

Schokoladige Ostern



CHOCOLATE ACADEMY

In der Chocolate Academy™ fördern wir das Handwerk und geben allen Anwendern praktikable Lösungen an die Hand, damit sie ihr Bestes geben können. Egal, ob du Anfänger oder Profi bist, wir können dich mit den Werkzeugen ausstatten, die du benötigst, um deinen Betrieb zum Erfolg zu verhelfen.

Wir bieten Zutaten, Wissen sowie Inspiration und vermitteln Bäckern, Konditoren, Chocolatiers und Pâtissiers in aller Welt neue Fähigkeiten & Fertigkeiten. Wir bauen ein umfassendes Netzwerk auf, damit deine Schokoladenträume wahr werden und dein Betrieb wachsen kann.

Weltweit gibt es mehr als 25 Chocolate Academy™ Standorte, davon 10 in Westeuropa. In unseren Akademien triffst du eine Vielzahl angesehener Pâtissiers und Chocolatiers aus der

Schokoladenbranche. Ihr oberstes Ziel ist es, ihr umfangreiches Wissen, ihre Kompetenz und ihre Erfahrung auf dem Gebiet der Schokolade mit dir zu teilen. Wir freuen uns, wenn wir unsere Leidenschaft und unser Fachwissen verbreiten können, um Kreativität zu entfalten.

Folge uns online für inspirierende Konzepte, Rezepte, Live-Streams und Webinare. Werde Mitglied in unserer Chocolate Academy™ Online Community: www.chocolate-academy.com/de-DE



WIR bieten nachhaltige Schokolade.

Wenn du unser einzigartiges Schokoladensortiment für deine Osterkreationen verwendest, kannst du dir sicher sein, damit nachhaltigen Kakao zu unterstützen, verifiziert durch die Cocoa Horizons Stiftung.



WIR helfen dir dabei, deine Handwerkskunst zu zeigen.

Durch den Einsatz unserer kreativen Techniken und einzigartigen Produkte in Kombination mit diesen Trend fokussierten Rezepten wird dein Osterangebot deinen Kunden garantiert ein Lächeln aufs Gesicht zaubern.

Entdecke die TOP 3 Ostertrends die von unseren Experten für die Zubereitung ihrer Rezepte verwendet werden!

87%

der Menschen, die Ostern feiern, lieben Schokolade & Süßigkeiten mit österlichen Motiven oder Zutaten*

*Quelle: National Confectioner Association

69%

der Verbraucher in Europa sind auf der Suche nach neuen, aufregenden Schokoladenerlebnissen*

*Quelle: Qualtrics

58%

der Verbraucher suchen aktiv nach Premium-Varianten ihrer Lieblingsprodukte*

*Quelle Barry Callebaut

Oster Trends

Tauche ein in die Osterzeit, eine zeitlose Tradition, die schon Jahrhunderte überdauert. Wenn es um dein Ostersortiment geht, musst du dich jedoch nicht zwangsweise an die Traditionen halten!

Unsere Konditoren & Chocolatiers der Chocolate Academy™ haben eine exklusive Auswahl innovativer Rezepte zusammengestellt, die von drei wichtigen Trends auf dem heutigen Markt inspiriert sind. Diese Rezepte sind die perfekte Kombination aus traditionellen Osterkreationen und modernem Touch. Mach dich bereit für großen Genuss!



64%

der weltweiten Verbraucher fordern mehr personalisierte Nahrungsmittel und Produkte, die auf ihre Lebensweise zugeschnitten sind*.

*Quelle: Innova

Die Konsumenten sind bereit, etwa

20%

mehr für ein personalisiertes Produkt zu zahlen*.

*Quelle: Deloitte



Ganzheitliches Leben

Die Verbraucher suchen bei den Produkten, die sie konsumieren, nach drei Dingen: Sie müssen lecker sein, gute Nährwerte haben und dazu noch nachhaltig sein. Sie verlangen von Marken Transparenz, Clean Labels und eine kurze Zutatenliste.



Außergewöhnliche Erlebnisse

Die Verbraucher suchen nach Premiumprodukten mit hervorragendem Geschmack und ausgezeichneter Qualität und sind dafür auch bereit, mehr zu bezahlen, wenn sie einen klaren Mehrwert erkennen. Selbst in Zeiten der Inflation und der gestiegenen Lebenshaltungskosten suchen die Menschen nach wie vor nach hochwertigen Premiumprodukten, um sich selbst zu verwöhnen oder etwas zu verschenken.



Perfect Fit

Die Verbraucher suchen nach Produkten, die ihnen das Gefühl geben, einzigartig zu sein, als wäre das Produkt speziell für sie entworfen worden. Sie möchten ihre eigene Identität und ihren persönlichen Stil hervorheben. Wenn du Alternativen in Bezug auf Farbe, Dekoration und Geschmacksrichtungen anbietest, kannst du sicherstellen, dass deine Kunden das "perfekte Produkt" für sich selbst finden.

ZEIGE DEINE HANDWERKSKUNST
MIT DEM  ORIGINAL AN
BELGISCHER SCHOKOLADE

- ✓ STOLZ DARAUFG, DIE BEVORZUGTE BELGISCHE SCHOKOLADENMARKE VON PROFIS ZU SEIN
- ✓ NACHHALTIGER KAKAO ALS HERZSTÜCK UNSERER SCHOKOLADEN
- ✓ VERARBEITUNGSEIGENSCHAFTEN, DIE DICH NIE ENTTÄUSCHEN



WAS IST DEIN FAVORIT?

Schokoladen-Osterei als trinkbares Dessert

Ergibt 1 trinkbares Dessert



1. Komponente: Schokoladen-Osterei

Zubereitung:

- Das Schokoladen-Osterei in der gewünschten Form (ca. 15 cm) und mit der gewählten Schokolade (**Callebaut® Feinste Belgische Schokoladen in 5 Farben, Seite 17**) gießen. Aushärten lassen und anschließend zusammensetzen.
- Auf einer heißen Platte die Spitze des Ostereis gleichmäßig schmelzen, sodass eine Öffnung entsteht.
- Eine kleine Menge temperierte Schokolade auf ein Backpapier spritzen und halb fest werden lassen. Anschließend das Schokoladen-Osterei darauf setzen, sodass ein Fuß entsteht.
- Etwas temperierte Schokolade in einer Kontrastfarbe zum Ei um die Öffnung herum spritzen und an den Seiten heruntertropfen lassen.

2. Komponente: Crema-Schaum

Zutaten	Menge
Geschlagene Sahne	200 ml
Callebaut® Crema (nach Wahl, Seite 17)	100 g

Zubereitung:

- Die **Callebaut® Crema** und die geschlagene Sahne in einer Schüssel vermischen. In eine Sahne-Siphon füllen.
- Vor dem weiteren Gebrauch für 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

3. Komponente: Schokoladen-Milchshake

Zutaten	Menge
Milch	400 ml
Van Houten Schokoladen-Getränkpulver in 5 Farben (nach Wahl, Seite 18)	70 g
Eiscreme (nach Wahl)	2 Kugeln
Mona Lisa® Crispearls in 5 Farben (nach Wahl, Seite 18)	

Zubereitung:

- Eine Ganache, mit dem **Van Houten Schokoladen-Getränkpulver** und 50 g heißem Wasser, herstellen.
- Milch, **Van Houten Schokoladen-Getränkpulver-Mischung** sowie die Eiscreme in einen Mixer geben und mixen, bis eine cremige Textur entsteht.

Abschluss

Den Schokoladen-Milchshake in das Osterei gießen. Crema-Schaum aufdressieren und mit **Mona Lisa® Crispearls™** dekorieren.





Zitrone & Karamell Dessert

Ergibt 20 Stück

1. Komponente: Französische Baiserschale

Zutaten	Menge
Eiweiß	150 g
Zucker	300 g

Zubereitung:

1. Das Eiweiß aufschlagen, bis es weich und schaumig ist.
2. Dann den Zucker in 3 Schritten, unter Rühren, hinzufügen.
3. In einen Spritzbeutel füllen und in ca. 6 cm große Halbkugelformen verteilen (die Mitte sollte dabei hohl bleiben).
4. Bei 45°C für ca. 3 Stunden trocknen lassen. Anschließend an einem trockenen Ort lagern.

2. Komponente: Schokoladenüberzug

Zutaten	Menge
Callebaut® - Feinste Belgische Weiße Schokolade, Rezept Nr. W2	200 g
Fein gehackte und geröstete Mandeln	50 g

Zubereitung:

1. Die temperierte **Callebaut® - Feinste Belgische Weiße Schokolade, Rezept Nr. W2** mit den Mandeln vermischen.



3. Komponente: Zitronencreme

Zutaten	Menge
Zitronensaft	130 g
Zucker	190 g
Eier	215 g
Eigelb	45 g
Zitronenabrieb	2 g
Butter	170 g
Gelatine	2 g

Zubereitung:

1. Zitronensaft, Zucker, Eier und Eigelb verrühren.
2. Für ca. 30 Minuten über dem Wasserbad köcheln lassen.
3. Anschließend die eingeweichte Gelatine sowie die Butter hinzugeben und verrühren.
4. In einen Spritzbeutel vakuumieren und abkühlen lassen.

4. Komponente: Karamellmousse

Zutaten	Menge
Callebaut® - Feinste Belgische Karamellschokolade, Gold	225 g
Milch	150 g
Gelatine	2 g
Sahne	100 g
Fein gehackte und karamellisierte Mandeln	30 g

Zubereitung:

1. Die Milch kochen und die eingeweichte Gelatine in die noch kochende Milch geben.
2. Die Mischung über die **Callebaut® - Feinste Belgische Karamellschokolade, Gold** gießen und emulgieren.
3. Die Sahne aufschlagen und unter die Schokoladenmischung heben.
4. Die Mandeln unterheben.
5. Halbkugeln (ca. 4,5 cm) formen und einfrieren.

ABSCHLUSS & DEKORATION



1. Schritt

Die Baiserschale mit dem Schokoladenüberzug dippen.



2. Schritt

Mit der Zitronencreme füllen und fest werden lassen.



3. Schritt

Die gefrorenen Karamellmousse Halbkugeln einsetzen.



4. Schritt

Mit **Mona Lisa® Blossoms Dark Chocolate** und Zitronenabrieb dekorieren.



5. Schritt

Mit dem **Mona Lisa® Aufleger Original Flower** dekorieren.

Cheesecake mit weißer und dunkler Schokolade

Ergibt 15 Stück

1. Komponente: Schokoladen-Sablé

Zutaten	Menge
Mehl	225 g
Cacao Barry® Kakaopulver Extra Brute	25 g
Puderzucker	40 g
Salz	2 g
Butter	150 g
Milch	25 g

Zubereitung:

- Die trockenen Zutaten mit der Butter in eine Küchenmaschine geben und so lange kneten, bis eine krümelige Masse entsteht.
- Die Milch hinzufügen und die Mischung zu einem Teig kneten.
- Einwickeln und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Zwischen zwei Silikonmatten zu einer Dicke von 5 mm ausrollen.
- Blumenformen ausschneiden und auf eine Silpatmatte legen.
- Bei 180°C für ca. 8-10 Minuten backen.



2. Komponente: Weißer Cheesecake

Zutaten	Menge
Sahne	70 g
Frischkäse	160 g
Puderzucker	40 g
Zitronenabrieb	2 g
Callebaut® - Feinste Belgische Weiße Schokolade, Rezept Nr. W2	100 g

Zubereitung:

- Die Sahne luftig aufschlagen.
- Frischkäse und Puderzucker vermischen.
- Sahne unterheben und den Zitronenabrieb hinzugeben.
- Die **Callebaut® - Feinste Belgische Weiße Schokolade, Rezept Nr. W2** temperieren und zur Mischung hinzugeben. Zügig umrühren, um eine Klümpchenbildung zu verhindern.
- In eine 4 cm große halbkugelförmige Silikonform füllen und einfrieren.

3. Komponente: Dunkler Cheesecake

Zutaten	Menge
Sahne	100 g
Frischkäse	270 g
Puderzucker	95 g
Callebaut® - Feinste Belgische Dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811	160 g

Zubereitung:

- Die Sahne luftig aufschlagen.
- Frischkäse und Puderzucker zusammen vermischen.
- Sahne unterheben.
- Die **Callebaut® - Feinste Belgische Dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811** temperieren und zur Mischung hinzugeben. Zügig umrühren, um eine Klümpchenbildung zu verhindern.
- Eine Blumenform zur Hälfte mit der dunklen Cheesecake-Mischung füllen, dann die gefrorenen weißen Cheesecake Halbkugeln in die Masse drücken und mit dunkler Cheesecake-Mischung auffüllen.
- Glattstreichen und einfrieren.

4. Komponente: Schokoladenglasur

Zutaten	Menge
Sahne	325 g
Callebaut® - Feinste Belgische Dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811	250 g

Zubereitung:

- Die Sahne zum Kochen bringen.
- Über die **Callebaut® - Feinste Belgische Dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811** gießen und vermischen.

ABSCHLUSS & DEKORATION



1. Schritt

Die gefrorenen Blumen-Cheesecakes aus der Silikonform nehmen und direkt mit der Schokoladenglasur überziehen.



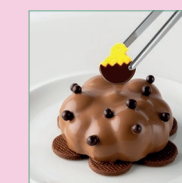
2. Schritt

Die überzogenen Cheesecakes auf die Schokoladen-Sablé setzen.



3. Schritt

Mit **Mona Lisa® Crispearls™ Dark Chocolate** dekorieren.



4. Schritt

Den Teller garnieren und mit dem **Mona Lisa® Aufleger Chicken in Shell** dekorieren.



Dessert

Markus Weber

Ergibt 6-8 Portionen

1. Komponente: Haselnusskuchen

Zutaten	Menge
Mehl	50 g
Dinkelmehl	65 g
Backpulver	5 g
Salz	eine Prise
Vollei	75 g
Brauner Zucker	150 g
Dinkelmilch	125 g
Braune Butter	60 g
Gemahlene Haselnüsse	70 g

Zubereitung:

1. Eier mit dem Zucker aufschlagen.
2. Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen.
3. Butter in einem Top aufschäumen lassen, bis die Molke braun wird und mit der Dinkelmilch aufgießen.
4. Die trockenen Zutaten in die Eimasse geben und langsam unterheben, mit in die Flüssigkeit reingießen.
5. Bei 150°C für 20 Minuten backen.
6. Nach dem Abkühlen in kleine Stückchen schneiden.



Rezept von: **Markus Weber**
Chocolate Academy™ Ambassador

2. Komponente: Ei Chip

Zutaten	Menge
Vollei	75 g
Läuterzucker	25 g
Vanille	n.B.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten miteinander vermischen und auf eine Backmatte dünn aufstreichen.
2. Bei 65°C für 16 Stunden trocknen lassen.

3. Komponente: Eicreme

Zutaten	Menge
Vollei	150 g
Salz	Eine Prise
Sumac	3 g

Zubereitung:

1. Alle Zutaten vermischen und in einem Vakuumbbeutel bei 63°C im Wasserbad garen.

4. Komponente: Möhrengel

Zutaten	Menge
Möhren	50 g
Möhrensaft	50 g
Honig	10 g
Xanthan	0,5 g

Zubereitung:

1. Möhren Schälen. Mit dem Möhrensaft und dem Honig im Thermomix bei 95°C kochen lassen, bis die Möhren weich sind, dann mit dem Xanthan aufmischen.

5. Komponente: Bananeneis

Zutaten	Menge
Joghurt	250 g
Puderzucker	50 g
Bananen	100 g
Sahne	50 g
Milch	50 g

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen PacoJet Becher geben, einfrieren und bei Bedarf aufmischen.

6. Komponente: **Schokoladenmousse**

Zutaten	Menge
Callebaut® - Feinste Belgische Dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811	200 g
Milch	150 g
Sahne	200 g
Zucker	90 g
Kakaofruchtsaft	50 g

Zubereitung:

1. Milch, Sahne und Zucker aufkochen, über die **Callebaut® - Feinste Belgische Dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811** gießen und diese auflösen. Ca. 5 Minuten ziehen lassen anschließend verrühren.
2. In einen Pacossier-Becher füllen, bei -20 °C für mindestens 24 Stunden tiefgefrieren. Bei Bedarf pacossieren und vor dem Servieren temperieren lassen.

7. Komponente: **Gepickte Möhre**

Zutaten	Menge
Mini Möhren	8 Stück
Möhren (groß)	2 Stück
Brauner Zucker	100 g
Wasser	200 g
Weißer Essig	200 g
Passionsfruchtessig	50 g
Gewürze: Roter Pfeffer, Vanille, Senfsaat, lila Kardamom	n.B.

Zubereitung:

1. Für den Pickle Sud alle Zutaten, bis auf die Möhren, aufkochen lassen.
2. Die großen Möhren schälen und die Mini Möhren ins noch heiße Wasser legen. Die großen Möhren in feine Bänder schälen und in den warmen Sud legen.
3. Das ganze 2-3 Tage ziehen lassen.

8. Komponente: **Confiertes Ei**

Zutaten	Menge
Haselnussöl	500 g
Tonkabohne	n.B.
Eigelbe	6 Stück

Zubereitung:

1. Die Eigelbe im Öl bei einer konstanten Temperatur von 60°C für 10 Stunden ziehen lassen. Tonkabohne nach Belieben darüber reiben.

9. Komponente: **Bananenmousse**

Zutaten	Menge
Bananen	300 g
Sahne	250 g
Puderzucker	100 g
Zitronensaft	10 g
Xanthan	2 g

Zubereitung:

1. Bananen schälen und in Stücke schneiden.
2. Xanthan mit dem Zucker vermengen und in die Sahne einrühren.
3. Alle Zutaten miteinander vermengen. In einen Pacossier-Becher füllen und bei -20 °C für mindestens 24 Stunden tiefgefrieren. Bei Bedarf pacossieren und vor dem Servieren temperieren lassen.

10. Komponente: **Schokoladen Panna Cotta**

Zutaten	Menge
Milch	335 g
Sahne	115 g
Zucker	115 g
Callebaut® - Feinste Belgische Weiße Schokolade, Rezept Nr. W2	90 g
Vanilleschote	1 Stück

Zubereitung:

1. Zucker ganz hell karamellisieren. Mit Sahne und Milch ablöschen.
2. Vanille zugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen.
3. Die **Callebaut® - Feinste Belgische Weiße Schokolade, Rezept Nr. W2** in die Flüssigkeit geben und auflösen lassen.
4. Durch ein Sieb direkt in eine geeignete Form passieren.



ABSCHLUSS & DEKORATION

1. Schritt
Die Panna Cotta aus der Form lösen und mittig auf den Teller setzen.

2. Schritt
Die Einzelkomponenten auf dem Teller anrichten bzw. aufdressieren.

3. Schritt
Das confierte Ei in die Mitte setzen.

4. Schritt
Das Bananeneis auf dem Teller anrichten.



“Die Raupe” als trinkbares Dessert

Ergibt 1 trinkbares Dessert

Zutaten	Menge
Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Gold	35 g
Wasser gemischt mit 50 ml Tahini-Paste	100 ml
Eiswürfel	n.B.
Pistazien-Sirup	20 ml
Sahne	150 ml
Pistazienkerne und Sesamsamen	n.B.

Zubereitung:

1. Das Wasser mit dem **Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Gold** vermischen und gut umrühren.
2. In einen Mixer gießen.
3. Die Tahini-Mischung zusammen mit den Eiswürfeln in den Mixer geben und mixen.
4. In ein Glas gießen.
5. Den Pistazien-Sirup mit der Sahne aufschlagen. Als Sahnehaube aufspritzen.
6. Unter eine Haube setzen und mit Heißluft füllen.
7. Die Haube entfernen. Die Pistazienkerne klein hacken, mit den Sesamsamen mischen und auf die Kreation streuen.

Sea Salt Delight als trinkbares Dessert

Ergibt 1 trinkbares Dessert

Zutaten	Menge
Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Gold	35 g
Hafermilch*	150 ml
Feines Meersalz	n.B.

*Stattdessen kann auch Kuhmilch verwendet werden.

Zubereitung:

1. Die Hafermilch mit dem **Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Gold** vermischen und erhitzen.
2. In ein Glas gießen.
3. Mit **Mona Lisa® Dark Chocolate Curved Shavings** und etwas Meersalz dekorieren.



Produkte im Fokus



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



Callebaut® - Feinste Belgische Dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811
2,5 kg
811-E4-U71



Callebaut® - Feinste Belgische Milchschokolade, Rezept Nr. 823
2,5 kg
823-E4-U71



Callebaut® - Feinste Belgische Weiße Schokolade, Rezept Nr. W2
2,5 kg
W2-E4-U71



Callebaut® - Feinste Belgische Ruby Schokolade, Rezept Nr. RB1
2,5 kg
CHR-R35RB1-E4-U70



Callebaut® - Feinste Belgische Karamellschokolade, Gold
2,5 kg
CHK-R30GOLD-E4-U70



Callebaut® Crema 811
5 kg
FMD-P1336-651



Callebaut® Crema Doppia Nocciola
5 kg
FNN-S1235-T06



Callebaut® Crema W2
5 kg
FMW-R1435-651



Callebaut® Crema Ruby
5 kg
FMR-RUBY36-651



Callebaut® Crema Gold
5 kg
FMF-GOLD35-651



Cacao Barry® Extra Brute Kakaopulver
1 kg
DCP-22GT-BY-E0-760

Mindestens 57 % der europäischen Millenials **suchen aktiv nach nachhaltig produzierter Schokolade**. Daher ist es gut zu wissen, dass alle **Barry Callebaut Schokoladenmarken**, zusammen mit **Cocoa Horizons**, mit lokalen Kakaobauern zusammenarbeiten, um eine Schokolade anbieten zu können, die **gut für die Menschen, die Tiere und die Umwelt ist**.

MoNA LISA®



**Mona Lisa®
Chrispearls™ Dark
Chocolate**
800 g
CHD-CC-CRISP-02B



**Mona Lisa®
Chrispearls™ Milk
Chocolate**
800 g
CHM-CC-CRISPE0-02B



**Mona Lisa®
Chrispearls™ White
Chocolate**
800 g
CHW-CC-CRISPE0-02B



**Mona Lisa®
Chrispearls™ Ruby
Chocolate**
800 g
CHR-CC-2CRISE0-02B



**Mona Lisa®
Chrispearls™ Salted
Caramel**
800 g
CHF-CC-CCRISE0-02B



**Mona Lisa®
Dark Chocolate Curved
Shavings**
2,5 kg
CHD-SV-22283E0-74A



**Mona Lisa®
Blossoms Dark Chocolate**
1kg
CHD-BS-19850E0-74A



**Mona Lisa®
Original Flower**
308 Stück
CHX-PS-22567E0-999



**Mona Lisa®
Chicken in Shell**
240 Stück
CHX-PR-19888E0-999



**Mona Lisa®
Small Carrot**
135 Stück
CHK-25-21935E0-999

SINCE  1828
VAN HOUTEN
CACAO PIONEERS



**Van Houten
Schokoladen-
Getränkepulver Dunkel**
750 g
VM-54627-V99



**Van Houten
Schokoladen-
Getränkepulver Milch**
750 g
VM-54626-V99



**Van Houten
Schokoladen-
Getränkepulver Weiß**
750 g
VM-54625-V99



**Van Houten
Schokoladen-
Getränkepulver Ruby**
750 g
VM-54621-V99



**Van Houten
Schokoladen-
Getränkepulver Gold**
750 g
VM-54623-V99

Produkte im Fokus





Weitere Rezepte und Inspirationen auf:
chocolate-academy.com/de-DE