
Swiss Art in Chocolate
english/español/
Richemont

Easter eggs, simple and effective

Applied technique variety. You will find the various production types in the chapter “Work techniques”.

Huevos de Pascua, sencillos y de gran efecto

Gran variedad de técnicas aplicadas. Los diferentes modos de fabricación se encuentran en el capítulo «Técnicas de trabajo».

イースター祭の卵、手軽で効果的

さまざまな技術を用いた例。
色々な作り方は、＜様々な作業技術＞の項を参照。

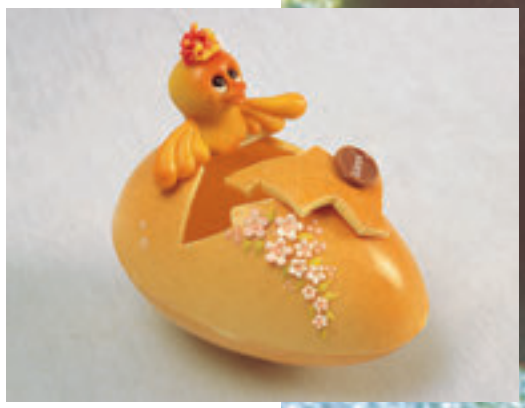














Goatherd's cap
(50 pieces)

Preparation
– 50 semicircular moulds, ø 7,5 cm
– 50 meringue base, ø 7 cm
(for covering)

Filling (3500 g)
1500 g strawberry ice-cream
stir until smooth

1500 g cream
beat lightly with

500 g sugar
mix under

Glazing
Dilute light couverture with 15–18% oil.

Gorra de vaquero alpino
(50 piezas)

Preparación
– 50 moldes semicirculares de 7,5 cm de ø
– 50 suelos de merengue de 7 cm de ø
(para recubrir)

Relleno (3500 g)
1500 g de helado de fresas
alisar

1500 g de nata
batida ligeramente con

500 g de azúcar
incorporar

Garapiña
Diluir cobertura clara con 15–18% de aceite.

牧童の帽子
(50個)

準備
半球型チョコレート(直径7.5cm)　50個
メレンゲの台(直径7cm)/ふた用　50個

フュルング(詰め物)（３５００ｇ）
いちごアイスクリーム　1500g
(なめらかに混ぜる。)

生クリーム　1500g
(少し泡立てる。)

砂糖　500g
(加えて混ぜる。)

表面
ミルククーヴェルチュールを、15～18%のサラダオイルで薄める。





Chestnuts

Preparation
50 dark hollow balls 34 mm ø.

Filling (1000 g)
720 g Gianduja basic mass
280 g couverture, tempered
mix

Castañas

Preparación
50 bolas huecas de 34 mm de ø.

Relleno (1000 g)
720 g de masa básica de gianduja
280 g de cobertura templada
mezclar

マロニ

準備
ホールクーゲル/バニラ　50個（直径34mm）

フュルング（詰め物）（１０００ｇ）
ジャンドゥーヤ基本生地　720g
クーヴェルチュール(テンパリングする)　280g
(混ぜる。)

– Roll out white and green marzipan at 5 mm, layer, roll out again at 5 mm. Cut out 45 mm ø.
– Extender mazapán blanco y verde 5 mm de grueso, poner una capa encima de otra, extender otra vez 5 mm de grueso, recortar de 45 mm de ø.
– 白と緑のマジパンを5mmにロールしてから重ねて、もう一度5mmにロールする。
直径45mmの抜き型で抜く。

– Decorate with icing.
– Decorar espinas con glasa real.
– アイシングで栗のイガをつける。

– Spray lightly with light-brown colour.
– Vaporizar ligeramente de color moreno claro.
– 明るい褐色でスプレーする。




MARRONI, EIN
NATURPRODUKT
ATUREL





Preparation of figure for spraying

Removing
Remove cut in parts and carefully take figure off plastic.

Remelting
The shiny, smooth pattern becomes the surface by turning. The figure can be optimized by a heated knife.

Preparación de la figura para vapaorizar

Sacar
Quitar las partes recortadas y desprender cuidadosamente la figura del plástico.

Retocar
Dar vuelta al patrón. La superficie brillante y lisa se puede retocar con cuchillo calentado.

スプレーの為の準備

取り外す
モチーフを切り込んだ部分を、慎重にラップフィルムから取り外す。

溶かす
ひっくり返すと平坦で艶のある面が上になる。
温めたナイフで縁を整える。



Indenting
Desired contours can be melted in with a warm cutter or knife.



Prepare foils
Transfer desired parts directly from the drawing to a cover foil (e.g. air brush foil) and cut out.



Fixing of foil
Place foil on figure according to pattern. It is easy removable because of the high cocoa butter content.

Tallar
Marcar los contornos deseados con cortador o cuchillo caliente.

Preparar las hojas
Traspasar las partes deseadas directamente del dibujo a una hoja de recubrimiento (p.ej. hoja air-brush) y recortarlas.

Colocar la hoja
Colocar la hoja sobre la figura según modelo. Se quita facilmente debido a su alto porcentaje de cacao.

切り目をいれる
温めた抜き型かナイフで好みの切り目を入れる。

プラスティックシートを準備する
直接下絵からプラスティックシート
(例 :エアーブラシホイル)へ複写して、切り取る。

プラスティックシートをつける
それぞれの部分にシートをつける。カカオバター
含有率が高いので、シートは簡単に取り外せる。





www.richemont.swiss · CH-6006 Luzern

ISBN 3-905720-02-7