



Carma®



Proudly Swiss since 1931

Rezepte & Inspirationen zur Osterzeit

mit Carma® Schokolade



Osterrezepte

Über Carma®

Carma®, die Schweizer Schokoladenmarke für Profis, wurde 1931 in Zürich von Carl Maentler gegründet.

Sein Ziel bestand darin, anspruchsvolle Profis mit benutzerfreundlichen Produkten hoher Qualität zu versorgen.

Heute bietet Carma® ein breites Sortiment herausragender Produkte, die in Dübendorf, Schweiz, gefertigt werden. Dazu zählen unter anderem Kuvertüren, die Dekormasse Massa Ticino™ Sugarpaste, Füllungen, Früchterezeugnisse, Instantprodukte und Toppings.

Dank eines erfolgreichen Expansionsprogramms und einer steigenden Nachfrage wurde Carma® zum Partner anspruchsvoller Chefs der Pâtisserie, Konditoren und Spezialisten aus dem Gastronomiebereich in über 30 Ländern weltweit.

Carma® ist die Schweizer Schokoladen-Gourmetmarke von Barry Callebaut, dem weltweit führenden Hersteller qualitativ hochwertiger Kakao- und Schokoladenprodukte.

www.carma.ch



Osterrezepte

Speziell zur Osterzeit hat unser CHOCOLATE ACADEMY™ Center Rezepte mit unserer Schweizer Carma® Schokolade kreiert, um Ihnen Anregungen für ein fröhliches, buntes und kulinarisch gelungenes Osterfest zu bieten, von köstlichen Pralinen bis hin zu einem fruchtigen Dessert.

Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren!

Mit den besten Grüßen von den „Masters of Swiss Edel Couvertures™ since 1931“.



Carma® Eierlikör Pralinen

Ergibt 160 Pralinen.



1/ Eierlikör Vanille Ganache

ZUTATEN

| | | |
|----------------------------------|-----|-----|
| CARMA® WHITE NUIT BLANCHE 37% | g | 552 |
| SAHNE | g | 200 |
| EIERLIKÖR | g | 75 |
| VANILLESCHOTE | St. | 1 |
| GLUKOSE | g | 48 |
| SORBIT | g | 73 |
| DEXTROSE | g | 48 |

■ ZUBEREITUNG

1. Die Sahne mit dem Zucker zum Kochen bringen.
2. Eierlikör und Vanille hinzugeben. Kuvertüre auf ca. 35°C schmelzen.
3. Die Sahne-Zucker-Eierlikör-Mischung zur Kuvertüre geben und mit einem Stabmixer mischen.

2/ Aufbau & Dekor

1. Formen reinigen und polieren.
2. Mit Hilfe eines kleinen Pinsels ein kleines Stück Blattgold in die Form geben.
3. Farbige Kakaobutter vorbereiten, wie auf dem Bild z.B. in Rosa und Türkis, indem Sie die Kakaobutter vorkristallisieren.
4. Die Formen mit Hilfe einer Sprühpistole (Air gun) gleichmäßig einsprühen. Vor dem Ausgießen mit CARMA® White Nuit Blanche Kuvertüre aushärten lassen.
5. Die Ganache bei 27°C in die Formen geben. Die Ganache auskristallisieren lassen, bevor die Pralinen geschlossen und zusammengeklebt werden.

Carma® Lavendel Orangen Pralinen

Ergibt 140 Pralinen.



1/ Lavendel Gelee

ZUTATEN

| | | |
|----------------------|-----|-----|
| ORANGENSAFT | g | 40 |
| LAVENDEL ESSENZ,SOSA | Tr. | 2 |
| GLUKOSE | g | 150 |

■ ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten schmelzen und gut mischen, in einen Spritzbeutel füllen und auf 25°C abkühlen lassen.

2/ Orangen Ganache

ZUTATEN

| | | |
|------------------------|-----|-----|
| SAHNE | g | 537 |
| INVERTZUCKER | g | 15 |
| CARMA® DARK PADERA 55% | g | 380 |
| BUTTER | g | 37 |
| ORANGEN, SCHALE | St. | 2 |

■ ZUBEREITUNG

1. Sahne und Orangenschale zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen, abseihen und erneut wiegen, um sicherzustellen, dass noch die richtige Menge Flüssigkeit vorhanden ist, bei Bedarf mehr hinzufügen.
2. Die Sahne mit dem Zucker zum Kochen bringen und zum Abkühlen auf 40°C beiseite stellen.
3. Die Kuvertüre bei 35°C schmelzen. Alle Zutaten, einschließlich Butter, mit dem Stabmixer mixen. Vor weiterer Verwendung auf 28°C abkühlen lassen.

3/ Aufbau & Dekor

1. Formen reinigen und polieren. Mit einem Pinsel vorkristallisierte rot und gelb gefärbte Kakaobutter in die Form sprengeln.
2. Kakaobutter mit lila fettbasierter Farbe einfärben und vorkristallisieren. Die Formen gleichmäßig mit der Kakaobutter einsprühen. Vor dem Ausgießen mit einer dünnen Schicht weiß gefärbter vorkristallisierter Kakaobutter besprühen.
3. Mit Carma® Dark Edelbitter 40% ausgießen. Aushärten lassen, bevor Sie eine kleine Menge des Gelees (2 g) in den Boden der Form geben. Die Ganache vorsichtig bei 28°C einfüllen. Vor dem Schließen und Entformen einige Stunden aushärten lassen.

Carma® Ruby Marmor Osterei mit Himbeere

Ergibt 25 Stück.



1/ Himbeer Gelee

ZUTATEN

| | | |
|----------------------|---|----|
| ZUCKER | g | 48 |
| HIMBEERPÜREE, BOIRON | g | 65 |
| GLUKOSESIRUP | g | 29 |
| ZUCKER | g | 7 |
| PEKTIN, GELB | g | 1 |
| ZITRONENSÄURE | g | 1 |

■ ZUBEREITUNG

1. Mischen Sie das Pektin mit den 7 g Zucker. Püree, weiteren Zucker und Glukose erhitzen. Bei 40°C die Pektinmischung hinzufügen und auf 106°C erhitzen. Zitronensäure hinzufügen und gut mischen.
2. Vor Gebrauch abkühlen lassen, dann glattrühren.
3. Etwa 2 g des Gelees in die Form geben.

2/ Carma® Ruby Azalina Himbeer-Limetten Ganache

ZUTATEN

| | | |
|-------------------------|---|-----|
| HIMBEERPÜREE, BOIRON | g | 150 |
| LIMETTENSAFT | g | 40 |
| GLUKOSESIRUP | g | 55 |
| INVERTZUCKER | g | 45 |
| DEXTROSE | g | 60 |
| CARMA® RUBY AZALINA 40% | g | 400 |

■ ZUBEREITUNG

1. Püree und Limettensaft mit dem Zucker auf 70°C erhitzen. Über die Carma® Ruby Azalina gießen und emulgieren.
2. Die Ganache bei ca. 28°C verwenden.

3/ Aufbau & Dekor

1. Kreieren Sie einen Marmoreffekt, indem Sie die Form mit Carma® Ruby Azalina 40% und Carma® White Nuit Blanche 37% ausgießen.
2. Geben Sie etwas Himbeergelee in die Form. Mit der Carma® Ruby Azalina Himbeer-Limetten-Ganache füllen und ca. 8 Stunden kristallisieren lassen.
3. Mit vorkristallisierter Carma® Ruby Azalina 40% verschließen.
4. Stellen Sie die Form vor dem Entformen etwa 10 Minuten lang in den Kühlschrank.

Carma® Tropische Ostern

Ergibt 10 Portionen.



1/ Tropisches Mousse

ZUTATEN

| | | |
|----------------------------------|---|-----|
| KOKOSNUSS PÜREE, BOIRON | g | 312 |
| GELATINE | g | 20 |
| CARMA® WHITE NUIT BLANCHE 37% | g | 90 |
| PASSIONSFRUCHT PÜREE, BOIRON | g | 240 |
| SAHNE, HALB GESCHLAGEN | g | 670 |

■ ZUBEREITUNG

1. Das Passionsfrucht Püree in einen großen Topf geben, zum Kochen bringen und auf 200 g reduzieren. Die Gelatine in einem sehr kalten Wasserbad einweichen.
2. Die Pürees erhitzen und zur eingeweichten Gelatine hinzufügen. Die Püree-Mischung in eine Schüssel geben, mit der Kuvertüre mischen und schmelzen lassen.
3. Die Mischung von Hand vermengen und auf 35°C abkühlen lassen. Mit der halb geschlagenen Sahne vermischen und in die Eierform (siehe Komponente 4) geben.
4. Die Oberfläche der Form mit einem Spatel reinigen und bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

2/ Mango Gel

ZUTATEN

| | | |
|---------------------|---|-----|
| CARMA® BRILLANT-GEL | g | 200 |
| MANGO PÜREE, BOIRON | g | 200 |

■ ZUBEREITUNG

1. Das Brillant-Gel mit dem Püree vermischen und zur Weiterverarbeitung beiseite stellen.

Carma® Tropische Ostern

3/ Joghurt Vanille Crème

ZUTATEN

| | | |
|----------------------|-----|-----|
| GRIECHISCHER JOGHURT | g | 250 |
| VANILLESCHOTE | St. | 1 |
| ZUCKER | g | 30 |

■ ZUBEREITUNG

1. Den griechischen Joghurt in ein mit einem Musselin-Tuch ausgelegtem Sieb in eine große Schüssel geben und über Nacht im Kühlschrank lassen.
2. Die Vanilleschote auskratzen. Auf einem Schneidebrett die Vanillesamen mit dem Zucker zerdrücken, bis alles gut vermischt ist.
3. Den Vanillezucker zum Joghurt geben und mischen. Bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

4/ Carma® White Nuit Blanche Osterei

ZUTATEN

| | | |
|-------------------------------|---|-----|
| CARMA® WHITE NUIT BLANCHE 37% | g | 500 |
| KAKAOBUTTER, WEIB | g | 50 |

■ ZUBEREITUNG

1. Die kleinen Eier mit der Form Ihrer Wahl herstellen.
2. In diesem Fall ist die verwendete Form 4 cm x 2,7 cm x 1,5 cm groß. Füllen Sie die Form mit der vorkristallisierten White Nuit Blanche 37% Kuvertüre und lassen Sie sie vollständig kristallisieren. Aus der Form nehmen und die beiden halben Eier zusammenkleben. Den Boden der Form schmelzen und sicherstellen, dass ein Spalt vorhanden ist, um das Mousse einzufüllen.
3. Legen Sie die Eier auf ein mit Plastikfolie ausgekleidetes Blech und besprühen Sie sie mit der vorkristallisierten weißen Kakaobutter.
4. Bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

5/ White Nuit Blanche Crèmeux

ZUTATEN

| | | |
|----------------------------------|---|-------|
| SAHNE | g | 350 |
| VOLLMILCH | g | 450 |
| EIGELB | g | 220 |
| GELATINE | g | 4 |
| CARMA® WHITE NUIT BLANCHE 37% | g | 1.800 |
| GRIECHISCHER JOGHURT | g | 544 |

■ ZUBEREITUNG

1. Milch und Sahne zum Kochen bringen und über das Eigelb gießen. Auf eine Temperatur von 76°C bringen.
2. Gelatine hinzufügen und über die Kuvertüre gießen.
3. Gut mit einem Stabmixer kombinieren und bis zur weiteren Verwendung in einem Spritzbeutel aufbewahren.

6/ Aufbau & Dekor

1. Die White Nuit Blanche Crèmeux mit dem Spritzbeutel auf den Teller geben und die Eier darauf platzieren.
2. Ein paar Punkte mit dem Mango-Gel und der Vanille-Joghurt-Creme auftragen.
3. Abschließend mit etwas frisch gewürfelter Mango, Goldflocken und einem Isomaltnest vervollständigen.

Carma® Osterhasen

Ergibt 24 Stück.



1/ White Nuit Blanche 37% Hase, Füllung

ZUTATEN

| | | |
|------------------------------------|-----|-----|
| CARMA® ALMOND GIANDUJA - CARMADUJA | g | 380 |
| ZITRONE, SCHALE | St. | 1 |

■ ZUBEREITUNG

1. Das Carmaduja bei max. 32°C schmelzen, die frische Zitronenschale hinzufügen und auf 27°C abkühlen lassen, bevor es in die vorbereiteten Formen gegeben wird.

2/ Gold Quintin 31% Hase, Füllung

ZUTATEN

| | | |
|---------------------------------------|---|-----|
| CARMA® ALMOND GIANDUJA - CARMADUJA | g | 360 |
| GROBES SALZ | g | 5 |
| PAILLETÉ FEUILLETINE | g | 25 |

■ ZUBEREITUNG

1. Das Carmaduja bei max. 32°C schmelzen, das Salz hinzufügen und vorsichtig das Pailleté Feuilletine hinzufügen.
2. Auf 27°C abkühlen lassen, bevor es in die vorbereiteten Formen gegeben wird.

3/ Ruby Azalina 40% Hase, Füllung

ZUTATEN

| | | |
|-------------------------------|---|-----|
| CARMA® PRALINÉ 1:1, DUNKEL | g | 120 |
| CARMA® RUBY AZALINA 40% | g | 240 |
| JOGHURT PULVER, SOSA | g | 5 |
| ERDBEER PULVER, SOSA | g | 5 |

■ ZUBEREITUNG

1. Die Kuvertüre vorkristallisieren, alle anderen Zutaten hinzufügen und gut vermengen.
2. Vor dem Einfüllen in die vorbereiteten Formen auf 27°C abkühlen lassen.

4/ Milk Seriz 35% Hase, Füllung

ZUTATEN

| | | |
|---------------------------------------|-----|-----|
| CARMA® ALMOND GIANDUJA - CARMADUJA | g | 380 |
| VANILLESCHOTE | St. | 1 |
| SALZ | g | 2 |

■ ZUBEREITUNG

1. Das Carmaduja bei max. 32°C schmelzen, die Vanille auskratzen und mit dem Salz dazugeben, in die vorbereitete Form füllen.

Carma® Osterhasen

5/ Dark Padera 55% Hase, Füllung

ZUTATEN

| | | |
|---------------------------|---|-----|
| CARMA® CARMAMELLA | g | 120 |
| GROBES SALZ | g | 3 |
| ERDNUSSBUTTER, CRUNCHY | g | 80 |
| SALZ | g | 3 |
| CARMA® DARK PADERA 55% | g | 160 |

ZUBEREITUNG

1. Das Salz mit dem Carmamella vermengen und eine kleine Menge (5 g) auf den Boden der vorbereiteten Formen geben.
2. Die Kuvertüre vorkristallisieren, alle anderen Zutaten hinzufügen und gut vermischen.
3. Auf ca. 28°C abkühlen lassen, bevor Sie die Mischung in die vorbereiteten Formen auf das Karamell geben.

6/ Black Zabuye 83% Hase, Füllung

ZUTATEN

| | | |
|---|---|-----|
| CARMA® HAZELNUT GIANDUJA - CARMADUJA | g | 330 |
| SCHWARZER SESAM, GERÖSTET | g | 25 |
| KOKOSNUSS, GERÖSTET | g | 25 |

ZUBEREITUNG

1. Das Carmaduja bei max. 32°C schmelzen. Kokosnuss und Sesam hinzufügen.
2. Vor dem Einfüllen in die vorbereiteten Formen auf 28°C abkühlen lassen.

7/ Aufbau & Dekor

1. Die Ohren und Schwänzchen können in der Farbe Ihrer Wahl gestaltet werden. Dafür weiße Kuvertüre mit Lebensmittelfarben einfärben und vorkristallisieren. Für die Schwänzchen, eine kleine Menge der Kuvertüre in die Form geben. Einige Minuten aushärten lassen, bevor Sie die Form mit einer Kuvertüre Ihrer Wahl, von White Nuit Blanche 37% bis zu Black Zabuye 83%, ausgießen.
2. Die Kuvertüre bei einer Temperatur von 27°C für Weiß, Gold und Ruby und bei 28°C für Milch, Dunkel und Black Zabuye verarbeiten. Vor dem Schließen der Formen auskristallisieren lassen.
3. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, bevor die Hasen entformt werden.

Alle Schweizer Carma® Kuvertüren auf einen Blick

| Produktbezeichnung | Einheit | Artikelnummer | Mindest-Haltbarkeit (in Monaten) | Mind. Kakaoanteil (in %) | Fettanteil (in %) |
|--------------------------------|--|--|----------------------------------|--------------------------|-------------------|
| White Niobo™ 34 % | 2 × 5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block | CHW-0050NIBOE6-Z72 CHW-0050NIBOE6-127 | 18 | 34 | 40,1 |
| White Ivoire 35 % | 5 × 1.5 kg Tropfen 2 × 5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block | CHW-P109IVORE6-Z71 CHW-P109IVORE6-Z72 CHW-P109IVORE6-127 | 18 | 35 | 40,3 |
| White Nuit Blanche 37 % | 5 × 1.5 kg Tropfen 2 × 5 kg Tropfen | CHW-N153NUBLE6-Z71 CHW-N153NUBLE6-Z72 | 18 | 37 | 45,0 |
| Gold Quintin™ 31 % | 5 × 1.5 kg Tropfen | CHW-R118GOLDE6-Z71 | 18 | 31 | 40,2 |
| Ruby Azalina 40% | 5 × 1.5 kg Tropfen | CHR-Q010AZALEX-Z71 | 12 | 40 | 36,1 |
| Milk Claire™ 33 % | 2 × 5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block | CHM-P007CLARE6-Z72 CHM-P007CLARE6-127 | 18 | 33 | 36,3 |
| Milk Delyna™ 34 % | 2 × 5 kg Tropfen | CHM-O065DLYAE6-Z72 | 18 | 34 | 38,4 |
| Milk Seriz™ 35 % | 2 × 5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block | CHM-Q024SRIZE6-Z72 CHM-Q024SRIZE6-127 | 18 | 35 | 35,9 |
| Milk Des Alpes 35 % | 5 × 1.5 kg Tropfen 2 × 5 kg Tropfen | CHM-Q008DALPE6-Z71 CHM-Q008DALPE6-Z72 | 18 | 35 | 37,0 |
| Milk Des Alpes 36 % | 6 × 2 kg Block | CHM-P006DALDE6-127 | 18 | 36 | 37,1 |
| Milk Ecuador 42% | 5 × 1.5 kg Tropfen | CHM-O201ECU-E6-Z71 | 18 | 42 | 44,2 |
| Dark Tumcha™ 47 % | 2 × 5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block | CHD-0044TUMCE6-Z72 CHD-0044TUMCE6-127 | 24 | 47 | 36,8 |
| Dark Bourbon™ 50 % | 5 × 1.5 kg Tropfen 2 × 5 kg Tropfen | CHD-0030BURBE6-Z71 CHD-0030BURBE6-Z72 | 24 | 50 | 37,6 |
| Dark Bourbon™ 51% | 6 × 2 kg Block | CHD-N035BURDE6-127 | 24 | 51 | 37,6 |
| Dark Padera™ 52% | 2 × 5 kg Tropfen | CHD-N001PADEE6-Z72 | 24 | 52 | 39,7 |
| Dark Fahey™ 52% | 5 × 1.5 kg Tropfen 2 × 5 kg Tropfen | CHD-P136FAHYE6-Z71 CHD-P136FAHYE6-Z72 | 24 | 52 | 37,6 |
| Dark Koutek™ 60% | 5 × 1.5 kg Tropfen | CHD-P137KUTKE6-Z71 | 24 | 60 | 39,9 |
| Dark Madagascar 64% | 5 × 1.5 kg Tropfen | CHD-N089MAD-E6-Z71 | 24 | 64 | 38,9 |
| Dark Lesuk 65% | 5 × 1.5 kg Tropfen | CHD-P202LESKE6-Z71 | 24 | 65 | 41,8 |
| Dark Venezuela 70% | 5 × 1.5 kg Tropfen | CHD-P103VEN-E6-Z71 | 24 | 70 | 44,0 |
| Dark Grenada 70% | 5 × 1.5 kg Tropfen | CHD-N102GRE-E6-Z71 | 24 | 70 | 40,0 |
| Dark Jouguk 70% | 5 × 1.5 kg Tropfen | CHD-M138JOKUE6-Z71 | 24 | 70 | 45,9 |
| Dark Edelbitter 70% | 5 × 1.5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block | CHD-Q028EDBIE6-Z71 CHD-Q028EDBIE6-127 | 24 | 70 | 42,0 |
| Black Zabuye™ 83% | 5 × 1.5 kg Tropfen | CHD-N199BLZAE6-Z71 | 24 | 83 | 44,4 |

Weitere verwendete Carma® Produkte

| Produktbezeichnung | Einheit | Artikelnummer |
|---|-----------------------------|--|
| Carma® Kakaobutter | Box 4 x 3 kg | NCB-HD703-CA-654 |
| Carma® Almond Gianduja - Carmaduja | Eimer 3 kg | GIM-020ALM-Z90 |
| Carma® Hazelnut Gianduja - Carmaduja | Kessel 13 kg | GID-010HAZ-Z90 |
| Carma® Praliné 1:1, Dunkel | Kessel 6 kg Kessel 10 kg | PRN-HA562DA11-Z76 PRN-HA562DA11-Z21 |
| Carma® Carmamella | Kessel 6 kg | FWF-517CARA-642 |
| Carma® Brillant-Gel | Kessel 6 kg | JWW-015BRICO-642 |





Proudly Swiss since 1931



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

Für weitere Inspirationen,
folgen Sie Chocolate Academy™ Köln

 <https://www.chocolate-academy.com/>

 [chocolateacademykoeln](#)

 [Chocolate Academy Center Deutschland](#)

Mehr über Carma® erfahren:

 carma.ch

 [CarmaChocolate](#)

 [CarmaChocolate](#)

