

Swiss Chocolate Roulette



Mehr als nur Dekoration!

Wir haben fünf verschiedene Chocolate Roulette im Sortiment.

Die Chocolate Roulette, zusammen mit der praktischen Girolle, geben Ihnen die einzigartige Möglichkeit, feines Dekor frisch und à la minute selbst herzustellen. Das Ganze eignet sich speziell für besonders luftige und freche Dekorationen.

Fünf verschiedene Sorten. Einfach drehen - so fein Sie wollen.

Chocolate Roulettes lassen sich bei 18-22 °C ohne Temperierung gut verarbeiten.
 Am besten in der original Verpackung kühl, trocken und vor Licht geschützt aufbewahren.

Natürlich ist bei uns auch das passende Gerät, die Girolle, aus Kunststoff oder aus Holz, sowie die mundgeblasene Glasglocke erhältlich!

Anwendung von Chocolate Roulettes:

Chocolate Roulettes werden auf die Girolle aufgesetzt (vorhandene Nuten beachten), Messer-Kurbel aufsetzen und einfach drehen.

Je nach gewünschter Größe den Fächer, Nach ½ - 1 Umdrehung, mit dem Messer ablösen. Die Chocolate Roulettes sollten beim Erreichen der kritischen Dicke von ca. 1 cm von der Girolle entfernt werden, damit sie nicht brechen. Man kann sie an der Unterseite anschmelzen und den Rest der Chocolate Roulette auf die neue Roulette setzen, wieder auf die Girolle legen und so ohne Warenverlust weiterarbeiten.

Chocolate Roulette Sorten



Weiss marmoriert
 leichter Vanille-Geschmack mit dem kräftigen Aroma zartbitterer Schokolade.
 # 45485; 45490



Zartbitter
 mit einem hellen Aussenring aus weisser Vanilleschokolade, feiner Schokoladengeschmack, herb aber nicht bitter, ideal zu hellen Desserts.
 # 45487; 45492



Nougat
 dunkles Nougat kombiniert mit einem Ring aus hellem Nougat.
 # 45486; 45491



Pistazie
 dunkel marmoriert, grüne Pistazienschokolade und Zartbitterschokolade sind optisch und geschmacklich eine reizvolle Komposition.
 # 45488; 45493



Milchschokolade
 # 45498



Erdbeer
 Milchschokolade kombiniert mit einem Ring aus heller Schokolade mit Erdbeergeschmack
 # 45484; 45499



Girolle
 aus Holz
 # 59501



Glasglocke
 für Girolle
 # 59507



Geschenkpäckung
 Chocolate Roulette weiss marmoriert mit integrierter Girolle aus Kunststoff
 # 45496



Schokoladen-Fondue
 mit Fondue und 2 x 200 g-Schokolade
 # 45494
Schokoladen-Fondue
 200 g-Nachfüll-Packung
 # 45495



Original Schweizer Schokolade aus besten Rohstoffen, ohne Konservierungsmittel und gentechnisch veränderte Rohstoffe.