

HANDWERKKLICHE BRUCHSCHOKOLADE



Welcher Schoko-Lifestyle passt zu meinem Betrieb?





Bruchschokolade ist schnell, einfach und mit geringem Aufwand herzustellen. Viele der Zutaten sind häufig bereits im Backstubenlager vorhanden: ein ideales Handwerksprodukt.

Rustikal, Rebellisch, Natürlich...

Welcher Schoko-Lifestyle passt zu meinem Betrieb?

Ein Phänomen geht durch das Land. Lifestyle in jeder Lebenslage. Was ist eigentlich Lifestyle? Ein bestimmter „Lebensstil“? Ganz so starr ist Lifestyle nicht. Lifestyle ist eher ein Lebensgefühl, das durch ganz genau definierte Konsumartikel, Verhaltensweisen und Einstellungen bestimmt wird und die Menschen in vielerlei Kategorien oder Gruppen einteilt.

Lifestyle ist eine Form, seiner eigenen Individualität Ausdruck zu verleihen. Esse ich ausschließlich Bio-Kost oder bin ich ein Fastfood - Anhänger? Mag ich Schokolade eher fein, rustikal oder rebellisch.

Rebellische Schokolade? Geht das? Das Bild der Tafelschokolade zum Beispiel hat sich in den vergangenen 30 Jahren erheblich verändert. Während bis in die 80er Jahre Tafelschokolade in „Staniolpapier“ genannte Alufolie gewickelt und mit Papier ummantelt war, änderte sich das Erscheinungsbild in den 90er- und 2000er-Jahren erheblich.

Heute lieben viele Endverbraucher Bruchschokolade. Man stelle sich vor, ein Konditor hätte in den 80er Jahren eine „kaputte“, zerbrochene Tafel Schokolade verkaufen wollen. Das wäre sicher gescheitert.

Bruchschokolade mutet heute - wenn sie gut gemacht ist - handwerklich, trendig, edel und werthaltig an. Wird ein ausgefeiltes Bruchschokolade-Konzept dann noch mit angesagten Lifestyle-Attributen verbunden, ist die Produktstrategie perfekt: Eine große Chance für Bäcker und Konditoren, ihre Kundschaft gezielt anzusprechen. Bruchschokolade passt aufgrund ihres handwerklichen Charakters besonders zu Handwerksbetrieben. Sie bringt zudem hohe Margen ein und ist dennoch mit wenig Aufwand herzustellen.

Gemeinsam und in enger Kooperation mit dem Schokoladen-Spezialisten BARRY CALLEBAUT präsentiert die BÄKO ein umfangreiches Konzept mit zahlreichen Rezepturen aus den erfolgreichen Lifestyle-Trends „Rustikal“, „Rebellisch“ und „Natürlich“.

Die BÄKO liefert alles, was die backenden Betriebe dazu brauchen: ein umfangreiches Rohstoff- und Veredelungssortiment - von der hochwertigen Mandel über Cranberries und Sultanas bis hin zum gepufften Quinoa -, ausgereifte, präsentationsstarke Verpackungslösungen, hochwertiges technisches Equipment und natürlich die feinen Callebaut-Spezialitäten und -Hilfsmittel.

Das Konzept inklusive der Rezepturen und der Verpackungsbeispiele ist in dieser Broschüre dargestellt.

Lifestyle ruft in vielen Menschen das Gefühl hervor, etwas Besonderes zu konsumieren. Alles was Kultfaktor hat, bringt Lifestyle ins Leben, und Bruchschokolade ist Kult.

BRUCHSCHOKOLADE leicht gemacht..

Die Herstellung von Bruchschokolade ist in wenigen einfachen Schritten möglich und kann ohne umfangreiches Vorwissen umgesetzt werden. Um ein optimales Endergebnis zu erzielen, sollten die folgenden Punkte beachtet werden:



1.

Vorkristallisierte Schokolade auf ein mit der gewünschten Schokoladenfolie ausgelegtes Blech geben und gleichmäßig verteilen. Je nach Rezeptur vorher bereits Zutaten wie Cornflakes oder Kokosraspeln in einer Schüssel mit der Schokolade vermengen. Das Blech leicht rütteln, um Luftblasen in der Schokolade zu vermeiden.



2.

Bevor die Schokolade anzieht, die gewünschten Dekorationsartikel über die Schokolade streuen. Anschließend die Bruchschokolade bei $\pm 10^{\circ}\text{C}$ an einem trockenen Ort abkühlen lassen.



3.

Sobald die Schokolade vollständig abgekühlt ist, kann die Schokoladenfolie abgezogen werden.



4.

Als letzten Schritt kann die Schokolade in Stücke gebrochen werden.

TIPPS & TRICKS zur Verarbeitung von Schokolade

Vorkristallisieren in der Mikrowelle

Diese Methode geht sehr schnell und eignet sich besonders gut, wenn nur kleine Schokoladenmengen benötigt werden.

1. Callets™ in eine Plastik- oder Glasschüssel geben. Bei 800 bis 1000 Watt in der Mikrowelle erhitzen.
2. Die Schüssel mit den Callets™ alle 15-20 Sekunden aus der Mikrowelle nehmen und gut umrühren. Vorgang wiederholen, bis die Schokolade fast geschmolzen ist.

Hinweis: Es sollten immer noch einige ganze Callets™ zu sehen sein.

3. Solange umrühren bis alle Callets™-Stückchen verschwunden sind und eine leicht angedickte, gleichmäßige, flüssige Schokoladenmasse entstanden ist.

Arbeitstemperatur

Für die Verarbeitung der Schokolade empfehlen wir eine Raumtemperatur von 21°C.

Überprüfen der Vorkristallisierung

Verteilen Sie eine kleine Menge Schokolade auf einer Messerspitze oder einem Stück Papier. Ist die Schokolade richtig temperiert, sollte sie bei einer Raumtemperatur zwischen 18 und 20°C innerhalb von drei Minuten gleichmäßig aushärten und einen schönen Glanz aufweisen. Ist dies nicht der Fall, sollten Sie mit dem Temperieren fortfahren.

Lagerung der Schokolade

Die ideale Temperatur für die Lagerung von Schokolade liegt zwischen 12 und 20°C. Bei höheren Temperaturen wird die Schokolade weich und verliert ihren Glanz. Geringere Lagertemperaturen sind unproblematischer. Sobald Schokoladenerzeugnisse erneut in eine Umgebung mit normaler Raumtemperatur gebracht werden, muss Kondensation verhindert werden, da die freiwerdende Feuchtigkeit Zuckerreif verursacht. Temperaturschwankungen fördern zudem die Bildung von Fettreif.

Vorkristallisieren im Schmelzbehälter

Callebaut Callets™ eignen sich hervorragend zum Vorkristallisieren, da sie sich in der gewünschten kristallisierten Form befinden. Zudem vereinfacht ihre große Oberfläche die Übertragung ihrer Gitterstruktur auf die noch im Schmelzbehälter befindliche Schokolade.

1. Die Schokolade bei 45°C schmelzen.
2. Sobald alle festen Bestandteile aufgelöst sind, das Thermostat auf $\pm 32^\circ\text{C}$ (dunkle Schokolade) bzw. $\pm 30^\circ\text{C}$ (Milch- & weiße Schokolade) herunterdrehen.
3. Ca. 15 - 20 % der zu temperierenden Schokolade in Form von Callets™ hinzufügen. Die Schokolade gut durchrühren, um die Verteilung der stabilen Kristalle zu gewährleisten.
4. Sie erhalten eine leicht angedickte Schokolade, die nun verarbeitet werden kann.

Umgang mit zu dickflüssiger Schokolade

Es kann vorkommen, dass die Schokolade sehr schnell andickt. Der Grund hierfür ist die Kristallisierung, welche durch ein plötzliches, schnelles Anschwellen der Kakaobutterkristalle hervorgerufen wird. Übermäßig kristallisierte Schokolade führt zu einem matten Endprodukt und weist ein schwaches Schrumpfvormögen auf. Ebenfalls wird die Vermeidung von Luftbläschen erschwert. Um dies zu verhindern, müssen Sie die Temperatur der geschmolzenen Schokolade erhöhen. Fügen Sie hierfür noch mehr geschmolzene Schokolade hinzu oder erwärmen Sie die Schokolade kurz in der Mikrowelle.

Hinweis: Erhitzen Sie die Schokolade nicht abrupt, sondern in kleinen Schritten. Da die Kristallisierung hauptsächlich an der Oberfläche oder dort, wo sich eine Haut bildet, stattfindet, ist es wichtig, dass Sie regelmäßig umrühren.

Warum Schokolade temperieren?

Die in der Schokolade enthaltene Kakaobutter beeinflusst die Härte, die Schrumpffähigkeit und den Glanz der Schokolade. Im Ursprungszustand ist die Gitterstruktur der Kakaokristalle in der Kakaobutter nicht optimal, so dass die Schokolade grau anläuft, nicht richtig aushärtet und sich schwer aus der Form lösen lässt. Diese Probleme lassen sich durch Temperieren der Schokolade verhindern, denn durch das Temperieren wird die Anordnung der Kakaokristalle verändert. Drei Faktoren, spielen beim Temperieren eine wichtige Rolle: Zeit, Temperatur und Bewegung.

Hinweis: Beachten Sie, dass die Arbeitstemperatur von dunkler Schokolade bei ca. 32°C liegt, während weiße Schokolade und Milkschokolade 30°C benötigen.





Rustikal

Dunkle Mandel

Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm)

Callebaut 811 (Art.Nr.: 3106)	1300 g
BÄKO ganze Mandeln (Art.Nr.: 606378)	165 g
Transferfolie IBC Atlantic 5	2 Stück



Arbeitsschritte

1.

Das Blech mit den Transferfolien auslegen. Darauf achten, dass die beschichtete Seite nach oben liegt, damit das Muster auf der Schokolade haften bleibt. Die vorkristallisierte Schokolade auf die Folie geben und gleichmäßig verteilen. Das Blech leicht rütteln, um Luftblasen in der Schokolade zu vermeiden.

2.

Bevor die Schokolade anzieht, die Mandeln über die Schokolade streuen. Anschließend die Bruchschokolade bei $\pm 10^{\circ}\text{C}$ an einem trockenen Ort abkühlen lassen. Falls gewünscht, die Schokolade nach dem Anziehen mit einem „Ruck-Zuck“ schneiden, um gleichmäßige Bruchstücke zu erhalten.

3.

Sobald die Schokolade vollständig abgekühlt ist, kann die Schokoladenfolie abgezogen und die Schokolade in Stücke gebrochen werden.



Weißer Voll-Nuss



Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm)

Callebaut W2 (Art.Nr.: 0068)	1300 g
BÄKO ganze Haselnüsse (Art.Nr.: 2540)	186 g
Callebaut ChocRocks/Granella dunkel	120 g
Transferfolie IBC Atlantic 5	2 Stück



Arbeitsschritte

1.

Das Blech mit den Transferfolien auslegen. Darauf achten, dass die beschichtete Seite nach oben liegt, damit das Muster auf der Schokolade haften bleibt. Die vorkristallisierte Schokolade auf die Folie geben und gleichmäßig verteilen. Das Blech leicht rütteln, um Luftblasen in der Schokolade zu vermeiden.

2.

Bevor die Schokolade anzieht, die Nüsse und ChocRocks über die Schokolade streuen. Anschließend die Bruchschokolade bei $\pm 10^{\circ}\text{C}$ an einem trockenen Ort abkühlen lassen. Falls gewünscht, die Schokolade nach dem Anziehen mit einem „Ruck-Zuck“ schneiden, um gleichmäßige Bruchstücke zu erhalten.

3.

Sobald die Schokolade vollständig abgekühlt ist, kann die Schokoladenfolie abgezogen und die Schokolade in Stücke gebrochen werden.



Crunchy Milch

Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm)

Callebaut 823 (Art.Nr.: 0067)	1300 g
Callebaut Pailletté Feuilletine (Art.Nr.: 75739)	320 g
Transferfolie IBC Atlantic 5	2 Stück



Arbeitsschritte

1.

Das Blech mit den Transferfolien auslegen. Darauf achten, dass die beschichtete Seite nach oben liegt, damit das Muster auf der Schokolade haften bleibt. Die vorkristallisierte Schokolade nach und nach mit dem Pailletté Feuilletine in einer Schüssel vermengen, auf die Folie geben und gleichmäßig verteilen. Das Blech leicht rütteln, um Luftblasen in der Schokolade zu vermeiden.

2.

Anschließend die Bruchschokolade bei $\pm 10^{\circ}\text{C}$ an einem trockenen Ort abkühlen lassen. Falls gewünscht, die Schokolade nach dem Anziehen mit einem „Ruck-Zuck“ schneiden, um gleichmäßige Bruchstücke zu erhalten.

3.

Sobald die Schokolade vollständig abgekühlt ist, kann die Schokoladenfolie abgezogen und die Schokolade in Stücke gebrochen werden.



Milch-Cornflakes



Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm)

Callebaut 823 (Art.Nr.: 0067)	1300 g
Cornflakes (Art.Nr.: 606193)	220 g
Transferfolie IBC Atlantic 5	2 Stück



Arbeitsschritte

1.

Das Blech mit den Transferfolien auslegen. Darauf achten, dass die beschichtete Seite nach oben liegt, damit das Muster auf der Schokolade haften bleibt. Die vorkristallisierte Schokolade nach und nach mit den Cornflakes in einer Schüssel vermengen, auf die Folie geben und gleichmäßig verteilen. Das Blech leicht rütteln, um Luftblasen in der Schokolade zu vermeiden.

2.

Anschließend die Bruchschokolade bei $\pm 10^{\circ}\text{C}$ an einem trockenen Ort abkühlen lassen. Falls gewünscht, die Schokolade nach dem Anziehen mit einem „Ruck-Zuck“ schneiden, um gleichmäßige Bruchstücke zu erhalten.

3.

Sobald die Schokolade vollständig abgekühlt ist, kann die Schokoladenfolie abgezogen und die Schokolade in Stücke gebrochen werden.





Rebellisch

Salzig-Fruchtige Karamell-Explosion

Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm)

Callebaut 811 (Art.Nr.: 3106)	1300 g
Cranberries (Art.Nr.: 0065)	170 g
Callebaut Crispearls Salted Caramel	65 g
Transferfolie IBC Expression 3	2 Stück



Arbeitsschritte

1.

Das Blech mit den Transferfolien auslegen. Darauf achten, dass die beschichtete Seite nach oben liegt, damit das Muster auf der Schokolade haften bleibt. Die vorkristallisierte Schokolade auf die Folie geben und gleichmäßig verteilen. Das Blech leicht rütteln, um Luftblasen in der Schokolade zu vermeiden.

2.

Bevor die Schokolade anzieht, die Cranberries und Crispearls über die Schokolade streuen. Anschließend die Bruchschokolade bei $\pm 10^{\circ}\text{C}$ an einem trockenen Ort abkühlen lassen. Falls gewünscht, die Schokolade nach dem Anziehen mit einem „Ruck-Zuck“ schneiden, um gleichmäßige Bruchstücke zu erhalten.

3.

Sobald die Schokolade vollständig abgekühlt ist, kann die Schokoladenfolie abgezogen und die Schokolade in Stücke gebrochen werden.



Exotischer-Trauben-Crunch



Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm)

Callebaut 811 (Art.Nr.: 3106)	1300 g
Australische Sultanas Vintage (A.: 3064)	160 g
Callebaut Haselnuss Krokant (A.: 76936)	70 g
Transferfolie IBC Expression 3	2 Stück



Arbeitsschritte

1.

Das Blech mit den Transferfolien auslegen. Darauf achten, dass die beschichtete Seite nach oben liegt, damit das Muster auf der Schokolade haften bleibt. Die vorkristallisierte Schokolade auf die Folie geben und gleichmäßig verteilen. Das Blech leicht rütteln, um Luftblasen in der Schokolade zu vermeiden.

2.

Bevor die Schokolade anzieht, die Sultaninen und den Haselnuss Krokant über die Schokolade streuen. Anschließend die Bruchschokolade bei $\pm 10^{\circ}\text{C}$ an einem trockenen Ort abkühlen lassen. Falls gewünscht, die Schokolade nach dem Anziehen mit einem „Ruck-Zuck“ schneiden, um gleichmäßige Bruchstücke zu erhalten.

3.

Sobald die Schokolade vollständig abgekühlt ist, kann die Schokoladenfolie abgezogen und die Schokolade in Stücke gebrochen werden.



Mandel-Rebellion

Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm)

Callebaut 811 (Art.Nr.: 3106)	1300 g
BÄKO gestiftelte Mandeln (A.: 71160)	60 g
Callebaut Blossoms Erdbeere (A.: 606120)	65 g
Transferfolie IBC Expression 3	2 Stück



Arbeitsschritte

1.

Das Blech mit den Transferfolien auslegen. Darauf achten, dass die beschichtete Seite nach oben liegt, damit das Muster auf der Schokolade haften bleibt. Die vorkristallisierte Schokolade auf die Folie geben und gleichmäßig verteilen. Das Blech leicht rütteln, um Luftblasen in der Schokolade zu vermeiden.

2.

Bevor die Schokolade anzieht, die Nüsse und Blossoms über die Schokolade streuen. Anschließend die Bruchschokolade bei $\pm 10^{\circ}\text{C}$ an einem trockenen Ort abkühlen lassen. Falls gewünscht, die Schokolade nach dem Anziehen mit einem „Ruck-Zuck“ schneiden, um gleichmäßige Bruchstücke zu erhalten.

3.

Sobald die Schokolade vollständig abgekühlt ist, kann die Schokoladenfolie abgezogen und die Schokolade in Stücke gebrochen werden.



Weißer Erdbeer-Malerei



Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm)

Callebaut W2 (Art.Nr.: 0068)

1300 g

Callebaut W2 zum Färben

400 g pro Farbe

IBC Power Flowers

nach Bedarf

Callebaut Crispearls Erdbeer

50 g

(Art.Nr.: #605534)

Transferfolie Neutral

1 bis 2 Stück



Arbeitsschritte

1.

Das Blech mit neutraler Folie auslegen.

Für die gefärbten Schokoladen wählen Sie eine Farbe im Color-Master Guide aus und entnehmen Sie die angegebene Menge an Power Flowers (z. B. RED 5B oder Orange 4B). Schmelzen Sie 400 g weiße Schokolade. Geben Sie in einer Schüssel ca. 1/4 der erwärmten Schokolade (ca. 40–45°C) über die Power Flowers. Warten Sie 1–2 min. bis die Power Flowers fast vollständig geschmolzen sind.

Rühren Sie die Schokolade bis die Power Flowers komplett vermischt sind.

2.

Fügen Sie nun das übrige 3/4 der Schokolade hinzu und rühren Sie solange bis ein gleichmäßiges Farbergebnis hergestellt wird. Temperieren Sie anschließend wie gewohnt. Den Vorgang für jede weitere gewünschte Farbe wiederholen.

Die vorkristallisierte Schokolade auf die Folie geben und gleichmäßig verteilen. Das Blech leicht rütteln, um Luftblasen in der Schokolade zu vermeiden.

Bevor die Schokolade anzieht, die bunten Schokoladen in Spritztütchen füllen und nach Geschmack filieren oder mit der weißen Schokolade marmorieren und die Crispearls aufstreuen.

3.

Anschließend die Bruchschokolade bei $\pm 10^{\circ}\text{C}$ an einem trockenen Ort abkühlen lassen. Falls gewünscht, die Schokolade nach dem Anziehen mit einem „Ruck-Zuck“ schneiden, um gleichmäßige Bruchstücke zu erhalten.

Sobald die Schokolade vollständig abgekühlt ist, kann die Schokoladenfolie abgezogen und die Schokolade in Stücke gebrochen werden.





atürlich

Pistazien-Schoko-Gedicht

Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm)

Callebaut 823 (Art.Nr.: 0067)	1300 g
BÄKO Pistazien (Art.Nr.: 2979)	200 g
Callebaut Mini Crispearls	55 g
Transferfolie IBC Boomstam 4	2 Stück



Arbeitsschritte

1.

Das Blech mit den Transferfolien auslegen. Darauf achten, dass die beschichtete Seite nach oben liegt, damit das Muster auf der Schokolade haften bleibt. Die vorkristallisierte Schokolade auf die Folie geben und gleichmäßig verteilen. Das Blech leicht rütteln, um Luftblasen in der Schokolade zu vermeiden.

2.

Bevor die Schokolade anzieht, die Pistazien und Mini Crispearls über die Schokolade streuen. Anschließend die Bruchschokolade bei $\pm 10^{\circ}\text{C}$ an einem trockenen Ort abkühlen lassen. Falls gewünscht, die Schokolade nach dem Anziehen mit einem „Ruck-Zuck“ schneiden, um gleichmäßige Bruchstücke zu erhalten.

3.

Sobald die Schokolade vollständig abgekühlt ist, kann die Schokoladenfolie abgezogen und die Schokolade in Stücke gebrochen werden.



Natürlich



Weißer Cocos-Traum



Natürlich

Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm)

Callebaut W2 (Art.Nr.: 0068)	1300 g
Cocosraspel (Art.Nr.: 2726)	100 g
Callebaut Cacao Nibs (Art.Nr.: 77718)	100 g
Transferfolie IBC Boomstam 4	2 Stück



Arbeitsschritte

1.

Das Blech mit den Transferfolien auslegen. Darauf achten, dass die beschichtete Seite nach oben liegt, damit das Muster auf der Schokolade haften bleibt. Die vorkristallisierte Schokolade nach und nach mit Cocosraspeln und Cacao Nibs in einer Schüssel vermengen, auf die Folie geben und gleichmäßig verteilen. Das Blech leicht rütteln, um Luftblasen in der Schokolade zu vermeiden.

2.

Anschließend die Bruchschokolade bei $\pm 10^{\circ}\text{C}$ an einem trockenen Ort abkühlen lassen. Falls gewünscht, die Schokolade nach dem Anziehen mit einem „Ruck-Zuck“ schneiden, um gleichmäßige Bruchstücke zu erhalten.

3.

Sobald die Schokolade vollständig abgekühlt ist, kann die Schokoladenfolie abgezogen und die Schokolade in Stücke gebrochen werden.



Schoko-Glück mit Quinoa und Haferflocken

Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm)

Callebaut 823 (Art.Nr.: 0067)	1300 g
BÄKO Bio Quinoa gepoppt (A.: 60273)	40 g
BÄKO Haferflocken (Art.Nr.: 00463)	100 g
Transferfolie IBC Boomstam 4	2 Stück



Arbeitsschritte

1.

Das Blech mit den Transferfolien auslegen. Darauf achten, dass die beschichtete Seite nach oben liegt, damit das Muster auf der Schokolade haften bleibt. Die vorkristallisierte Schokolade nach und nach mit dem gepufften Quinoa in einer Schüssel vermengen, auf die Folie geben und gleichmäßig verteilen. Das Blech leicht rütteln, um Luftblasen in der Schokolade zu vermeiden.

2.

Bevor die Schokolade anzieht, die Haferflocken über die Schokolade streuen. Anschließend die Bruchschokolade bei $\pm 10^{\circ}\text{C}$ an einem trockenen Ort abkühlen lassen. Falls gewünscht, die Schokolade nach dem Anziehen mit einem „Ruck-Zuck“ schneiden, um gleichmäßige Bruchstücke zu erhalten.

3.

Sobald die Schokolade vollständig abgekühlt ist, kann die Schokoladenfolie abgezogen und die Schokolade in Stücke gebrochen werden.



Natürlich



Schoko-Bananen-Crunch



Natürlich

Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm)

Callebaut 811 (Art.Nr.: 3106)	1300 g
Bananenchips	200 g
Callebaut ChocRocks/Granella Milch	120 g
Transferfolie IBC Boomstam 4	2 Stück



Arbeitsschritte

1.

Das Blech mit den Transferfolien auslegen. Darauf achten, dass die beschichtete Seite nach oben liegt, damit das Muster auf der Schokolade haften bleibt. Die vorkristallisierte Schokolade auf die Folie geben und gleichmäßig verteilen. Das Blech leicht rütteln, um Luftblasen in der Schokolade zu vermeiden.

2.

Bevor die Schokolade anzieht, die Bananenchips und ChocRocks über die Schokolade streuen. Anschließend die Bruchschokolade bei $\pm 10^{\circ}\text{C}$ an einem trockenen Ort abkühlen lassen. Falls gewünscht, die Schokolade nach dem Anziehen mit einem „Ruck-Zuck“ schneiden, um gleichmäßige Bruchstücke zu erhalten.

3.

Sobald die Schokolade vollständig abgekühlt ist, kann die Schokoladenfolie abgezogen und die Schokolade in Stücke gebrochen werden.



Das Sortiment im Überblick



Artikel-Nr.	Beschreibung	Gebinde
#605534	Crispearls Erdbeere CEF-CC-STRAWB-W97	0,8 kg
*	Crispearls Karamell CEF-CC-CARAMEL-W97	0,8 kg
*	Mini Crispearls CEM-CC-MINIMIX-999	4,25 kg
NEU	IBC Power Flowers Discovery Box Non-Azo F012318	0,2 kg
76936	Haselnusskrokant NAN-CR-HA3714-U11	1,0 kg
3106	Callets 811NV dunkel bitter 811 NV-554	10,0 kg
0067	Callets 823NV Vollmilch 823 NV-554	10,0 kg
0068	Callets W2 weiße Schokolade W2 NV-554	10,0 kg
77718	Kakaokern geröstet gebrochen NBIS-S502-X47	0,8 kg
*	ChocRocks/Granella Milkschokolade CHM-GL-47U23S-556	2,5 kg
*	ChocRocks/Granella dunkle Schokolade CHD-GL-47X11-556	2,5 kg
75739	Pailleté Feuilletine Knusperfüllung M-7PAIL-401	2,5 kg
#606120	Schoko Blossoms Erdbeere CHF-BS-12941C-999	1,0 kg
*	IBC Transferfolie Atlantic 5 F000460	30 Folien
*	IBC Transferfolie Expression 3 F000464	30 Folien
*	IBC Transferfolie Boomstam 4 F011964	30 Folien



Das Sortiment im Überblick



Artikel-Nr.	Beschreibung	Gebinde
00463	BÄKO Haferflocken Großblatt	25 kg
606193	Cornflakes	10,0 kg
60273	BÄKO Bio Quinoa gepoppt	7,0 kg
2979	BÄKO Pistazien enthäutet Grade 1	1,0 kg
605546	BÄKO Pistazien gehackt	1,0 kg
*	Bananenchips Bruch	8,2 kg
0065	Cranberries getrocknet	11,34 kg
3064	Australische Sultanas Vintage	14,0 kg
*	Kokosraspeln fein	12,5 kg
2726	Kokosraspeln fein	5,0 kg
70940	BÄKO Mandeln ganz geschält	12,5 kg
71160	BÄKO Mandeln gestiftelt	12,5 kg
2810	BÄKO Mandeln gestiftelt	5,0 kg
604651	BÄKO Mandeln ganz geschält	5,0 kg
74785	Kokosraspeln fein	25,0 kg
604652	BÄKO Nüsse ganz geschält	2,5 kg



Bruchschokolade ist schnell, einfach und mit geringem Aufwand herzustellen. Viele der Zutaten sind häufig bereits im Backstubenlager vorhanden: ein ideales Handwerksprodukt.

