



Swiss Art in Chocolate

deutsch/français/italiano

Richemont

Oster-Eier, einfach und wirkungsvoll

Technik-Vielfalt umgesetzt. Die verschiedenen Herstellungsarten finden Sie im Kapitel «Arbeits-techniken».

Des œufs de Pâques simples et à l'effet certain

Multiplicité de la technique transposée. Les différents genres de fabrication figurent dans le chapitre «Techniques de travail».

Uova di Pasqua semplici, di sicuro effetto

Applicazione delle molteplici tecniche. I differenti tipi di creazione figurano nel capitolo «Tecniche di lavoro».





Sennen-Chäppi

(50 Stück)

Vorbereitung

- 50 Halbkugelformen, ø 7,5 cm
- 50 Meringuesbödeli, ø 7 cm
(zum Abdecken)

Füllung (3500 g)

1500 g Erdbeerglace
glatt rühren

1500 g Rahm
schwach aufgeschlagen mit

500 g Zucker
darunter mischen

Überzug

Helle Couverture mit 15–18% Öl verdünnen.

Capet d'armailli

(50 pièces)

Préparation

- 50 moules hémisphériques, 7,5 cm de ø
- 50 fonds en meringage, 7 cm de ø
(pour recouvrir)

Intérieur (3500 g)

1500 g de glace aux fraises
lisser

1500 g de crème fraîche
faiblement battue avec

500 g de sucre
incorporer

Enrobage

Couverture claire éclaircie avec 15–18% d'huile.

Berretti dell'alpignano

(50 pezzi)

Preparativi

- 50 forme semisferiche, 7,5 cm di ø
- 50 fondi in meringaggio, 7 cm di ø,
(per ricoprire)

Interno (3500 g)

1500 g gelato alle fragole
lisciare

1500 g panna
leggermente montata

500 g zucchero
incorporare

Rivestimento

Copertura al latte con il 15–18% d'olio.





Marroni

Vorbereitung

50 dunkle Hohlkugeln à 34 mm ø.

Füllung (1000 g)

720 g Gianduja-Grundmasse
280 g Couverture, temperiert
mischen

Marrons

Préparation

50 boules creuses foncées 34 mm de ø.

Intérieur (1000 g)

720 g de masse de base du gianduja
280 g de couverture tempérée
mélanger

Marroni

Preparativi

50 sfere cave in copertura vaniglia di 34 mm di ø.

Interno (1000 g)

720 g massa base gianduia
280 g copertura temperata
miscelare

- Weisser und grüner Marzipan 5 mm ausrollen, aufeinander legen, nochmals 5 mm ausrollen. 45 mm ø ausstechen.
- Abaisser du massepain blanc et vert à 5 mm, placer l'un sur l'autre, abaisser de nouveau à 5 mm. Découper avec un emporte-pièce de 45 mm de ø.
- Laminare del marzapane bianco e verde a 5 mm, posare l'uno sull'altro, laminare di nuovo a 5 mm. Asportare dei dischetti con uno stampino di 45 mm di ø.

- Mit Eiweissglasur Stacheln aufgarnieren.
- Garnir avec piquants en glace royale.
- Decorare le spine con ghiaccia reale.

- Mit hellbrauner Farbe leicht besprühen.
- Vaporiser légèrement avec du colorant brun clair.
- Spruzzare leggermente con del colorante bruno chiaro.







Vorbereiten der Figur zum Sprühen

Herauslösen

Die eingeschnittenen Teile entfernen und die Figur sorgfältig vom Plastik lösen.



Nachschmelzen

Die glänzende, glatte Auflagefläche wird durch Umdrehen zur Oberfläche. Die Figur kann mit erwärmtem Messer optimiert werden.

Préparation de la figurine pour vaporiser

Détacher

Enlever les parties découpées et détacher délicatement la figurine du plastique.

Fondre subsidiairement

La surface de contact lisse et brillante devient le dessus en la retournant. La figurine peut être optimisée avec un couteau chauffé.

Preparazione dei soggetti per spruzzare

Staccare

Togliere le parti ritagliate e staccare delicatamente le sagome di plastica.

Sciogliere nuovamente

La superficie di contatto liscia e brillante, voltandola, diventa la parte superiore. I soggetti possono essere migliorati con un coltello riscaldato.



Einkerben

Mit warmem Ausstecher oder Messer können gewünschte Konturen eingeschmolzen werden.



Folien vorbereiten

Die gewünschten Stellen direkt von der Zeichnung auf eine Abdeckfolie (z.B. Air-Brush-Folie) übertragen und ausschneiden.



Anbringen der Folie

Die Folie gemäss Vorlage auf der Figur anbringen. Sie lässt sich durch den hohen Kakao-buttergehalt gut entfernen.

Marquer

Les contours désirés peuvent être refondus avec un emporte-pièce ou un couteau chaud.

Préparer les feuilles

Reporter et découper les emplacements désirés sur une feuille de couverture (p.ex. feuille pour Air-Brush) directement à partir du dessin.

Pose de la feuille

Poser la feuille sur la figurine selon le modèle. Elle peut être facilement enlevée en raison de la teneur élevée en beurre de cacao.

Incidere

Profili ed accentuazioni, se desiderato, possono essere perfezionati con un asportapasta o un coltello riscaldati.

Preparare le sagome dai fogli adesivi

Riportare e ritagliare le ulteriori parti di decorazione su un foglio per rivestire adesivo (p.es. su un foglio per aerografo) partendo direttamente dal disegno.

Posa dei fogli adesivi ritagliati

Posare le sagome ritagliate dai fogli adesivi sulle parti del soggetto secondo il modello. Queste sagome, si possono staccare facilmente considerato l'alto contenuto di burro di cacao della copertura.



www.richemont.swiss · CH-6006 Luzern



ISBN 3-905720-01-9