

## 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

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

### Couverture

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-Trufflesfüllung** 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

