

Weihnachten 2024 - Sorten und Zutaten

PRALINEN

alle Sorten sind manuell hergestellt, mit qualitativ hochwertigen Zutaten



PISTAZIEN

Gianduja: Pistazien- und Haselnuss/Mandel hell
trempiert mit Couverture Dunkel
Dekor: geröstete Pistachekerne



NOUGAT-TRUFFES

Rahmganache mit Couverture Milch und Dunkel
4 Nougatplättli
trempiert mit Couverture Milch



FRAMBINO

Schalen oval, C. Dunkel, gefüllt mit Himbeergelee
und einer leicht alkoholhaltigen Himbeerganache
Dekor: Knopf mit Couverture Ruby Rubina



CAPPUCINO

Schalen rund, Couverture Milch, gefüllt mit Kaffee-Ganache,
abgedeckt mit einer Ganache mit Couverture Weiss
Dekor: Moccabohne auf Couverturedeckel Weiss



PAVE

Gianduja Mandel/Haselnuss, Couverture Milch
und Kokosfett, sehr zarter Schmelz
Dekor: Kakaopuder



HONIGNOUGAT

weicher Honignougat mit Mandelbutterfüllung
trempiert mit Couverture Milch
Dekor: filliert mit Couverture Milch



BOHEME-BAUMNUSS

alkoholhaltige Rum-Fondant-Buttermasse
trempiert mit Couverture Milch oder Dunkel
Dekor: Viertel-BaumnuSS



SWEET BELGIEN

mit Couverture Dunkel gegossene Pralinen
Füllung: Tee-Ganache mit Grand Cru Couverture Dunkel
Dekor: mit Pinsel aufgetragene Lebensmittel-Goldfarbe



SCHACHBRETTLI

Gianduja: Mandel weiss und Haselnuss/Mandel hell
trempiert mit Couverture Milch



STREUDRUCK

mit Couverture Milch gegossene Pralinen
Füllung: Haselnuss-Pralinécreme
Dekor: Streudruckfolie Motiv "Sterne"



BAUMSTÄMMLI

Gianduja: Pistazien und Mandel
trempiert mit Couverture Milch
Dekor: geröstete, zerkleinerte Pistazien



PASSIONSFRUCHT

Herzschalen Dunkel, gefüllt mit Passionsfruchtgelee
und Ganache mit Couverture Weiss, Eier und Butter
Dekor: filliert mit gelb gefärbter Couverture Weiss



CARAMELLA

Dreieckschalen Milch, gefüllt mit
Mandel-Pralinécreme und Rahm-Caramel
Dekor: Deckel mit Caramellis-Streusel



CARUSO

Mandel/Haselnuss Pralinécreme und Couverture Milch,
gegossen, geschnitten und trempiert mit Couverture Milch
Dekor: mit Trempiergabel gezeichnet



AMADINE

3 verschiedene Lagen Gianduja (Mandel, Haselnuss)
trempiert in Couverture Dunkel
Dekor: geröstete, halbe, geschälte Mandel



CARAMELL TRUFFES

Gianduja Caramell, Couverture Milch
Dekor: Gianduja Dreieck
(sind nur in 500 g gemischten Truffes-Schachteln enthalten)

Erklärungen zu einigen Fachwörtern

Gianduja

Gianduja ist eine sehr feine Verbindung von Nüssen (mit verschiedenen starken Röstungsgraden), Zucker, Couverture, Kakaobutter, Aromen goldgelb geschmolzener Zucker, abgelöscht mit Butter und Rahm

Caramel

eine Verbindung aus Couverture und Rahm, kann verfeinert werden mit Spirituosen, Kaffee, Vanille, Fruchtpüree, Eiern usw.

Ganache

besteht aus Fruchtsaft oder Fruchtmarmelade, Zucker, Pektin, Lebensmittelfarbe, mit dem Kochgrad und der Zugabe von Pektin wird die Festigkeit bestimmt

Gelee

geschmolzener Zucker mit Nüssen, wird oft auch als Krokant bezeichnet

Nougat

Fondant

Bezeichnung für eine weiche, pastöse Zuckermasse, wird zum Beispiel als Zuckerglasur auf den Crèmeschnitten verwendet

Pralinécreme

eine Komposition aus gerösteten Nüssen (verschiedene Röstgrade) und geschmolzenem Zucker

Schalen + Hohlkugeln

aus verschiedenen Gründen werden heutzutage Schalen für Pralinen und für Truffes Hohlkugeln von Grossproduzenten eingekauft

Couverture

ein wesentlicher Vorteil: Füllungen können weicher gehalten werden, kein Rollen der Truffes mit den Händen (aus hygienischer Sicht ein wichtiger Aspekt)

ist eine Schokolade mit mindestens 31% Fettgehalt (ausschliesslich Kakaobutter), im Vergleich zu Schokolade mit 18%

chocolatier brun verwendet Couverturen der Firmen Suchard und Felchlin

Alkoholhaltige Sorten

siehe rote Schriftfarbe zum Inhalt der einzelnen Sorten

Unterschied: Praline/Truffe

Auf den Punkt gebracht: Truffes haben immer eine runde Form und sind mit einer Ganache gefüllt, Pralinen können alle anderen Formen haben

TRUFFES

in der Einfachheit der Rezeptur liegt das Geheimnis



WEISSE

Rahm, Couverture Weiss

trempiert und auf Gitter gerollt



MILCH

Rahm, Couverture Milch

trempiert und auf Gitter gerollt



DUNKEL

Rahm, Couverture Grand Cru Dunkel

trempiert und auf Gitter gerollt



ORANGEN

Rahm, Orangepüree, Couverture Milch

trempiert, gerollt in orange gefärbtem Puderschnee



HIMBEER

Rahm, Himbeermark, Couverture Dunkel

2. Füllung: Himbeergelee

trempiert, gerollt in rötlich gefärbtem Puderschnee



MARC DE CHAMPAGNER

Rahm, Couverture Dunkel

Caramel und **Marc de Champagne**

trempiert und gerollt in Puderschnee



GRANDMARNIER

Rahm, Couverturen: Milch und Dunkel, **Grandmarnier**

trempiert und gerollt in Chocolatpuder



GIN "EDELWHITE 57"

Rahm, Soda Wasser, **Gin "Edelwhite 57"**, Limettensaft,

Couverturen: Weiss, Dunkel und Milch

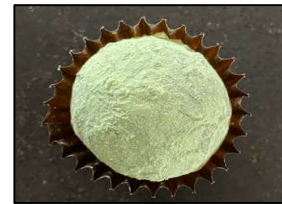
trempiert und gerollt in bläulich gefärbtem Puderschnee



BAILEYS

Rahm, Couverture Milch, **Baileys**

trempiert und gerollt in dünnen Chocoladensplittern



ABSINTH

Rahm, Soda Wasser, **Absinth**, Orangen-Zester

Couverturen: Weiss, Dunkel und Milch

trempiert und gerollt in grünlich gefärbtem Puderschnee

SPEZIALITÄTEN

KIRSCH- + WILLIAMS-STÄNGELI

Wasser/Zucker-Lösung, **Branntwein 55 % Volumen**,
Couverture Milch / Vanille Dunkel



SCHOGGI-BRANCHLI

4 Sorten, in Stanniolpapier einzeln verpackt:

- Mandel (gold), • Haselnuss (braun)
- Pistazien (grün), • Caramel (orange)

Zutaten Branchli:

Nüsse, Kernen - unterschiedliche Röstgrade
Zucker, Couverturen (Milch, Dunkel, Caramel)
Kakaobutter, Caramel



TRUFFES PRUNEAUX

weich gekochte Pflaumen, mit **leicht alkoholhaltiger Rum-Truffesfüllung** gefüllt,
umhüllt mit Grand Cru Schokolade Dunkel



AMARETTI

Mandelgebäck, gefüllt mit einer Truffe-Füllung, abgeschmeckt mit **Amaretto-Likör**,
Füllung umhüllt mit Couverture Dunkel



Pralinen und Truffes sind in 4 Grössen erhältlich:

- **110 Gramm**, Grösse 1, Stückzahl 9 - 10
- **230 Gramm**, Grösse 2, Stückzahl 18 - 21
- **340 Gramm**, Grösse 3, Stückzahl 25 bis 30
- **500 Gramm**, Grösse 4, Stückzahl 36 bis 42

und in 5 **Abfüllvarianten**:

- **Pralinen und Truffes** gemischt
- **Pralinen**, ohne Truffes
- **Truffes gemischt**, mit und ohne Alkohol
- **Truffes ohne Alkohol**
- **Truffes nur Alkohol**

500 g Schachtel Pralinen und Truffes



500 g Schachtel Pralinen



500 g Schachtel Truffes gemischt



500 g Schachtel Truffes ohne Alkohol



500 g Schachtel Truffes nur Alkohol

