



Proudly Swiss since 1931

Mit Carma[®] die Weihnachtszeit versüßen

Rezepte für weihnachtliche Pralinen & Co.



Carma® Ingwer und Orangen Pralinen

Für 2 Formen à 21 Pralinen



Orangen Gelee

| | | |
|------|-------------------------------|--|
| 10 g | Orangensaft | Alle Zutaten gut miteinander vermengen und erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist. In eine Spritztüte füllen und auf 25°C herunterkühlen. |
| 3 g | Orangen Konzentrat, Boiron | |
| 40 g | Glukose | |
| 40 g | Invertzucker | |

Ingwer Ganache

| | | |
|-------|--|--|
| 215 g | Sahne | Sahne und Ingwer zum Kochen bringen und 10 Minuten ziehen lassen. Überprüfen, dass die richtige Menge an Flüssigkeit vorhanden ist. Gegebenenfalls auffüllen. Die aromatisierte Sahne mit dem Zucker aufkochen und auf 40°C abkühlen lassen. Die Couverture auf 35°C schmelzen. Alle Zutaten, einschließlich der Butter, vermengen. Mit dem Handmixer emulgieren. Vor der Weiterverarbeitung auf 28°C abkühlen lassen. |
| 10 g | Invertzucker | |
| 150 g | Carma® Couverture Dark Edelbitter 70% | |
| 15 g | Butter | |
| 10 g | Ingwer, frisch | |

Aufbau und Dekor

Pralinenformen mit vorkristallisierter Couverture ausgießen. Ganache bei 29°C einfüllen, auskristallisieren lassen und schließen. Grün eingefärbte Kakaobutter vorkristallisieren. Die Tannen für circa 5 Minuten in den Tiefkühler stellen und direkt gleichmäßig mit der Kakaobutter besprühen. Weiß eingefärbte Kakaobutter vorkristallisieren. Mit einem Pinsel die Tannen besprenkeln. Den Prozess mit rot eingefärbter Kakaobutter wiederholen. Nach Wunsch mit Goldflocken dekorieren.

| | | |
|----------------------------|--------------------|--------------------|
| Carma® Dark Edelbitter 70% | 5 x 1,5 kg Tropfen | CHD-Q028EDBIE6-Z71 |
| | 6 x 2 kg Block | CHD-Q028EDBIE6-127 |
| Carma® Kakaobutter 100% | 4 x 3 kg Tropfen | NCB-HD703-CA-654 |

Carma® Portwein und Feigen Pralinen

Für 3 Formen à 35 Pralinen



Rezept Ganache

| | | |
|-------|-------------------------------------|--|
| 120 g | Sahne | Sahne, Portwein, Feigenpüree, Zucker und Nelken zum Kochen bringen. Auf 40°C abkühlen lassen. Die Kuvertüre auf 35°C |
| 120 g | Feigenpüree, Boiron | schmelzen. Alle Zutaten, einschließlich der Butter, vermengen. |
| 200 g | Portwein | Mit einem Handmixer emulgieren. |
| 20 g | Invertzucker | |
| 300 g | Carma® Couverture Dark Lesuk 65% | |
| 30 g | Butter | |
| 2 g | Nelken | |

Aufbau und Dekor

Pralinenformen mit vorkristallisierter Couverture ausgießen. Ganache bei 29°C einfüllen, auskristallisieren lassen und schließen. Mit vorkristallisierter Couverture Streifen auf die Pralinen auftragen. Grün eingefärbte Kakaobutter vorkristallisieren. Die Tannen für circa 5 Minuten in den Tiefkühler stellen und direkt mit der Kakaobutter gleichmäßig besprühen. Weiß eingefärbte Kakaobutter vorkristallisieren. Den oben beschriebenen Prozess wiederholen, jedoch nur die Tannenspitzen besprühen. Nach Wunsch mit Goldflocken dekorieren.

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Carma® Dark Lesuk 65% | 5 x 1,5 kg Tropfen |
| Carma® Kakaobutter 100% | 4 x 3 kg Tropfen |

CHD-P202LESKE6-Z71
NCB-HD703-CA-654

Carma® Lebkuchen und Pekannuss Pralinen

Rezept für 6 Formen à 18 Pralinen



Lebkuchen Ganache

| | |
|-------|---------------------------------------|
| 430 g | Sahne |
| 20 g | Invertzucker |
| 350 g | Carma® Couverture Dark Bourbon 50% |
| 30 g | Butter |
| 10 g | Lebkuchengewürz |

Sahne, Zucker und Lebkuchengewürz zum Kochen bringen und auf 40°C abkühlen lassen. In dieser Zeit die Couverture auf 35°C schmelzen. Alle Zutaten vermengen und mit einem Mixer emulgieren. Bei 29°C in die Formen spritzen.

Pekannuss Knusper

| | |
|-------|---------------------------------------|
| 150 g | Pekannuss, karamellisiert |
| 40 g | Carma® Couverture Milk Ecuador 42% |
| 26 g | Carma® Kakaobutter 100% |
| 1,5 g | Salz |

Couverture und Kakaobutter vorkristallisieren. Karamellierte Nüsse in einem Food Mixer zu einer feinen Masse mahlen. Alle Zutaten vermengen und bei 24°C auf die Ganache spritzen (ca. 2 g).

Aufbau und Dekor

Gereinigte und polierte Formen mit schwarz eingefärbter Kakaobutter mit Hilfe eines Pinsels besprenkeln. Kupfern eingefärbte, vorkristallisierte Kakaobutter mit der Airbrush Pistole (Spray gun) gleichmäßig in die Form auftragen. Anziehen lassen und mit vorkristallisierter Milk Ecuador ausgießen. Wie beschrieben mit Ganache und Knusper füllen, vor dem Schließen ca. 8 Stunden auskristallisieren lassen.

| | | |
|-------------------------|--------------------|--------------------|
| Carma® Milk Ecuador 42% | 5 x 1,5 kg Tropfen | CHM-O201ECU-E6-Z71 |
| Carma® Dark Bourbon 50% | 5 x 1,5 kg Tropfen | CHD-O030BURBE6-Z71 |
| | 2 x 5 kg Tropfen | CHD-O030BURBE6-Z72 |
| Carma® Kakaobutter 100% | 4 x 3 kg Tropfen | NCB-HD703-CA-654 |

Carma® Haselnuss und Zimt Tannenzapfen Pralinen

Rezept für 4 Formen à 18 Pralinen



Zimt Gianduja

185 g Carma® Praliné 1:1, dunkel
365 g Carma® Couverture Milk Seriz™ 35%
10 g Zimt
5 g Salz

Gereinigte und polierte Formen mit vorkristallisierter Carma® Couverture Dark Padera 55% ausgießen.
Milch Couverture Milk Seriz 35% schmelzen und mit Carma® Praliné 1:1, Zimt und Salz vermengen, sowie vorkristallisieren (Bearbeitungstemperatur 29°C).
In die vorbereiteten Formen gießen und auskristallisieren lassen. Eine Hälfte der Formen mit Dark Padera 55% verschließen.
Nach 15 Minuten im Kühlschrank oder ca. 8 Stunden Zimmertemperatur aus der Form nehmen.

Aufbau und Dekor

Die Pralinen zusammenkleben und für ca. 5 Minuten vor dem Besprühen in den Tiefkühler stellen. Braun eingefärbte Kakaobutter vorkristallisieren, diese mit der Airbrush Pistole (Spray gun) gleichmäßig auf die Pralinen auftragen. Nach Wunsch mit Goldflocken dekorieren.

Option: Als Alternative bietet sich auch Carmaduja, Haselnussmasse dunkel an.

Carma® Praliné 1:1, dunkel
Carma® Milk Seriz™ 35%
Carma® Dark Padera™ 55%

Kessel, 6 kg
2 x 5 kg Tropfen
6 x 2 kg Block
2 x 5 kg Tropfen

PRN-HA562DA11-Z76
CHM-Q024SRIZE6-Z72
CHM-Q024SRIZE6-127
CHD-N001PADEE6-Z72

Carma® Cranberry und Ruby Azalina 40% Pralinen

Rezept für 4 Formen à 18 Pralinen



Apfel-Zimt Gelee

| | | |
|--------|---------------------|--|
| 70 g | Apfelsaft | Den Apfelsaft mit den Zimtstangen auf 80°C erhitzen. Zudeckt für 30 Minuten ziehen lassen. |
| 3 g | Zimtstangen | |
| 8,5 g | Zucker [1] | Das mit dem Zucker [1] vermischte Pektin hinzugeben und zum Kochen bringen. Sobald die Mischung zu kochen beginnt, |
| 2,5 g | Apfelpektin | Zucker [2], Glukose und Sorbitol gemeinsam hinzugeben. Für |
| 40 g | Zucker [2] | 2 Minuten kochen und vom Herd nehmen. Die Zitronensäure- |
| 17,5 g | Sorbitol | lösung hinzufügen und die Mischung auf einer Silikonmatte |
| 45 g | Glukose | komplett abkühlen lassen. Mixen und für den weiteren |
| 2 g | Zitronensäurelösung | Gebrauch in einen Spritzbeutel einfüllen. |

Cranberry Ganache

| | | |
|-------|---------------------------------------|---|
| 162 g | Carma® Couverture Ruby Azalina 40% | Cranberry Püree, Glukose, Sorbitol, Kakaobutter und Butter auf 40°C erwärmen. |
| 60 g | Cranberry Püree, Boiron | Die Carma® Ruby Azalina 40% Couverture auf 40°C erwärmen. |
| 5 g | Glukose | Beides zusammen mit dem Likör mit Hilfe eines Handmixers |
| 5 g | Sorbitol | homogenisieren und auf ca. 29°C abkühlen lassen. |
| 45 g | Butter | |
| 5 g | Carma® Kakaobutter 100% | |
| 5 g | Cranberry Gin Likör | |

Aufbau und Dekor

Gereinigte und polierte Formen mit vorkristallisierter Carma® White Nuit Blanche 37% Couverture ausgießen und auskristallisieren lassen. Die ausgegossenen Formen mit einem kleinen Tupfen Apfel-Zimt Gelee und der Ganache füllen. Über Nacht kristallisieren lassen und die Formen mit vorkristallisierter Carma® White Nuit Blanche 37% Couverture schließen. Die Pralinen aus der Form nehmen und für ca. 5 Minuten in den Tiefkühler geben. Mit Hilfe einer Schablone mit vorkristallisierter, rot eingefärbter Kakaobutter besprühen. Die Schablone entfernen und die Pralinen mit weißer Kakaobutter besprenkeln.

| | | |
|-------------------------------|--------------------|--------------------|
| Carma® White Nuit Blanche 37% | 5 x 1,5 kg Tropfen | CHW-N153NUBLE6-Z71 |
| Carma® Ruby Azalina 40% | 5 x 1,5 kg Tropfen | CHR-Q010AZALEX-Z71 |
| Carma®Kakaobutter 100% | 4 x 3 kg Tropfen | NCB-HD703-CA-654 |

Carma® Cranberry und Ruby Azalina 40% Riegel

Rezept für 5 Formen à 10 Riegel



Apfel-Zimt Gelee

| | |
|--------|------------------------|
| 70 g | Apfelsaft |
| 3 g | Zimtstangen |
| 8,5 g | Zucker [1] |
| 2,5 g | Apfelpektin |
| 40 g | Zucker [2] |
| 17,5 g | Sorbitol |
| 45 g | Glukose |
| 2 g | Zitronensäure, flüssig |

Den Apfelsaft mit den Zimtstangen auf 80°C erhitzen. Zugedeckt für 30 Minuten ziehen lassen. Das mit dem Zucker [1] vermischte Pektin hinzugeben und zum Kochen bringen. Sobald die Mischung zu kochen beginnt, Zucker [2], Glukose und Sorbitol gemeinsam hinzugeben. Für 2 Minuten kochen und vom Herd nehmen. Die Zitronensäure hinzufügen und die Mischung auf einer Siliconmatte komplett abkühlen lassen. Verrühren und für den weiteren Gebrauch in einen Spritzbeutel einfüllen.

Cranberry Ganache

| | |
|-------|---------------------------------------|
| 162 g | Carma® Couverture Ruby Azalina 40% |
| 60 g | Cranberry Püree, Boiron |
| 5 g | Glukose |
| 5 g | Sorbitol |
| 45 g | Butter |
| 5 g | Carma® Kakaobutter 100% |
| 5 g | Cranberry Gin Likör |

Cranberry Püree, Glukose, Sorbitol, Kakaobutter und Butter auf 40°C erwärmen. Die Carma® Ruby Azalina 40% Couverture auf 40°C erwärmen. Beides zusammen mit dem Likör mit Hilfe eines Handmixers homogenisieren und auf ca. 29°C abkühlen lassen.

Aufbau und Dekor

Gereinigte und polierte Formen mit vorkristallisierter Carma® White Nuit Blanche 37% Couverture ausgießen und auskristallisieren lassen. Die ausgegossenen Formen mit einer dünnen Linie Apfel-Zimt Gelee und der Ganache füllen. Über Nacht kristallisieren lassen und die Formen mit vorkristallisierter Carma® White Nuit Blanche 37% Couverture schließen. Die Riegel aus der Form nehmen und für ca. 5 Minuten in den Tiefkühler geben. Mit Hilfe einer Schablone mit vorkristallisierter, rot eingefärbter Kakaobutter besprühen. Die Schablone entfernen und die Pralinen mit weißer Kakaobutter besprenkeln.

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| Carma® White Nuit Blanche 37% | 5 x 1,5 kg Tropfen |
| Carma® Ruby Azalina 40% | 5 x 1,5 kg Tropfen |
| Carma® Kakaobutter 100% | 4 x 3 kg Tropfen |

CHW-N153NUBLE6-Z71
CHR-Q010AZALEX-Z71
NCB-HD703-CA-654

Carma® Zuckerstangen Riegel

Rezept für 5 Formen à 10 Riegel



Kirsch Gelee

57,5 g Kirsch Püree, Boiron
12,5 g Wasser
8,5 g Zucker [1]
2,5 g Apfelpektin
40 g Zucker [2]
17,5 g Sorbitol
45 g Glukose
2 g Zitronensäure, flüssig

Das Püree auf 40°C erwärmen. Das mit dem Zucker [1] vermischte Pektin hinzugeben und zum Kochen bringen. Sobald die Mischung zu kochen beginnt, Zucker [2], Glukose und Sorbitol gemeinsam hinzugeben. Für 2 Minuten kochen und vom Herd nehmen. Die Zitronensäure hinzufügen und die Mischung auf einem Silpat komplett abkühlen lassen. Mixen und für den weiteren Gebrauch in einen Spritzbeutel einfüllen.

White Nuit Blanche 37% Mint Ganache

380 g Carma® Couverture
White Nuit Blanche 37%
232 g Sahne
48 g Glukose
32 g Invertzucker
22 g Sorbitol
36 g Butter
38 g Carma® Kakaobutter 100%
14 Tropfen Pfefferminzöl, SOSA

Sahne, Glukose, Invertzucker, Sorbitol, Kakaobutter und Butter auf 40°C erwärmen. Die Carma® White Nuit Blanche 37% Couverture auf 40°C schmelzen. Das Pfefferminzöl hinzufügen und beides zusammen mit einem Handmixer homogenisieren. Vor der Weiterverarbeitung auf 28°C abkühlen lassen.

Aufbau und Dekor

Gereinigte und polierte Formen vorsichtig von einer Seite zur anderen bis zur Mitte diagonal abkleben. Mit grün eingefärbter Kakaobutter mit Hilfe eines Pinsels besprenkeln. Mit rot eingefärbter, vorkristallisierter Kakaobutter besprühen. Vorsichtig das Klebeband entfernen. Weiße vorkristallisierte Kakaobutter mit der Airbrush Pistole (Spray gun) gleichmäßig in der Form auftragen. Mit vorkristallisierter White Nuit Blanche 37% Couverture ausgießen und auskristallisieren lassen. Die ausgegossenen Formen mit einer dünnen Linie Kirsch Gelee und der Pfefferminz Ganache füllen. Über Nacht kristallisieren lassen und die Formen mit vorkristallisierter Carma® White Nuit Blanche 37% Couverture schließen.

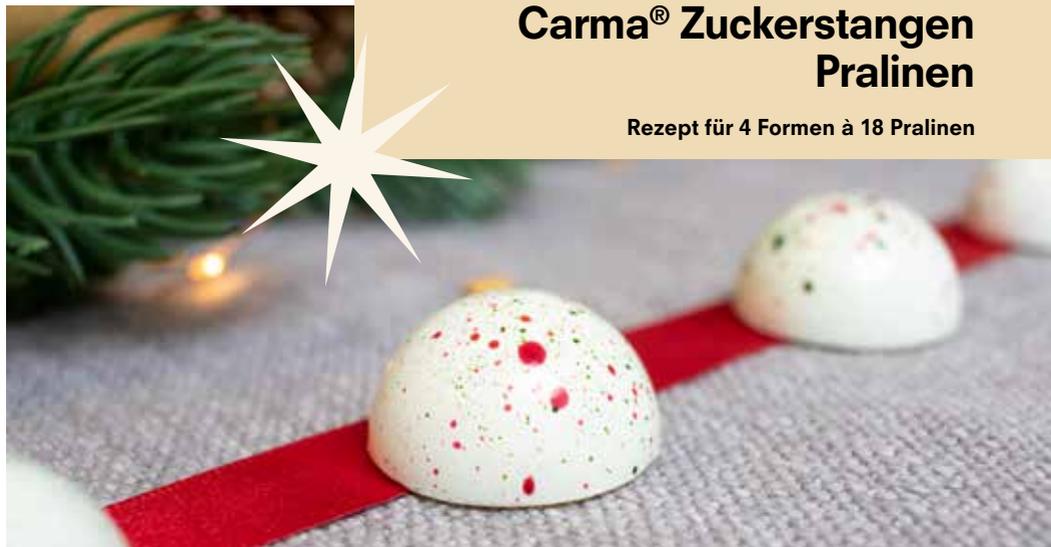
Carma® White Nuit Blanche 37%
Carma® Kakaobutter 100%

5 x 1,5 kg Tropfen
4 x 3 kg Tropfen

CHW-N153NUBLE6-Z71
NCB-HD703-CA-654

Carma® Zuckerstangen Pralinen

Rezept für 4 Formen à 18 Pralinen



Kirsch Gelee

57,5 g Kirsch Püree, Boiron
12,5 g Wasser
8,5 g Zucker [1]
2,5 g Apfelpektin
40 g Zucker [2]
17,5 g Sorbitol
45 g Glukose
2 g Zitronensäure, flüssig

Das Püree auf 40°C erwärmen. Das mit dem Zucker [1] vermischte Pektin hinzugeben und zum Kochen bringen. Sobald die Mischung zu kochen beginnt, Zucker [2], Glukose und Sorbitol gemeinsam hinzugeben. Für 2 Minuten kochen und vom Herd nehmen. Die Zitronensäure hinzufügen und die Mischung auf einem Silpat komplett abkühlen lassen. Mixen und für den weiteren Gebrauch in einen Spritzbeutel einfüllen.

White Nuit Blanche 37% Mint Ganache

380 g Carma® Couverture
White Nuit Blanche 37%
232 g Sahne
48 g Glukose
32 g Invertzucker
22 g Sorbitol
36 g Butter
38 g Carma® Kakaobutter 100%
14 Tropfen Pfefferminzöl, SOSA

Sahne, Glukose, Invertzucker, Sorbitol, Kakaobutter und Butter auf 40°C erwärmen. Die Carma® White Nuit Blanche 37% Couverture auf 40°C schmelzen. Das Pfefferminzöl hinzufügen und beides zusammen mit einem Handmixer homogenisieren. Vor der Weiterverarbeitung auf 28°C abkühlen lassen.

Aufbau und Dekor

Gereinigte und polierte Formen mit rot und grün eingefärbter Kakaobutter mit Hilfe eines Pinsels besprenkeln. Weiße, vorkristallisierte Kakaobutter mit der Airbrush Pistole (Spray gun) gleichmäßig in der Form auftragen. Anziehen lassen und mit vorkristallisierter White Nuit Blanche 37% Couverture ausgießen. Die Formen mit einem kleinen Tupfen Kirsch Gelee und der Mint Ganache füllen. Über Nacht auskristallisieren lassen und mit vorkristallisierter Carma® White Nuit Blanche 37% Couverture schließen.

Carma® White Nuit Blanche 37%
Carma® Kakaobutter 100%

5 x 1,5 kg Tropfen
4 x 3 kg Tropfen

CHW-N153NUBLE6-Z71
NCB-HD703-CA-654

Carma® Santa Belly

Für 2 Portionen



White Nuit Blanche 37% und Kokosnuss Ganache

| | | |
|-------|---------------------------|---|
| 200 g | Carma® Mandelmasse 1:1 | Mandelmasse und Eier glatt rühren. Geschmolzene |
| 200 g | Ei | Butter hinzufügen, Mehl, Kakaopulver und Backpulver |
| 60 g | Butter | dazu sieben und unterheben. Auf eine FLEXIPAN® |
| 30 g | Mehl | Matte (24 x 35cm) streichen und bei 165°C für ca. |
| 15 g | Carma® Kakaopulver 22-24% | 20 Minuten backen. Abkühlen lassen. |
| 2 g | Backpulver | |

Salzige Schokoladen-Karamell Crème

| | | |
|-------|---|--|
| 440 g | Sahne | Sahne und Salz aufkochen. Glukose und Zucker karam- |
| 5 g | Salz | ellisieren und die geklärte Butter hinzufügen. Sobald |
| 170 g | Zucker | die Butter komplett geschmolzen ist, die Sahne mit dem |
| 22 g | Glukose | Salz hinzufügen. Gelatine hinzufügen und die Mischung |
| 60 g | Butter, geklärt | über die Schokolade gießen. Alles gut mit einem Hand- |
| 100 g | Carma® Couverture Milk Des Alpes 35% | mixer verrühren. In Silikonformen füllen und in den |
| 100 g | Carma® Couverture Dark Bourbon 50% | Tiefkühler geben. |
| 8 g | Gelatine | VORSICHT, es handelt sich um eine halbfeste Crème, die vor dem Stürzen schockgefrostet werden muss. |



Schokoladen Mousse

| | | |
|-------|--------------------------------------|---|
| 80 g | Milch | Milch und Eigelb auf 85°C erwärmen. Gelatine hinzufügen, über die Carmaduja Masse und die geschmolzene Couverture (35°C) gießen und gut homogenisieren. Bei einer Temperatur von 35°C, die halb geschlagene Sahne unterheben. In einen Spritzbeutel füllen. |
| 40 g | Eigelb | |
| 130 g | Carma® Carmaduja Dunkel, Haselnuss | |
| 250 g | Carma® Couverture Milk Des Alpes 35% | |
| 6 g | Gelatine | |
| 400 g | Sahne, halb geschlagen | |

Weißes Schokoladen Mousse

| | | |
|-------|------------------------------------|---|
| 300 g | Sahne | Eine Englische Crème mit Sahne, Eigelb und Zucker herstellen. Eingeweichte Gelatine hinzufügen, über die Couverture gießen und gut homogenisieren. Auf ca. 25°C abkühlen lassen, bevor die geschlagene Sahne untergehoben wird. |
| 60 g | Eigelb | |
| 20 g | Zucker | |
| 450 g | Carma® Couverture White Ivoire 35% | |
| 8 g | Gelatine | |
| 300 g | Sahne, geschlagen | |

Aufbau und Dekor

Die Buche, im gefrorenen Zustand mit rot eingefärbter Kakaobutter besprühen, um den Velvet-Look zu erzielen. Um den Gürtel herzustellen, weiße, vorkristallisierte Couverture auf einen Folienstreifen streichen und direkt in einen Tortenring legen und auskristallisieren lassen. Für die Schnalle des Gürtels dunkle Couverture austreichen und entsprechend zuschneiden, besprühen und auf dem Gürtel befestigen, indem man es mit ein bisschen Couverture anklebt.

| | | |
|---------------------------|--------------------|--------------------|
| Carma® White Ivoire 35% | 5 x 1,5 kg Tropfen | CHW-P109IVORE6-Z71 |
| Carma® Milk Des Alpes 35% | 5 x 1,5 kg Tropfen | CHM-Q008DALPE6-Z71 |
| Carma® Dark Bourbon 50% | 5 x 1,5 kg Tropfen | CHD-O030BURBE6-Z71 |
| | 2 x 5 kg Tropfen | CHD-O030BURBE6-Z72 |
| Carma® Mandelmasse 1:1 | Kessel 2,5 kg | PWN-AL570MAS11-Z54 |
| Carma® Carmaduja | | |
| Haselnussmasse, dunkel | Schale 7 kg | GID-010HAZ-Z90 |

Carma® Snow Bar

Rezept für 3 Formen à 10 Riegel



White Nuit Blanche 37% und Kokosnuss Ganache

| | | |
|-------|---|--|
| 240 g | Carma® Couverture White Nuit Blanche 37% | Das Kokosnuss Püree zusammen mit der Glukose, dem Invertzucker, dem Sorbitol und der Kakaobutter auf 40°C erwärmen. Die Carma® White Nuit Blanche 37% Couverture auf 40°C schmelzen. Beides zusammen mit einem Handmixer homogenisieren und vor der Weiterverarbeitung auf 28°C herunterkühlen lassen. |
| 100 g | Kokosnuss Püree, Boiron | |
| 24 g | Glukose | |
| 10 g | Invertzucker | |
| 16 g | Sorbitol | |
| 70 g | Butter | |
| 15 g | Carma® Kakaobutter 100% | |

Aufbau und Dekor

Gereinigte und polierte Formen mit vorkristallisierter Carma® White Nuit Blanche 37% Couverture ausgießen und auskristallisieren lassen.

Die ausgegossenen Formen mit der Ganache füllen. Über Nacht kristallisieren lassen und die Form mit vorkristallisierter Carma® White Nuit Blanche 37% Couverture verschließen.

Die Riegel aus der Form nehmen und die Oberfläche mit Hilfe einer Schablone mit vorkristallisierter, weißer Kakaobutter besprühen. Die Riegel für ca. 5 Minuten in den Tiefkühler geben. Nochmals mit der weißen Kakaobutter besprühen, diesmal jedoch ohne die Verwendung der Schablone.

| | | |
|-------------------------------|--------------------|--------------------|
| Carma® White Nuit Blanche 37% | 5 x 1,5 kg Tropfen | CHW-N153NUBLE6-Z71 |
| Carma® Kakaobutter 100% | 4 x 3 kg Tropfen | NCB-HD703-CA-654 |

Gemeinsam etwas verändern.

Wir machen Jugendliche stark.

Wir bei Carma[®] sind überzeugt davon, dass nachhaltig produzierte Schokolade für die kommende Generation die Norm sein wird. Daher unterstützen und fördern wir die persönliche Entwicklung junger Menschen, sowie die wirtschaftliche Entwicklung der Herkunftsländer - für einen Kakaoanbau mit Zukunft.

Im November 2018 haben wir, gemeinsam mit unseren Partnern, in der Elfenbeinküste ein Schulungszentrum eröffnet: das Rural Entrepreneurial Training Institute. Hier können sich junge Menschen im Alter zwischen 16 und 25 Jahren in einem dreijährigen Ausbildungsprogramm unternehmerische Fähigkeiten aneignen und eine breite Palette an nachhaltigen Anbaumethoden erlernen, darunter den Kakaoanbau.

Bessere Landwirtschaft. Bessere Zukunft.



**Unser Kakao
ist zu fast 100%
UTZ-zertifiziert.***

* mit Ausnahme von drei Origin-Couverturen

Als erster Schweizer Schokoladenhersteller nutzt Carma[®] ausschließlich UTZ-zertifizierten Kakao für Couverturen.

Das UTZ-Programm fördert nachhaltige Anbaumethoden und bessere Arbeitsbedingungen, schützt die Biodiversität und ermöglicht es den Bauern, rundum für ihre Familien zu sorgen.

Unser Versprechen: ab 2025 wollen wir ausschliesslich nachhaltige Zutaten verwenden – über den Kakao hinaus in all unseren Produkten.



Carma® Neujahrs Pralinen

Rezept für jeweils 6 Formen



Marc De Champagne White Nuit Blanche Ganache für die White Nuit Blanche Pralinen

200 g Sahne
75,5 g Marc de Champagne 40%
48 g Glukose
48 g Dextrose
73 g Sorbitolpulver
552 g Carma® Couverture
White Nuit Blanche 37%

Sahne, Marc de Champagne und Zucker auf 40°C erwärmen.
Couverture auf 35°C erwärmen. Couverture und Sahne vermengen, alles mit dem Handmixer emulgieren.
Bei 27°C in die Pralinenformen spritzen.
Vor dem Schließen über Nacht auskristallisieren lassen.

Macadamia Knusper

150 g Macadamia, karamellisiert
40 g Carma® Couverture
Milk Ecuador 42%
26 g Carma® Kakaobutter 100%
1,5 g Salz

Couverture und Kakaobutter vorkristallisieren. Karamellierte Nüsse in einem Food Mixer zu einer feinen Masse mahlen. Alle Zutaten vermengen und bei 24°C in die mit Carma® Black Zabuye Couverture ausgegossenen Pralinen spritzen (ca. 2 g). Dieses Rezept ist genügend für 60 Formen, jedoch empfiehlt es sich diese Menge zu produzieren und den Rest einzufrieren. Pro Praline werden circa 2-3 g benötigt.



Zitronen Ganache für die Black Zabuye Pralinen

| | | |
|--------|---|---|
| 183 g | Sahne | Sahne, Abrieb von der Zitrone und Zucker auf 40°C erwärmen. |
| 32 g | Glukose | |
| 32 g | Dextrose | Couverture auf 35°C erwärmen. Couverture und Sahne vermengen, alles mit dem Handmixer emulgieren. |
| 48 g | Sorbitolpulver | Bei 27°C auf den Knusper spritzen. |
| 368 g | Carma® Couverture White Nuit Blanche 37% | Vor dem Schließen über Nacht auskristallisieren lassen. |
| 1 Stk. | Zitrone, frisch | |

Aufbau und Dekor

Pralinen für jeweils 5 Minuten vor dem Besprühen in den Tiefkühler stellen. Weiß eingefärbte Kakaobutter vorkristallisieren. Die White Nuit Blanche Pralinen gleichmäßig damit besprühen. Den gleichen Vorgang mit schwarz eingefärbter Kakaobutter wiederholen und damit die Black Zabuye Pralinen besprühen.

| | | |
|-------------------------------|--------------------|--------------------|
| Carma® White Nuit Blanche 37% | 5 x 1,5 kg Tropfen | CHW-N153NUBLE6-Z71 |
| Carma® Milk Ecuador 42% | 5 x 1,5 kg Tropfen | CHM-O201ECU-E6-Z71 |
| Carma® Black Zabuye 83% | 5 x 1,5 kg Tropfen | CHD-N199BLZAE6-Z71 |
| Carma® Kakaobutter 100% | 4 x 3 kg Tropfen | NCB-HD703-CA-654 |



Proudly Swiss since 1931

Seit fast 100 Jahren perfektionieren wir in unserer Fabrik in Dübendorf die Tradition der Schweizer Schokoladenherstellung, um Ihnen außergewöhnliche Schokolade zu liefern.

Carma® bietet eine breite Auswahl an 100% nachhaltigen Schweizer Schokoladen an, um Ihnen dabei zu helfen, Ihr Angebot zu verbessern und Ihre Kunden zum Nachkaufen anzuregen.

Carma® – geprägt durch jahrelange Erfahrung im Schweizer Schokoladenhandwerk – liefert einen einzigartig zarten Schmelz, der bei Ihren Kunden in Erinnerung bleibt.



Barry Callebaut Deutschland GmbH
Im Mediapark 8a
50670 Köln, Deutschland



carma.ch



+49 221 206 54 280



info@carma.ch



@carmachocolate

