chocolateacademyzh)



Scannen Sie diesen Code,  
um zum Kursprogramm der  
Chocolate Academy Zürich™  
zu gelangen.



# Markttendenzen



Süsse und schokoladige Genussmomente werden derzeit neu definiert. Es geht nicht mehr nur darum, den «süßen Hunger» zu stillen, sondern um ein ganzheitliches Erlebnis, das Geschmack mit den fünf Sinnen und dem persönlichen Wohlbefinden verbindet.

## MULTISENSORIK

Verbraucher von heute suchen nach multisensorischen Erlebnissen, die alle Sinne ansprechen. Ob es der intensive Duft frisch gemahlener Kakaobohnen ist, das ansprechende Knacken einer Tafel Schokolade oder die visuell beeindruckende Präsentation eines Desserts – Marken verwandeln alltägliche Genussmomente in unvergessliche Erinnerungen.

**54%**

der Verbraucherinnen und Verbraucher in Westeuropa bevorzugen Schokoladenprodukte, welche in mehreren Geschmacksrichtungen erhältlich sind. (2023)<sup>2</sup>

## EXKLUSIVITÄT

Exklusivität und gezielte Verknappung sind zu wirkungsvollen Hebeln geworden, um Produkte und Erlebnisse aufzuwerten. Limitierte Editionen und exklusive Angebote wecken Begehrlichkeit, indem sie ein Gefühl von Dringlichkeit erzeugen.

**4 von 10**

Konsumentinnen und Konsumenten in Westeuropa bevorzugen exklusive oder limitierte Schokoladenprodukte. (2023)<sup>2</sup>

## SNACKING

Kleine süsse Snacks liegen im Trend. Sie bieten genussvolle Momente im Mini-Format und liefern praktische Energie im Tagesverlauf. Diese handlichen Süßigkeiten entsprechen dem Wunsch nach kurzen, aber bedeutungsvollen Pausen – perfekt abgestimmt auf einen aktiven Lebensstil.

**69%**

der Konsumentinnen und Konsumenten in Westeuropa gaben an, lieber eine kleine Portion eines besonders genussvollen Schokoladenprodukts zu wählen als eine grosse Portion eines weniger intensiven. (2023)<sup>2</sup>

Quelle: Exklusive Studie von Barry Callebaut, im August 2023 online über Qualtrics in den folgenden Ländern durchgeführt: Belgien, Brasilien, Kanada, Chile, China, Frankreich, Deutschland, Indien, Indonesien, Italien, Japan, Mexiko, Polen, Spanien, Schweden, Schweiz, Türkei, Vereinigtes Königreich, Vereinigte Staaten. N = 7697.



# Produkt-Empfehlung

## Caramel Selection & Caramel Citron

In einem Markt mit zunehmend anspruchsvollen Konsumenten behauptet sich Caramel weiterhin als beliebte und unverzichtbare Geschmacksrichtung. Geschätzt für seinen intensiven Genuss und seine Fähigkeit, ein echtes sensorisches Premium-Erlebnis zu schaffen, begeistert Caramel ein breites Publikum über alle Generationen hinweg. Als echtes Chamäleon unter den Zutaten passt es sich einer Vielzahl von Anwendungen an – von Pâtisserie über Glace bis hin zu Confiserie und verzehrfertigen Desserts – und ruft dabei stets eine wohlige Nostalgie hervor.

Vor diesem Hintergrund präsentieren wir zwei neue Caramelreferenzen, die gezielt auf die aktuellen Marktbedürfnisse abgestimmt sind:

- **Caramel Selection**  
mit mildem Geschmack und cremiger Textur, perfekt für klassische oder moderne Kreationen.
- **Caramel Citron**  
eine erfrischende Innovation, die die Intensität des Caramels mit einer feinen, ausgewogenen Zitronennote verbindet. Zwei verzehrfertige Produkte, vielseitig einsetzbar und konzipiert, um Ihre Sortimente mit einer differenzierenden Genussnote aufzuwerten.

Füllungen für Gebäck und Kondit	Produktename	Artikelnummer	12	Halbwertzeit (in Monaten)					Produktbeschreibung	Anwendungen	
				Gebrauchsfertig	Für aufgeschlagene Zubereitung	Aromatisierbar	Als Aroma verwendbar	Backstabil	Tiefkühlfest	Verarbeitungstemperatur	
Füllungen für Gebäck und Kondit	<b>Caramel Selection</b> , Caramelfüllung, cremig	FWF-518CARASEC-Z51	12	•	•	•	•	•	20–30 °C	Caramelfüllung in hellbrauner Farbe. Milder Caramelgeschmack, cremige Textur.	Füllung oder Aroma für Pâtisserie, Desserts, Glacé-Spezialitäten und Pralinen.
	<b>Caramel Citron</b> , Caramel- & Zitronenfüllung, cremig	FWF-519CACIT-Z54		•	•	•	•	•	20–30 °C	Caramelfüllung in hellbrauner Farbe. Milder Caramelgeschmack mit fein ausbalancierter Zitronennote, cremige Textur.	Füllung oder Aroma für Pâtisserie, Desserts, Glacé-Spezialitäten und Pralinen.  Tipp: Geeignet für den Einsatz in «One-Shot»-Maschinen.





# CARMA® Milk Dama 39%

Mit CARMA® Milk Dama 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.

NEU  
2025



## CARMA® Milk Dama 39%

CARMA® Milk Dama 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%

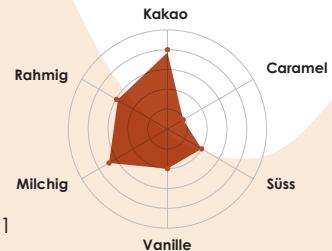
**Einheit**  
5 x 1,5kg Tropfen

**Verarbeitungstemperatur**  
29–31°C

**Viskosität**

**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 Konsumententrend, der in den letzten Jahren immer wichtiger wurde: dem Wunsch nach weniger süßer Schokolade. Während **72% der Konsumenten** in Westeuropa eine leckere Milchschokolade 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

**Verarbeitungstemperatur**  
30–32°C

### Geschmacksprofil



**Fettanteil**  
44,5%  
**Milchtrockenmasse**  
Min. 27,5%

**Viskosität**  
Flüssig

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

**Artikelnummer**  
CHM-K020LIVIE6-Z71

### WAS MACHT DIESER 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.

NEU  
2025



## CARMA® Dark Larim 51%

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

**Haltbarkeit**  
24 Monate

**Fettanteil**  
33,7%

**Milchtrockenmasse**  
Min. 0%

**Einheit**  
5 x 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



# \* Zwei Confiserie-Pasten, die Sie kennenlernen sollten!

CARMA® Confiserie-Pasten eignen sich ideal zum Aromatisieren von Couverturen, Glasuren, Ganachen, Cremes, Glacés und Kuchen.



**CARMA® Praline Selection (ohne Palm), dunkel**  
Praline Selection ist eine köstliche, dunkle, sojafreie Haselnusspaste, die sich ideal für Süßwaren eignet. Sie enthält keine Fremdfette und hat einen hohen Nussanteil von 44%. Sie ist gebrauchsfertig und kann auch eingefroren werden.



**CARMA® Carmaduja, mitteldunkel**  
Diese backfeste und gebrauchsfertige Haselnusspaste mit ihrer reichhaltigen und festen Textur bietet dank 37% Schweizer Schokolade und 33% hochwertigen Haselnüssen ein ausgewogenes Geschmackserlebnis.

Kreativität bedeutet mehr als nur eine schöne Ästhetik. Unsere Confiserie-Pasten werden fachmännisch hergestellt, um Ihren Kreationen einen intensiven Geschmack zu verleihen. Das Sortiment umfasst Schokoladen-Praliné-Pasten (Haselnuss und Mandel), reine Aromapasten sowie Füllungen und Gianduja-Pasten.

# \* Schokoladen-Genuss ohne Kompromisse \*

Schokoladen-Panettone ist eine Köstlichkeit, die von vielen geschätzt wird! Doch die meisten Schokoladenwürfel sind dieser Herausforderung nicht gewachsen. Deshalb ist Callebaut® stolz darauf, die Chococubes zu präsentieren. Die einzigen Schokoladenwürfel, die im Inneren Ihres Panettone ihre Form und ihre Textur behalten. Hergestellt aus 100% köstlicher Callebaut®-Schokolade.

## 1. DIE GRÖSSE ZÄHLT

Durch die perfekte Grösse (10 x 10 x 10 mm) nehmen die Chococubes weniger Feuchtigkeit auf, was zu einem schokoladigeren Erlebnis, einer frischeren Farbe des Teigs und einer weicheren Textur für Ihre Kunden führt.

## 2. WENIGER KAKAOBUTTER FÜR LÄNGERE BACKZEITEN

Die Chococubes von Callebaut® enthalten weniger Kakaobutter, wodurch sie sich perfekt für längere Backzeiten und Temperaturen bis 200 °C eignen. Sie verschmelzen nicht vollständig mit dem Teig, wodurch der «Biss» und der Glanz der Chococubes im Inneren jeder einzelnen Ihrer köstlichen Kreationen erhalten bleiben.

## 3. PROFI TIPP!

Kneten Sie die Chococubes erst ganz am Ende des Knetvorgangs in Ihren Teig. Dies verhindert, dass die Chococubes schmelzen und der Teig seine Farbe ändert.







# Unsere Bäckerei Auswahl

Für die Festtage präsentieren unsere Chefs Leon & Justus eine Auswahl von sieben Confiserie-Rezepten, die speziell für Konsumenten auf der Suche nach intensiven und einzigartigen Genusserlebnissen geeignet sind. Jede Kreation kombiniert kontrastreiche Texturen mit mutigen Geschmackskompositionen: knusprige Pralinés mit flüssigem Kern, zartschmelzende Ganaches mit winterlichen Gewürzen und Gianduja mit Trockenfrüchten. Eine echte Einladung zur sensorischen Entdeckung, die jeden Bissen in einen besonderen Moment verwandelt.

Um dem neuen Kaufverhalten gerecht zu werden, sind diese Produkte im praktischen Snacking-Format erhältlich – ideal für Spontankäufe, Last-Minute-Geschenke oder Genussmomente unterwegs. Wenn diese exklusiven Confiserie-Kreationen in limitierter Auflage zu Weihnachten in Ihrem Sortiment verfügbar sind, setzen sie auf zwei starke Hebel zur Verkaufsförderung am Jahresende: gezielte Verknappung und saisonale Relevanz. Eine hochwertige Kollektion mit besonderem Reiz, die Ihrem Sortiment neue Impulse verleiht und gezielt für Kaufanreize sorgt.



# Winter-Praline «Samichlaus-Mütze»

Für 2 Formen à 32 Pralinen  
Formenreferenz: CW2295 – Chocolate World

## Zutaten

### Sprühfarbe

- 100 g **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 100 g **CARMA® Kakaobutter**
- 4 g **Mona Lisa® Rote Classic Flower Power**

### Ausgiessen

- **CARMA® Milk Livina 48%**, nach Bedarf

### Honig Element

- 60 g Kastanienhonig
- 30 g Glukosesirup
- 1 g Salz
- 2 g Limettensaft
- 15 g **CARMA® Kakaobutter**

### Tonka Ganache

- 270 g Rahm 35%
- 60 g Glukosesirup
- 67 g Sorbitolpulver
- 30 g Invertzucker
- 80 g Butter
- 450 g **CARMA® Milk Livina 48%**
- 2 g geriebene Tonkabohne

### Walnuss Knusper

- 20 g gehackte Walnüsse
- 30 g **Callebaut® Feuilletine™ Pailleté**
- 20 g Walnusspaste
- 1 g Salz
- 70 g **CARMA® Milk Livina 48%**

## Herstellung

Vorkristallisieren und die Formen damit besprühen.

Die Couverture vorkristallisieren und die Formen damit ausgiessen.

Alles zusammen erwärmen und gut emulgieren. Bei 29 °C einen grösseren Tropfen in die ausgegossene Form füllen.

Den Rahm mit der geriebenen Tonka Bohne aufkochen und ziehen lassen. Abseihen und erneut mit den Zuckern aufkochen. Über die Couverture giessen und gut mischen. Die Butter hinzugeben und erneut mixen. Die Formen etwa zur Hälfte füllen und kristallisieren lassen.

Gehackte Walnüsse und **Callebaut® Feuilletine™ Pailleté** zusammen mit Salz und Walnusspaste mischen. Auf etwa 26 °C erwärmen, die vorkristallisierte Couverture dazugeben und gut vermengen. Auf die Ganache spritzen und etwas Platz lassen um sie anschliessend zu schliessen.





## Zutaten

### Dekorelemente

- **CARMA® White Nuit Blanche 37%**, nach Bedarf
- **Mona Lisa® Kakaobutter**, Weiss, nach Bedarf

## Herstellung

Für den Ring die vorkristallisierte **CARMA® White Nuit Blanche 37%** auf einen 11 x 11 cm Transfer Sheet dünn ausstreichen. Sobald die Couverture etwas fester ist, mit einem Lineal feine Streifen schneiden und eine gleich grosse Backpapierfolie darüberlegen. Die Folie nun um ein 3 cm dickes Rollholz wickeln und mit 3 Stück Tesafilm fixieren. Komplett auskristallisieren lassen.

Für die Bommel die Pralinenform umdrehen und mit vorkristallisierter **CARMA® White Nuit Blanche 37%** langsam dicke Punkte aufdressieren.

Sobald beides auskristallisiert ist, die Ringe auf eine Silikonform legen und zusammen mit den Bommeln auf einem Backblech einfrieren. Nach etwa 10 Minuten diese mit weisser Kakaobutter für einen Velvet-Effekt besprühen und dann die Pralinen damit garnieren. Den Ring vorsichtig um die Praline legen und auf der Rückseite mit einem kleinen Punkt Couverture schliessen. Etwas Couverture auf die Pralinenspitze dressieren und dann vorsichtig den Bommel aufsetzen.



Justus Terno  
Chef in  
der Chocolate  
Academy™ Zürich



# Bûche de Noël «Peaks»

Format Bûche : (25×8×6,5 cm) | Referenz Silikomart: Diamond buche – 25.074.63.0065  
Rezept für den Kern der Bûche | Für 1 Blech 40×60 cm

Leon Krohn  
Senior Chef in  
der Chocolate  
Academy™ Zürich



## Zutaten

### Kakao Pain de Gênes

- 700 g **CARMA® Mandelmasse 1:1**
- 840 g Vollei
- 420 g **CARMA® Dark Edelbitter 70%**
- 210 g Butter
- 112 g Mehl
- 20 g Backpulver

## Herstellung

Die **CARMA® Mandelmasse 1:1** in einen Kessel geben, das Vollei langsam beigeben und aufschlagen.

Die Butter und **CARMA® Dark Edelbitter 70%** auf 50 °C schmelzen.

Butter und Couverture mit dem aufgeschlagenen Ei und der Mandelmasse vermischen.

Zuletzt das Mehl und das Backpulver unterheben.

Auf ein Blech mit einem hohen Rahmen streichen und bei 210 °C für ca. 8-10 Minuten backen und danach auskühlen lassen.

In die Grösse eines 17 cm × 24 cm Rahmens zurecht schneiden und einlegen.

### Knusper mit schwarzer Zitrone, 700 g pro Blech

- 162 g **CARMA® Milk Livina 48%**
- 400 g **CARMA® Haselnusspaste**, zum Aromatisieren
- 140 g **Callebaut® Feuilletine™ Pailleté**
- 26 g Butter
- 1,5 g Salz
- 10 g Schwarze Zitrone, gemahlen
- ½ Zitronenrinde

Die **CARMA® Milk Livina 48%** und Butter schmelzen und mit der Haselnusspaste mischen.

Die **Callebaut® Feuilletine™ Pailleté**, Salz, schwarze Zitrone und Zitronenrinde beigegeben und mischen.

Auf den Kakao Pain de Gênes im Rahmen streichen und festwerden lassen. Den Biskuit wenden, so dass die Knusperschicht wieder im Rahmen unten ist.

### Bananen und exotisches Fruchtkompott

- 1125 g Bananen, in Würfeln
- 525 g Passionsfruchtpüree
- 300 g Bananenpüree
- 750 g Mangopüree
- 170 g Inulin
- 56 g Pektin NH
- 115 g Glukosesirup

Pektin mit dem Inulin mischen.

Die Bananen grob würfeln oder nach Bedarf ganz lassen.

In einen Topf mit den Fruchtpürees und dem Glukosesirup geben.

Erhitzen, das Pektin und Inulin bei 40 °C einröhren und zum Kochen bringen.

Nach Bedarf mixen, je nachdem wie grob man die Bananen haben möchte.

Etwas abkühlen lassen, auf den Biskuit mit dem Knusperboden unten im Rahmen streichen, und gellen lassen.



<p><b>Schokoladencrémeux mit CARMA® Milk Livina 48%</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1150 g Milch</li> <li>• 820 g <b>CARMA® Milk Livina 48%</b></li> <li>• 930 g <b>CARMA® Dark Madagascar 64%</b></li> <li>• 42 g Gelatine 220 Bloom</li> <li>• 2300 g Rahm 35%, kalt</li> </ul>	<p>Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Die Milch zum Kochen bringen, die Gelatine auflösen und über die <b>CARMA® Couverturen</b> giessen. Mit einem Stabmixer mixen, den kalten Rahm beigeben und erneut mixen. Im Kühlschrank leicht abkühlen lassen bis das Crèmeux etwas an Dickflüssigkeit gewinnt, und auf das gelierte Kompott in dem Rahmen giessen. Einfrieren und anschliessend je nach Grösse der Bûche rechteckig zurechtschneiden. Der Kern sollte insgesamt nicht höher als 5cm sein.</p>
<p><b>Schokoladen-Mousse CARMA® Milk Livina 48%</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 g Milch</li> <li>• 675 g <b>CARMA® Milk Livina 48%</b></li> <li>• 12 g Gelatine 220 Bloom</li> <li>• 1000 g Rahm 35%</li> </ul>	<p>Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Die Milch zum Kochen bringen, die Gelatine auflösen, über die <b>CARMA® Milk Livina 48%</b> giessen und vermischen. Den Rahm aufschlagen und bei 28 °C vorsichtig unterheben. In die Form der Bûche dressieren und den Kern einlegen. Einfrieren und ausformen.</p>
<p><b>Sprühmischung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g <b>CARMA® Dark Madagascar 64%</b></li> <li>• 80 g <b>CARMA® Kakaobutter</b></li> </ul>	<p>Die Couverture und Kakaobutter bei 45 °C schmelzen, auf die gefrorene Bûche sprühen.</p>
<p><b>Kakoglasur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 g Zucker</li> <li>• 140 g Wasser</li> <li>• 250 g Rahm 35%</li> <li>• 120 g Glukosesirup</li> <li>• 36 g Invertzucker</li> <li>• 92 g <b>CARMA® Kakaopulver 22–24%</b></li> <li>• 14 g Gelatine 220 Bloom</li> </ul>	<p>Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Das Wasser mit dem Zucker auf 121 °C erhitzen. In einem zweiten Topf den Rahm, Glukosesirup, Invertzucker und Kakaopulver unter Rühren zum Kochen bringen. Den Zuckersirup mit dem Rahm-Mix vermischen und erneut aufkochen. Die Gelatine beigeben und mixen, ohne Luftblasen zu erzeugen. Am nächsten Tag erwärmen und bei 35 °C verwenden.</p>
<p><b>Dekoration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CARMA® Milk Livina 48%</b>, nach Bedarf</li> <li>• <b>Callebaut® Kakaonibs</b>, nach Bedarf</li> <li>• Blattgold, nach Bedarf</li> </ul>	<p>Die Bûcheform mit der Silikonmatte «Diamant» von Silikomart auslegen. Das Mousse einfüllen und den Kern einlegen. Einfrieren und ausformen. Die Silikonmatte abziehen und den Diamantteil der Bûche gefroren mit der Sprühmischung sprühen. Den Rest der Bûche glasieren und mit Kakaonibs und Blattgold verzieren. Die <b>CARMA® Milk Livina 48%</b> temperieren, aufstreichen und nach Bedarf ausschneiden, um damit die Enden der Bûche zu verdecken.</p>





# Gestrickter Bär

Formenreferenz	Gussgewicht	Abmessungen	Anzahl der Hohlformen	Anzahl der Platten
MLD-090667-M00	80 g	120 x 90 x 60 mm	2	2

## Zutaten

### rote Nase

- 30 g CARMA® White Nuit Blanche 37%
- 10 g CARMA® Kakaobutter
- 1 Stück Mona Lisa® Flower Power Rot Klassik

### Tatzen

- CARMA® Milk Dama 39%, nach Bedarf
- CARMA® Dark Larim 51%, nach Bedarf
- CARMA® Gold Quintin 31%, nach Bedarf

### Sprühmischung für CARMA® Milk Dama 39% – Bär

- 60 g CARMA® Milk Dama 39%
- 40 g CARMA® Kakaobutter

### Sprühmischung für CARMA® Dark Larim 51% – Bär

- 60 g CARMA® Dark Larim 51%
- 40 g CARMA® Kakaobutter

### Sprühmischung für CARMA® Gold Quintin 31% – Bär

- 60 g CARMA® Gold Quintin 31%
- 40 g CARMA® Kakaobutter

## Herstellung

Die CARMA® White Nuit Blanche 37% Couverture mit der Kakaobutter und der Power Flowers-Farbe einfärben. Vorkristallisieren und die Nase des Bären damit einfärben.

Die Couverture Ihrer Wahl vorkristallisieren und damit die Tatzen des Bären, sowie das Schwänzchen einfärben.

Die Mischung vorkristallisieren und die Form damit besprühen.

Anschliessend mit der vorkristallisierten Couverture ausgiessen.



## Fertigstellen

Beide Hälften ausformen, leicht anschmelzen und vorsichtig zusammensetzen.

**Anmerkung: Es ist jeweils der gleiche Prozess für jeden Bären.**

CARMA® Milk Dama 39% Bär : CARMA® Dark Larim 51% Tatzen

CARMA® Dark Larim 51% Bär : CARMA® Gold Quintin 31% Tatzen

CARMA® Gold Quintin 31% Bär : CARMA® Milk Dama 39% Tatzen



# \* • \* Snacking-Riegel «Peaks» mit Zimt-Gianduja und Cranberries

Für 24 Riegel

Formen Referenz: Chocolate World – 2497CW Chocolate mould glacier bar

## Zutaten

### Gold Tupfer

- **Mona Lisa® Kakaobutter**, Gold, nach Bedarf

### Sprühfarbe

- 30 g **Mona Lisa® Kakaobutter**, Feuerrot
- 40 g **Mona Lisa® Kakaobutter**, Rosa

### Ausgiessen

- **CARMA® Milk Livina 48%**, nach Bedarf

### Zimt-Preiselbeere Gianduja Füllung

- 450 g **CARMA® Carmaduja Mandel**, hell
- 1,5 g Zimtpulver
- 150 g Cranberries, getrocknet

## Herstellung

Die Kakaobutter vorkristallisieren und die Formen mit kleinen Punkten versehen.

Die Farben mischen und vorkristallisieren, anschliessend die Formen besprühen.

Die Couverture vorkristallisieren und die Formen damit ausgiessen. Mit einem Pinsel die Bergvertiefungen ausstreichen um Luftblasen zu vermeiden.

Das **CARMA® Carmaduja Mandel** auf 30 °C schmelzen, mit dem Zimtpulver mischen und in die Form dressieren. Platz für Cranberries lassen, und diese in die Form legen. Mit etwas **CARMA® Carmaduja Mandel** bedecken und kristallisieren lassen.

Mit **CARMA® Milk Livina 48%** schliessen und nach einigen Stunden ausformen.



# Snacking-Riegel «Peaks» mit Ingwer

Für 24 Riegel

Formen Referenz: Chocolate World – 2497CW Chocolate mould glacier bar



## Zutaten

### Sprühfarbe

- 60 g **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 40 g **CARMA® Kakaobutter**
- Vanilleschoten, nach Bedarf

### Ausgiessen

- **CARMA® White Nuit Blanche 37%**, nach Bedarf

### Ingwer Ganache mit CARMA® White Nuit Blanche 37%

- 83 g Rahm 35%
- 2 g Ingwer, gerieben
- 23 g Sorbitolpulver
- 15 g Glukosesirup
- 25 g Dextrose
- 135 g **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 17 g **CARMA® Kakaobutter**

## Herstellung

Die Vanilleschote auskratzen und mit dem Rest vermischen. Vorkristallisieren und die Formen damit besprühen.

**CARMA® White Nuit Blanche 37%** vorkristallisieren und die Formen damit ausgiessen. Mit einem Pinsel die Bergvertiefungen ausstreichen um Luftblasen zu vermeiden.

Den Ingwer reiben und im heißen Rahm 30 Minuten ziehen lassen. Abseihen und den Rahm nach Bedarf auf das Anfangsgewicht ergänzen. Mit dem Zucker erhitzen und auf die Kakaobutter und die **CARMA® White Nuit Blanche 37%** gießen. Gut emulgieren und bei 27 °C in die Formen füllen.

## Weiterverarbeitung / Lagerung

Die Ganache 24h kristallisieren lassen, mit **CARMA® White Nuit Blanche 37%** schliessen und nach einigen Stunden ausformen.

Mit Silberflocken bestreuen.



Leon Krohn  
Senior Chef in  
der Chocolate  
Academy™ Zürich







# Kokos-Mandarinen Bûchette

Für 2 Formen à 40 Pralinen

Wir haben keine Referenz für die Form. Die Pralinen sind je 1,5 x 3 cm.

## Zutaten

### Sprühfarben

- 50 g **Mona Lisa® Kakaobutter**, Weiss
- 25 g **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 25 g **CARMA® Kakaobutter**

## Herstellung

Die Mischung vorkristallisieren und die Form damit besprühen.

### Zum Giessen :

Die **CARMA® White Nuit Blanche 37%** Couverture vorkristallisieren und die Formen damit ausgiessen.

### Mandarinen Kardamom Ganache-Füllung

- 276 g Rahm 35%
- 50 g Glukosesirup
- 75 g Sorbitolpulver
- 50 g Dextrose
- 1 g Kardamompulver
- 4 g Mandarinenzeste
- 10 g Kalamansipüree
- 450 g **CARMA® White Nuit Blanche 37%**

Rahm zusammen mit Mandarinenzeste und Kardamompulver aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Abseihen und mit den Zuckern erneut aufkochen. Über die Couverture giessen, mixen und als letztes das Kalamansipüree zugeben und erneut mixen. Die ausgegossenen Pralinen zur Hälfte mit der 29 °C warmen Ganache füllen.

### Kokos Knusper

- 75 g geröstete Kokosraspeln
- 30 g Kokosnuss Öl
- 1,5 g Salz
- 90 g **CARMA® White Nuit Blanche 37%**

Kokosraspeln goldbraun rösten und abkühlen lassen. Kokosnussöl schmelzen und mit den Raspeln und dem Salz vermischen. Auf etwa 26 °C erwärmen und dann die vorkristallisierte Couverture zugeben und gut vermengen. Direkt in die Pralinenform auf die Ganache füllen und etwas Platz lassen um sie anschliessend zu schliessen.

### Dekorelement

- 100 g **CARMA® White Nuit Blanche 37%**
- 50 g **Mona Lisa® Kakaobutter**, Weiss

In eine leere Pralinenform Wolkenformen mit der vorkristallisierten Couverture sprühen und kristallisieren lassen.

Ausformen, auf ein foliertes Blech legen und einfrieren. Tiefgefroren mit der Kakaobutterfarbe besprühen und auf die ausgeformte Praline setzen. Nach Bedarf mit Silberpulver bestäuben



Justus Terno  
Chef in  
der Chocolate  
Academy™ Zürich





# Winter-Praline Caramel-Zitrone

Für 3 Formen à 24 Pralinen

Formenreferenz: Chocolate World Schokoladenform Pralinen-Calisson – Martin Diez CW2482

## Zutaten

### Sprühfarben

- **Mona Lisa® Kakaobutter**, Gold, für die Punkte
- 30 g **Mona Lisa® Kakaobutter**, Grün
- 10 g **Mona Lisa® Kakaobutter**, Weiss
- 1,5 g **Mona Lisa® Kakaobutter**, Gold

### Ausgiessen

- **CARMA® Gold Quintin 31%**, nach Bedarf

### CARMA® Caramel Citron Füllung

- 30 g **CARMA® Caramel Citron** Füllung

### CARMA® Dark Venezuela 70% Ganache mit Zitrone

- 90 g Rahm 35%
- ½ Zitronenrinde
- 40 g Glukosesirup
- 21 g Sorbitolpulver
- 10 g Invertzucker
- 30 g Butter
- 126 g **CARMA® Dark Venezuela 70%**

## Herstellung

Die Form mit vorkristallisierten **Mona Lisa® Kakaobutter Gold** mit kleinen Punkten sprühen.

Anschliessend die grüne Farbe mit den restlichen 3 Farben anmischen und vorkristallisieren.

Die Form damit sprühen.

Die gesprühte Form mit vorkristallisierter **CARMA® Gold Quintin 31%** ausgiessen.

Die Form mit einer kleinen Menge **CARMA® Caramel Citron** füllen.

Die Zitronenrinde in heissem Rahm 20 Minuten ziehen lassen.

Abseihen und den Rahm nach Bedarf auf das Anfangsgewicht ergänzen

Den Rahm mit den Zuckern und der Butter erhitzen und über die **CARMA® Dark Venezuela 70%** giessen.

Gut emulgieren und bei 32 °C in die Form dressieren.

## Weiterverarbeitung / Lagerung

Die Ganache 24 Stunden kristallisieren lassen, und anschliessend mit **CARMA® Gold Quintin 31%** verschliessen.

Ausformen.



Leon Krohn  
Senior Chef in  
der Chocolate  
Academy™ Zürich





# Neujahrspralinen

Für 2 Formen à 15 Pralinen

Justus Terno  
Chef in  
der Chocolate  
Academy™ Zürich



## Zutaten

### Sprühfarben

- 100 g **Mona Lisa® Kakaobutter**, Schwarz

### Ausgiessen

- **CARMA® Dark Larim 51%**, nach Bedarf

### Pflaumengel

- 220 g Pflaumenpüree
- 80 g Aprikosenpüree
- 10 g Zucker (1)
- 1,5 g Pektin Gelbband
- 80 g Zucker (2)
- 60 g Glukosesirup
- 4 g Zitronensäure

### Haselnuss Carmaduja

- 400 g **CARMA® Carmaduja Haselnuss**
- 8 g Earl Grey Tee pulverisiert

### Haselnuss Wachs

- 50 g Haselnussöl
- 25 g **CARMA® Haselnusspaste**
- 25 g **CARMA® Kakaobutter**
- 0,5 g Sosa Wax Concept



### Dekorelemente

- 100 g **CARMA® Dark Larim 51%**
- 50 g **Mona Lisa® Kakaobutter**, Schwarz
- 10 g Goldpulver
- 100 g Zucker

## Herstellung

Vorkristallisieren und die Formen damit besprühen.

Die Couverture vorkristallisieren und die Form damit ausgiessen.

Pürees auf 40 °C erwärmen und das Pektin gemischt mit Zucker (1) hinzugeben und gut verrühren.

Zusammen aufkochen, dann den restlichen Zucker hinzugeben und erneut gut aufkochen. Von der Hitze nehmen und die Zitronensäure hinzugeben. Bei etwa 28 °C in die Form füllen.

Das **CARMA® Carmaduja Haselnuss** auf 26 °C erwärmen und das Teepulver zugeben und gut verrühren. Direkt einfüllen und dabei etwas Platz lassen für das Haselnuss Wachs Insert.

Das Haselnussöl, die Haselnusspaste und die **CARMA® Kakaobutter** auf etwa 50 °C erwärmen. Das Wax Concept zugeben und gut mixen.

Den Mix auf 23 °C temperieren und in eine 2 cm Halbkugel Silikonform füllen. Dort mindestens 12 Stunden auskristallisieren lassen und dann in das noch weiche Gianduja setzen.

Die Füllung für mindestens 12 Stunden auskristallisieren lassen und sie dann mit der vorkristallisierten **CARMA® Dark Larim 51%** schliessen und nach ein paar Stunden ausformen.

Für das Goldplättchen vorkristallisierte **CARMA® Dark Larim 51%** dünn auf ein Transfersheet streichen und mit einem runden Ausstecher mit dem Durchmesser der Praline ausstechen. Anschliessend beschwert kristallisieren lassen, in einem Mix aus Goldpulver und Zucker wälzen und mit einem kleinen Tupfer Couverture auf den Boden der Praline setzen.

Für die 2026 Scheibe eine Schablone bereitlegen welche einen etwas kleineren Durchmesser als die Praline hat. Auf diese nun dünn vorkristallisierte **CARMA® Dark Larim 51%** streichen und beschwert auskristallisieren lassen. Diese dann vorsichtig von der Schablone lösen und mit schwarzer Kakaobutter besprühen. Zwei kleine Tupfer Couverture auf das Goldplättchen setzen und die schwarze 2026 Scheibe vorsichtig auflegen.







# Unsere Bäckerei Auswahl

Erfüllen Sie die Erwartungen Ihrer Kundschaft mit einem Pâtisserie-Angebot, das Produktinnovation mit starken Differenzierungsmerkmalen verbindet. Unsere drei saisonalen Neuheiten greifen aktuelle Trends auf – allen voran das Thema Multisensorik: Der touriert Dreikönigskuchen mit Schokolade und Mandeln vereint golden gebackene Knusprigkeit, schmelzende Schokoladennoten und die feine Süße von Frangipane zu einem genussvollen Erlebnis voller Textur und aromatischer Tiefe.

Mit Blick auf eine Zielgruppe, die Wert auf Komfort und Exklusivität legt, wurden der Schokoladen-Stollen mit modernem Twist und die Brioche mit Caramel und Schokolade im praktischen Einzelportionen-Format entwickelt – ideal für den Genuss unterwegs oder den spontanen Kauf. Bieten Sie diese Produkte als limitierte Edition an und erzeugen Sie so ein Gefühl von Verknappung und Exklusivität – zwei starke Impulse, um das saisonale Geschäft anzukurbeln. Ein strategisch starkes Trio, das Ihr Sortiment im Bereich Boulangerie-Pâtisserie belebt und neue Konsumentenerwartungen gezielt aufgreift.

# Orangen-Kakao Dreikönigskuchen

Für 3–5 Stück, je nach Durchmesser

## Zutaten

### Kakao Brioche Teig

- 620 g Mehl 550
- 63 g **CARMA® Kakaopulver 22–24%**
- 30 g Milch
- 13 g Salz
- 40 g Zucker
- 30 g Milchpulver
- 235 g Wasser
- 125 g Vollei
- 27 g Frischhefe
- 63 g Sauerteig

### Laminieren

- 500 g Butter

## Herstellung

Alle Zutaten zusammengeben und 5 Minuten auf niedriger Stufe kneten.

Weitere 10 Minuten auf mittlerer Stufe kneten, bis der Teig eine gute Glutenentwicklung hat.

Den Teig eine Stunden an einem warmen Ort aufgehen lassen. Anschliessend bis zum nächsten Tag im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig am nächsten Tag ausrollen und die Butter einschlagen.

Eine einfache und eine doppelte Tour geben.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen und 6 mm dick ausrollen.

Etwa 20% des Teiges auf 1,5 mm ausrollen und für den Boden beiseitelegen

Den restlichen Teig in je 1 cm dicke Streifen schneiden.

### Mandelcreme mit Callebaut® Dark Chococube

- 220 g Mandelmehl
- 30 g Mehl
- 180 g Zucker
- 200 g Butter, weich
- 125 g Vollei
- 20 g Grand Marnier
- 80 g Kandierte Orangenschalen, gehackt
- **Callebaut® Dark Chococubes**, nach Bedarf

Die weiche Butter mit dem Zucker mischen. Das Vollei langsam beigeben und mischen. Mandelmehl und Mehl beigeben.

Zum Schluss den Alkohol (wenn erwünscht) beigeben sowie die kandierte Orangenschalen.

Die Mandelcreme in Ringform (18 cm, 2,5 cm dick) auf ein Backpapier dressieren und mit **Callebaut® Dark Chococubes** bedecken. Eine Figur in der Creme verstecken und die Ringe einfrieren. Für die Fertigstellung beiseite legen.



**Leon Krohn**  
Senior Chef in  
der Chocolate  
Academy™ Zürich





## Zutaten

### Zuckersirup

- 100 g Wasser
- 100 g Zucker

## Herstellung

Wasser mit dem Zucker aufkochen und beiseitestellen.

### Fertigstellen

Den Mandelcreme-Ring aus dem Tiefkühler nehmen. Auf den dünnen Blätterteig legen (1,5mm) und ausschneiden. Den Teig um die Mandelcreme formen und in die Form von ca. 22 cm Durchmesser legen.

Den Rest vom Teig wie beschrieben in 1 cm dicke Streifen schneiden, diese in verschiedenen Längen von 4–7 cm zuschneiden und in einer unregelmässigen Form auf den eingeschlagenen Mandelcreme Ring legen, sodass dieser vollständig bedeckt ist.

Den Teig bei 25 °C ca. 1,5 Stunden gären lassen und anschliessend bei 150 °C ca. 45 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, mit dem Zuckersirup bepinseln und erneut 3 Minuten im Ofen backen.

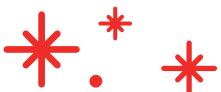
Nach Bedarf mit kandierter Orangenrinde dekorieren.





# Schneeflocken Brioches mit Caramel und dunkler Schokolade

Leon Krohn  
Senior Chef in  
der Chocolate  
Academy™ Zürich



Für 50 Brioches je 30g

## Zutaten

### Brioche Teig

- 1000 g Mehl 550
- 20 g Salz
- 120 g Zucker
- 40 g frische Hefe
- 500 g Vollei
- 50 g Milch
- 400 g Butter, in Würfeln



### Knusperschicht

- 200 g Butter
- 200 g Rohrzucker
- 200 g Mehl
- 200 g gemahlene Mandeln

### CARMA® Dark Larim 51% Crèmeux

- 150 g Milch
- 10 g Glukosesirup
- 4 g Gelatine 220 Bloom
- 420 g CARMA® Dark Larim 51%
- 300 g Rahm 35%

### Schoko-Caramel Füllung

- 500 g CARMA® Caramel Selection
- CARMA® Kakaopulver 22–24%, nach Bedarf

## Herstellung

Alle Zutaten, ausser der Butter, in einem Mischer 5 Minuten auf erster Stufe kneten. Sobald der Teig gut geknetet ist, die Butter nach und nach beigeben und den Teig kneten bis er sich von den Seiten löst.

30 Minuten gehen lassen. Einmal falten und bis zum nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren.

Am nächsten Tag in 30g Portionen teilen und zu Kugeln formen.

Bei 27 °C ca. 90 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen eine Knusperschicht auf jede Brioche legen.

Alles in einem Mixer zusammen mischen, bis ein Teig entstanden ist. Auf 2mm ausrollen und Scheiben mit einem Durchmesser von 5cm ausschneiden.

Die Brioche vor dem Backen mit einer Scheibe Knusperschicht belegen und bei 145 °C ca. 15 Minuten backen.

Abkühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Die Milch mit Glukose erhitzen, über die Couverture und Gelatine giessen. Mixen und den kalten Rahm hinzufügen. Erneut mixen und am nächsten Tag in einen Spritzbeutel geben. Zum Füllen der Brioche aufheben.

CARMA® Caramel Selection in einem Spritzbeutel zum Füllen aufbewahren.

## Fertigstellen

Die Brioche abkühlen lassen. Mit etwas CARMA® Caramel Selection füllen. Anschliessend mit dem Crèmeux CARMA® Dark Larim 51% füllen. Eine Schablone auflegen und mit CARMA® Kakaopulver bestäuben.



# • Schokoladen-Stollen •

Für 36 Stück je ca. 50 g

## Zutaten

### Stollenteig

- 200 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 500 g Mehl 550
- 14 g Trockenhefe
- 2 g Stollengewürz
- 5 g Salz
- 130 g Milch

### Zum Unterheben

- 100 g Rosinen
- 100 g Kandierte Zitronen
- 100 g Gehackte Mandeln
- 60 g Rum oder Apfelsaft

### Zum Einrollen

- 70 g **CARMA® Mandelmasse 1:1**
- 70 g **Callebaut® Chococubes**, dunkel

### Zum Bestreichen

- Butter, nach Bedarf
- Puderzucker, nach Bedarf

## Herstellung

Die Rosinen und kandierte Zitronen mit dem Rum (oder Apfelsaft) mischen und mindestens eine Nacht ziehen lassen.

Die Butter mit dem Puderzucker weich schlagen.

Alle restlichen Zutaten beigeben und einige Minuten zu einem Teig kneten.

Die eingelegten Rosinen, Zitronen und gehackten Mandeln beimischen.

Den Teig 2 Stunden gehen lassen.

Anschliessend den Teig in mehrere Rollen formen.

Diese 8cm breit ausrollen. Die Mandelmasse zu einer kleinen Rolle kneten und auf den ausgerollten Teig legen. Mit einigen **Callebaut® Chococubes** bedecken und den Teig einmal umschlagen.

In ca. 3,5cm breite Stücke (oder nach Wunsch) schneiden. 10 Minuten ruhen lassen und anschliessend bei 170 °C ca. 15 Minuten backen.

Direkt aus dem Ofen in geschmolzener Butter wenden und grosszügig mit Puderzucker bestreuen.



Justus Terno  
Chef in  
der Chocolate  
Academy™ Zürich





**Carma®**



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



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



**CARMA®**  
Milk Diamma 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-P103VEN-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®**  
Kakaopulver 22-24%  
1kg • DCP-22H05-CAE6-89B



**CARMA®**  
Kakaobutter, Tropfen  
3 kg • NCB-HD703-CA-654



**CARMA®**  
Carmaduja Mandel, hell  
7 kg • GID-110HAZ-Z90



**CARMA®**  
Mandelmasse 1:1  
2,5 kg • PWN-AL570MAS11-Z54



**CARMA®**  
Haselnusspaste,  
zum Aromatisieren  
2,1 kg • FRN-065NOSOR-Z60



MoNA  
LISA®



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



Mona Lisa®  
Kakaobutter Grün  
245 g • F029186



Mona Lisa®  
Kakaobutter Weiss  
245 g • F031397



Mona Lisa®  
Kakaobutter Gold  
245 g • F030651



Mona Lisa®  
Kakaobutter Feuerrot  
245 g • F006680



Mona Lisa®  
Kakaobutter Rosa  
245 g • F027550



Mona Lisa®  
Kakaobutter Schwarz  
245 g • F029188



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



Callebaut®  
Kakaonibs  
0,8 kg • NIBS-S502-X47



Callebaut®  
Chococubes, schwarz, backstabil  
2,5 kg • CHD-CU-7Y1-E5-U70



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



**Carma**<sup>®</sup>

SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931



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

