

Vive les Carrés!

N° 129


SUCHARD

BILLET
DOUX

Eine Idee mehr für Confiseure.



Editorial Billet Doux No. 129

Unsere neusten Rezeptideen sind eine Liebeserklärung an die reine Form: das Carré. Es ist nicht nur die Urgestalt unserer zum Schmelzen feinen Couverture, das Rechteck ist auch ein klassisch-beliebtes Praliné-Format. Die verführerischen Carré-Kreationen stammen von Tabita Schenker bei Aeschbach Chocolatier AG in Root. Lassen Sie sich inspirieren und freuen Sie sich auf süsse Köstlichkeiten mit ganz feinen Ecken und Kanten.

Nos dernières idées de recettes sont une véritable ode au carré. Ce n'est pas seulement la forme originale de notre couverture fondante à souhait, c'est aussi un format classique et apprécié de praliné. Nos créations carrées sont signées Tabita Schenker de Aeschbach Chocolatier AG à Root. Laissez-vous inspirer et succombez à ces délices sucrés et envoûtants aux angles droits d'une grande finesse.

Orange chili

Eine Giandujamasse aus gerösteten Nüssen wird mit Orangenpaste abgeschmeckt – und wie von Zauberhand entfaltet sich eine ungeahnte Harmonie aus scharf und süss.

960 g Gianduja Grundmasse
30 g Orangen-Paste Aromatic
10 g Chili Öl* zusammen
mischen

In 10 mm Rahmen abfüllen. Nach dem Erstarren mit Velma Couverture bestreichen und in Portionen schneiden, mit Velma Couverture überziehen und dekorieren.

*Erhältlich bei Pistor, Art. Nr. 7710

La masse gianduja aux noix grillées est rehaussée de pâte d'orange – et déploie comme par magie une harmonie insoupçonnée de piquant et de sucré.

960 g gianduja masse base
30 g pâtes de fruits oranges Aromatic
10 g huile en piment chili* mélanger

Couler en cadre de 10 mm d'épaisseur. Après la cristallisation, étendre d'une fine couche de couverture Velma et couper les portions. Enrober de couverture Velma et décorer.

*disponible chez Pistor, N° art. 7710



Feuilletine

Knusprige Waffelstückchen verfeinern eine vollendete Giandujamasse aus Haselnüssen und Mandeln, Suchamilk verleiht den letzten Schliff als Überzug.

250 g	Mandeln geröstet	
250 g	Haselnüsse geröstet	
500 g	Staubzucker	mischen und fein reiben
500 g	Suchamilk Couverture	beigeben
300 g	Waffelflocken*	unterziehen

In 10 mm Rahmen abfüllen. Nach dem Erstarren mit Suchamilk Couverture bestreichen und in Portionen schneiden. Mit Suchamilk Couverture überziehen, dekorieren

*Erhältlich bei Pistor, Art. Nr. 1981

De petits morceaux de gaufre croustillants viennent parfaire une masse gianduja aux noisettes et aux amandes, avec un enrobage de Suchamilk pour la touche finale.

250 g	amandes rôties	
250 g	noisettes rôties	
500 g	sucre glace	mélanger et broyer finement
500 g	couverture Suchamilk	ajouter
300 g	flocons-gaufrettes*	incorporer

Couler en cadre de 10 mm d'épaisseur. Après la cristallisation, étendre d'une fine couche de couverture Suchamilk et couper les portions. Enrober de couverture Suchamilk et décorer.

*disponible chez Pistor, N° art. 1981



Caramel beurre sale

Eine Caramelsauce aus Rahm und Butter wird mit Couverture zur Basis der zarten Trufflesmasse gemischt. Dazu sorgt ein Hauch von Fleur de sel für eine sanft-frische Meeresbrise in Mund und Nase.

300 g	Invertzucker		
20 g	Sorbit flüssig		
300 g	Vollrahm 35%	zusammen	
		aufkochen	
10 g	Fleur de sel*		
600 g	Caramel Couverture		
600 g	Criollo Couverture		
360 g	Caramelsauce	beigeben und	mixen

In 10 mm Rahmen abfüllen. Nach dem Erstarren mit Velma Couverture bestreichen und in Portionen schneiden, mit Velma Couverture überziehen und dekorieren.

Caramelsauce

50 g	Glukosesirup		
30 g	Butter	auflösen	
200 g	Zucker	beigeben, langsam	schmelzen
100 g	Vollrahm 35%	abschrecken und	aufkochen

*Erhältlich bei Pistor, Art. Nr. 6588

Une sauce caramel à base de crème et de beurre est mélangée à la couverture pour créer la base d'une masse délicate pour truffes. Une pincée de fleur de sel emplît le nez et le palais d'une fraîche brise marine.

300 g	sucre inverti		
20 g	sorbit liquide		
300 g	crème entière 35%	porter à	ébullition
10 g	fleur de sel*		
600 g	Couverture Caramel		
600 g	Couverture Criollo		
360 g	sauce caramel	ajouter et	mixer

Couler en cadre de 10 mm d'épaisseur. Après la cristallisation, étendre d'une fine couche de couverture Velma et couper les portions. Enrober de couverture Velma et décorer.

Sauce caramel

50 g	sirop de glucose		
30 g	beurre	faire fondre	
200 g	sucre	ajouter et faire	fondre délicatement
100 g	crème entière 35%	dissuader et porter	à ébullition

*disponible chez Pistor, N° art. 6588



Tonka

Eine Ganache aus Vollrahm und edelster Criollo Couverture wird mit Marzipan gemischt. Das äusserst feine Aroma der Tonkabohne rundet das süsse Erlebnis perfekt ab und passt hervorragend zur dunklen Schokoladenhülle.

600 g	Vollrahm 35%	
50 g	Glukosesirup	
50 g	Sorbit flüssig	zusammen aufkochen
250 g	Marzipan	Rahmmischung vorsichtig begeben, rühren bis ca. 30° C
1300 g	Criollo Couverture	temperiert begeben
55 g	Kakaobutter	
2 g	Tonkabohnen Extrakt*	begeben

In 10 mm Rahmen abfüllen. Nach dem Erstarren mit Velma Couverture bestreichen und in Portionen schneiden. Mit Velma Couverture überziehen, dekorieren.

*Erhältlich in Drogerien

Une ganache à la crème entière et à la couverture de Criollo des plus raffinées est mélangée à du massepain. L'arôme délicat des fèves tonka complète idéalement cette expérience sucrée et se marie à la perfection à la couverture de chocolat noir.

600 g	crème entière 35%	
50 g	sirop de glucose	
50 g	sorbit liquide	porter à ébullition
250 g	masspain	incorporer délicatement la mélange de crème, remuer jusque 30° C env.
1300 g	Couverture Criollo	temperée, ajouter
55 g	beurre de cacao	
2 g	extract de fève tonka*	ajouter

Couler en cadre de 10 mm d'épaisseur. Après la cristallisation, étendre d'une fine couche de couverture Velma et couper les portions. Enrober de couverture Velma et décorer.

*disponible en drogueries



Nougato

Knusprige Streusel aus Haselnüssen geben der Füllung den knackigen Biss. Das aufgelegte Nougatplättchen aus geschmolzenem Zucker und Mandeln vollendet den Gaumen- und Augenschmaus.

- 350 g Haselnuss-Pralinémasse 1:1
- 370 g Gianduja hell
- 270 g Haselnusspüree ungezuckert zusammen vermischen
- 620 g Suchamilk Couverture temperiert begeben
- 280 g Haselnüsse geröstet 3mm
- 140 g Nougat Krokantstreusel* am Schluss daruntermischen

In 10 mm Rahmen abfüllen. Nach dem Erstarren mit Suchamilk Couverture bestreichen und in Portionen schneiden. Mit Suchamilk Couverture überziehen, dekorieren

*Erhältlich bei Pistor, Art. Nr. 1605

Des éclats croustillants de noisettes donnent à la ganache son délicieux croquant. La petite plaque de nougat à base de sucre fondu et d'amandes vient couronner ce régal pour les papilles et pour les yeux.

- 350 g masse pralinée aux noisettes 1:1
- 370 g gianduja clair
- 270 g purée de noisettes non sucrée mélanger
- 620 g Couverture Suchamilk tempérée, ajouter
- 280 g noisettes grillée 3mm
- 140 g Nougat à saupoudrer, croquant incorporer

Couler en cadre de 10 mm d'épaisseur. Après la cristallisation, étendre d'une fine couche de couverture Suchamilk et couper les portions. Enrober de couverture Suchamilk et décorer.

*disponible chez Pistor, N° art. 1605



Sortiment
Assortiment

Zusammensetzung
Composition

Anwendung
Utilisation

	Kakaobestandteile Composition de cacao	Zucker Sucre	Gesamfetthalt Graisse totale	Maschinenüberzüge, -giessen Travaux à l'enrobeuse, moulages	Tremperen und Giessen von Hand Trempage et moulage à la main	Ganachen und Praliné-Intérieurs Ganaches et intérieurs pralinés	Temperieren von Couverture Tempépage de couvertures	Mousses, Cremes, Glacen, Desserts Mousses, crèmes, glaces, desserts	Schokoladesaucen Sauces au chocolat	Schokoladetränke Boissons au chocolat
Milch-Carrés Carrés au lait										
547480 Suchamilk	36 %	43 %	37 %		■	■	■	■		
13244 Suchamilk, dünnflüssig fluide	37 %	42 %	38 %	■	■	■	■	■		
22983 Caramel	36 %	43 %	37 %		■	■	■	■		
547483 Clarissa, extrahell <i>extraclair</i>	35 %	44 %	38 %	■	■	■	■			
Dunkle Carrés Carrés fondants										
547479 Velma	50 %	47 %	36 %		■	■	■	■	■	■
13245 Velma, dünnflüssig fluide	51 %	46 %	37 %	■	■	■	■	■	■	■
547485 Tobamera	60 %	40 %	38 %		■	■	■	■	■	■
547484 Tobamera, dünnflüssig fluide	61 %	39 %	40 %	■	■	■	■	■	■	■
18817 Crema Rahm à la crème	35 %	43 %	33 %			■	■	■	■	■
42115 Criollo	66 %	34 %	40 %	■	■	■	■	■	■	■
Weisse Carrés Carrés blancs										
547486 Bianca	27 %	43 %	33 %	■	■	■	■	■		



Service Confiseurs

Beat Burri
bburri@mdlz.com
T +41 58 440 54 52

SUCHARD
Mondelez Schweiz GmbH
Postfach
8152 Glattpark
www.billetdoux.ch

