

**Black
Zabuye™
83 %
Rezepte**

Black Zabuye™ 83%

Das ist der Name unseres jüngsten Coups: eine köstliche Couverture aus feinsten Zutaten. Was diese Couverture so fantastisch macht, ist nicht nur ihre wunderschöne schwarze Farbe, sondern auch ihr exquisiter Geschmack. Das Rezeptbuch, das Sie in Ihren Händen halten, bietet eine exklusive Rezeptsammlung von CARMA®.

Unser CHOCOLATE ACADEMY™ center hat viel praktische und theoretische Arbeit, Liebe und Kreativität in die Erstellung dieser wundervoll inspirierenden Rezepte gesteckt. Viel Spass damit! Wir sind gespannt, wohin Ihre Fantasie Sie führt.

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

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 Couverturen, die Dekormasse Massa Ticino™ Sugarpaste, Füllungen, Fruchterzeugnisse, Instantprodukte und Toppings. Dank eines erfolgreichen Expansionsprogramms und einer steigenden Nachfrage wurde CARMA® zum Partner anspruchsvoller Chefs de Pâtisserie, Konditoren und Spezialisten aus dem Gastronomiebereich in der Schweiz und über 30 weiteren Ländern weltweit. CARMA® ist die Schweizer Schokoladen-Gourmetmarke von Barry Callebaut, dem weltweit führenden Hersteller qualitativ hochwertiger Kakao- und Schokoladenprodukte aus der Schweiz. www.carma.ch





Cola-Flasche

Gewicht	Zutaten
100g	CARMA® Kakaobutter 100 %
500g	CARMA® Edel Couverture Black Zabuye™ 83 %
30 Tropfen	Cola-Aroma (Sosa)
70g	Neutrale Peta Crispy (Sosa)

CARMA® Kakaobutter bei 30 °C schmelzen. Zur temperierten CARMA® Black Zabuye™ Couverture zugeben. Aroma und Peta Crispy hinzufügen. Darauf achten, dass die Couverture nicht zu stark abkühlt, bevor sie in gereinigte und gut ausgeriebene CARMA® Cola-Formen gefüllt wird. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und sicherstellen, dass die Masse vollständig kristallisiert ist, bevor sie aus der Form genommen wird.

Für ca. 30 Stück à 20 g.

Artikelnummer	CARMA® Produkte
16461	CARMA® Edel Couverture Black Zabuye™ 83 %
62098	CARMA® Kakaobutter 100 %



Schwarze Tafel mit gerösteter Quinoa und Mandeln

A

Quinoa-Füllung

Gewicht	Zutaten
100g	Quinoa
300g	Sonnenblumenöl
500g	CARMA® Carmandina NH* hell (Mandel-Pralinencreme)
100g	Geröstete Quinoa (siehe Rezept)

Quinoa in Wasser kochen, bis die Körner weich sind. Vollständig trocknen.

Öl auf 180 °C erhitzen und die getrockneten Quinoakörner goldbraun braten. Nach Belieben salzen und auf Küchenpapier trocknen. Wie unten angegeben verwenden.

Beide Zutaten vermischen, auf 29 °C erwärmen und wie unten angegeben verwenden.

B

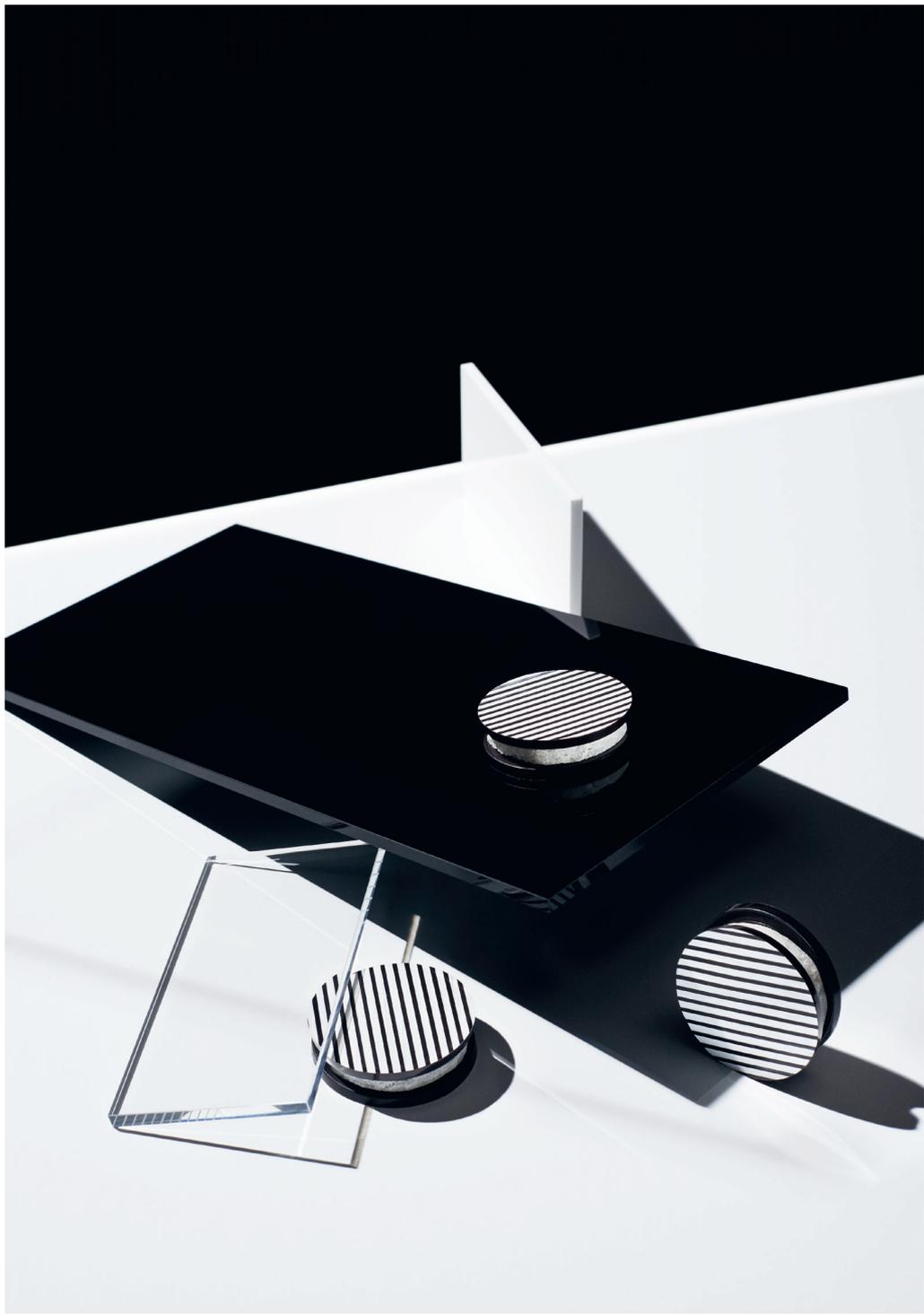
Tafel

Gewicht	Zutaten
2000g	CARMA® Edel Couverture Black Zabuye™ 83 %
Artikelnummer	CARMA® Produkte
35131	CARMA® Carmandina NH* hell
16461	CARMA® Edel Couverture Black Zabuye™ 83 %

Die Black Zabuye™ Couverture vorkristallisieren. Die CARMA® Tafelform mit einer dünnen Schicht Couverture bestreichen. Mit der Quinoafüllung füllen. Die Füllung setzen lassen (ggf. kurz in den Kühlschrank stellen) und sofort mit Black Zabuye™ Couverture bestreichen. Wichtig: Nicht über Nacht kristallisieren lassen, bevor die Füllung mit Couverture bedeckt wird. Nach Belieben dekorieren.

Für 6 CARMA® Tafeln.

*ungehärtete Fette



Chocorons

A

Schokotaler

Gewicht	Zutaten
1000g	CARMA® Edel Couverture Black Zabuye™ 83 %
200g	CARMA® Kakaobutter 100 %
2g	Weisse Farbe

Black Zabuye™ Couverture vorkristallisieren und separat etwas vorkristallisierte weisse Kakaobutter vorbereiten. Eine sehr dünne Schicht weisse Kakaobutter auf eine Plastikfolie giessen. Mithilfe eines Zahnspace- zehls weisse Linien ziehen und mit einer 3 mm dünnen Schicht Black Zabuye™ Couverture bedecken. Runde Taler mit einem Durchmesser von 4 cm ausschneiden und flach auslegen, damit sie kristallisieren können. Die Taler wie in der Abbildung gezeigt verwenden. 90 Taler für 45 Chocorons vorbereiten.

B

Kokosnussbiscuit

Gewicht	Zutaten
300g	CARMA® Montblanc (Kokosnussmakronen-Mischung)
90g	Wasser

Beide Zutaten fünf Minuten lang mithilfe einer Kitchen-Aid-Maschine mischen. Auf einer Silpat-Backmatte verteilen und eine Stunde lang bei 100 °C backen. Die Mischung abkühlen lassen und mithilfe einer Ausstechform runde Kekse mit einem Durchmesser von 3,5 cm ausstechen. Anschliessend mithilfe einer kleineren runden Ausstechform ein Loch mit einem Durchmesser von 1 cm in die Keksmittle stechen.



Safranbiscuit

Chocorons

Gewicht	Zutaten
100g	Butter, geschmolzen bei 45 °C
125g	Mehl
60g	Puderzucker
1g	Salz
5g	Backpulver
65g	Invertzucker
25g	Milch
5g	Safran
125g	Ei

Butter mit Safran schmelzen. Mehl, Puderzucker und Backpulver sieben.

In einer Schüssel Ei und Invertzucker mit einem Mixer sehr gut vermengen. Mehl, Puderzucker, Backpulver und Salz hinzufügen und erneut verrühren. Nach und nach die Milch unter ständigem Mixen in den Teig gießen, anschliessend auf die gleiche Weise Butter und Safran hinzugeben.

Sobald alles gut vermischt ist und der Teig eine geschmeidige Konsistenz aufweist, den Teig auf einem eingefetteten Backblech verteilen und dabei an den Rändern einen 0,5 cm breiten Streifen freilassen. 8 Stunden ruhen lassen und dann bei 170 °C etwa 14 Minuten lang backen.

Rezept für 45 Chocorons

S. 10

Artikelnummer	CARMA® Produkte
16461	CARMA® Edel Couverture Black Zabuye™ 83 %
62098	CARMA® Kakaobutter 100 %
62155	CARMA® Montblanc (Kokosnussmakronen-Mischung)
40262	Carmelade Aprikose 50 %
40592	Carmelade Himbeer 50 %

Aufbau

Den Kokosnuss- oder Safranbiscuit mithilfe von CARMA®-Marmelade auf einen Black-Zabuye-Taler kleben, die Keksmittle mit Marmelade bestreichen und einen weiteren Black-Zabuye-Taler daraufsetzen.

Vorschlag

Kokosnussbiscuit mit Carmelade Himbeer kombinieren, Safranbiscuit mit Carmelade Aprikose.



Lakritzbonbons

Gewicht	Zutaten
250g	Sahne
125g	Zucker
90g	Glucose
30g	CARMA® Edel Couverture Black Zabuye™ 83 %
20g	Schwarzes Lakritzpulver

Sahne zum Kochen bringen und von der Herdplatte nehmen. Zucker und Glucose in einem Kochtopf schmelzen, dann Black Zabuye Couverture und schwarzes Lakritzpulver hinzufügen. Sobald alle Zutaten geschmolzen und gut verrührt sind, Sahne zur Mischung giessen. Unter ständigem Rühren auf 110 °C erhitzen. Auf einer eingefetteten Silpat-Backmatte verteilen, dabei an jeder Seite einen 1 cm breiten Streifen freilassen. Mehrere Stunden abkühlen lassen.

Aufbau

Lakritze in 2,5 × 4 cm grosse Stücke schneiden und vor dem Einwickeln in Form bringen.

Für 50 Stück.

Artikelnummer	CARMA® Produkte
16461	CARMA® Edel Couverture Black Zabuye™ 83 %



Gefrorener Litschi-Lolli

A

Litschisorbet

Gewicht	Zutaten
150g	Wasser
80g	Zucker
300g	Litschipüree (Boiron)

Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Litschipüree hinzufügen und in einem Pacojet-Becher einfrieren. Das Sorbet im Becher mixen und in ca. 25 vorbereitete Easymould-Formen von „100% Chef“ füllen. In jede Form einen Lollistiel stecken und einfrieren.

B

Schokoladenüberzug

Gewicht	Zutaten
600g	CARMA® Edel Couverture Black Zabuye™ 83 %
120g	CARMA® Kakaobutter 100 %

Beide Zutaten auf 45 °C erwärmen und die gefrorenen Lollis in das Gemisch tauchen.

Rezept für ca. 20 Sorbet-Sticks.

Artikelnummer	CARMA® Produkte
16461	CARMA® Edel Couverture Black Zabuye™ 83 %
62098	CARMA® Kakaobutter 100 %



Cola-Tropfen

Gewicht	Zutaten
100g	CARMA® Kakaobutter 100%
500g	CARMA® Edel Couverture Black Zabuye™ 83 %
30 Tropfen	Cola-Aroma (Sosa)
70g	Neutrale Peta Crispy (Sosa)

CARMA® Kakaobutter bei 30 °C schmelzen. Temperierte CARMA® Black Zabuye™ Couverture zugeben. Aroma und Peta Crispy hinzufügen. Darauf achten, dass die Couverture nicht zu stark abkühlt, bevor sie in gereinigte und gut ausgeriebene Formen gefüllt wird. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und sicherstellen, dass die Masse vollständig kristallisiert ist, bevor sie aus der Form genommen wird.

Für ca. 270 Stück.

Artikelnummer	CARMA® Produkte
16461	CARMA® Edel Couverture Black Zabuye™ 83 %
62098	CARMA® Kakaobutter 100 %



Schwarze Tafel mit Matcha-Grüntee & Mandeln

A

Matcha-Füllung

Gewicht	Zutaten
600g	CARMA® Carmandina NH hell (Mandel-Pralinencrème)
10g	Matcha-Grüntee-Pulver (Sosa)

Beide Zutaten vermischen, auf 29 °C erwärmen und wie unten angegeben verwenden.

B

Tafel

Gewicht	Zutaten
2000g	CARMA® Edel Couverture Black Zabuye™ 83 %

Black Zabuye™ Couverture vorkristallisieren und CARMA® Tafelform mit einer dünnen Schicht Couverture bestreichen. Matcha-Füllung einfüllen. Die Füllung setzen lassen (ggf. kurz in den Kühlschrank stellen) und sofort mit Black Zabuye™ Couverture bestreichen. Wichtig: Nicht über Nacht kristallisieren lassen, bevor die Füllung mit Couverture bedeckt wird. Nach Belieben dekorieren.

Für 6 CARMA® Tafeln.

Artikelnummer	CARMA® Produkte
16461	CARMA® Edel Couverture Black Zabuye™ 83 %
35131	CARMA® Carmandina NH* hell (Mandel-Pralinenfüllung)

*ungehärtete Fette

CHOCOLATE ACADEMY™ Center
Westpark | Pfingstweidstrasse 60 | 8005 Zürich | Schweiz
T +41 43 204 04 99 | chocolate-academy.com

CARMA® /BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG
Westpark | Pfingstweidstrasse 60 | 8005 Zürich | Schweiz
T + 41 43 204 03 30 | carma.ch