




BRAUN



Schokobella

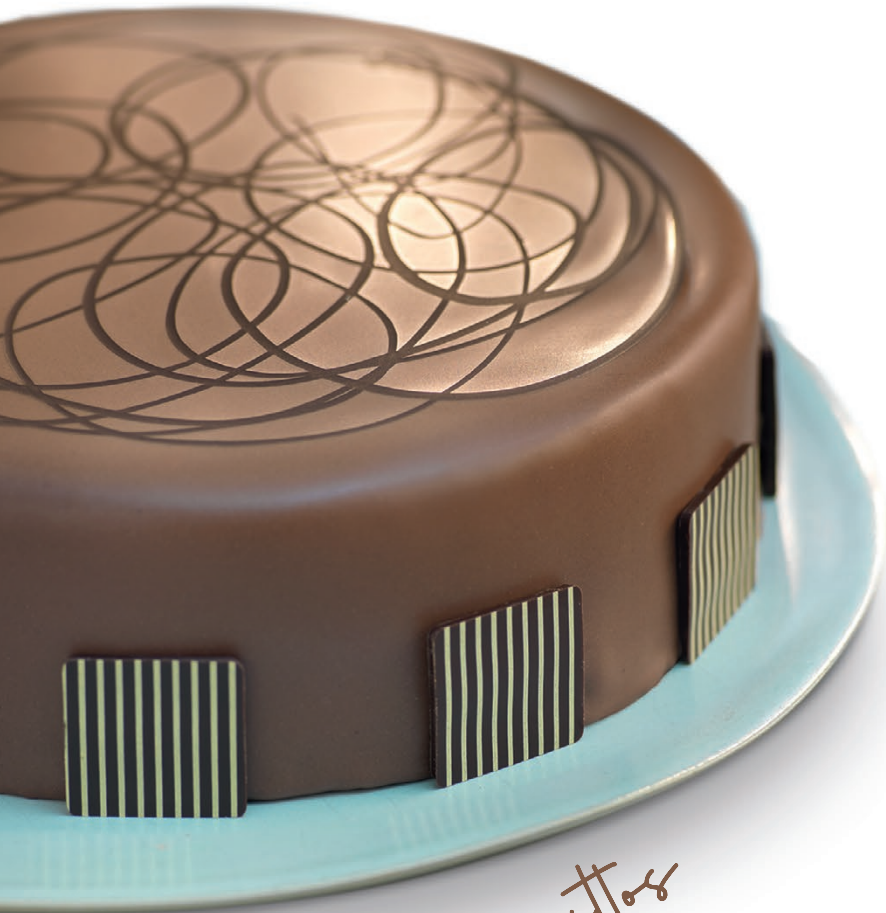


Rundum Schokobella

Jetzt wird's bunt!



Schokobella



Klassisch & zeitlos

Ob feine Pralinen, cremige Tortenfüllungen oder köstliche Gebäcke – mit Schokobella Classic verleihen Sie jeder Kreation das gewisse Etwas und sorgen für unverwechselbaren Genuss.

Schokobella | Feinherb | Weiß |
Joghurt | Vollmilch



Schokobella

CLASSIC

Premium-Qualität seit 1988

Schokobella Classic steht für Tradition, unvergesslichen Geschmack und Premium-Qualität. Kreieren Sie mühelos zeitlose Meisterwerke, die über Generationen hinweg begeistern.

*Lassen
Sie sich von der
Schokobella-Vielfalt
inspirieren!*



Seit 1988 begeistert Schokobella Bäcker und Konditoren mit außergewöhnlicher Qualität und bietet hochwertige Cremefüllungen für eine Vielzahl kreativer Anwendungen, um einzigartige Gebäckhighlights zu kreieren.



Farbenfrohe Geschmacksexplosionen

Schokobella Trend steht für Kreativität, Modernität und Erfahrung. Im Mittelpunkt des Sortiments stehen farbenfrohe Füllungen und einzigartige Geschmackserlebnisse.



Damit sind Sie mit Ihren Kreationen immer am Puls der Zeit: begeistern Sie Ihre Kunden mit trendigen und innovativen Gebäckkreationen und setzen Sie neue Genussakzente.

Coffee* | Erdbeere | Heidelbeere | Mango |
Peanut & Caramel | Pistazie* | Ruby |
Lime | Nuss & Milch



Trendig & inspirierend

*Alle Schokobella Produkte sind
RSPO SG und sofern Kakao enthalten
ist RA MB cocoa zertifiziert.*

* Ohne Aromen.



Schokobella

Der Premium-Allrounder für außergewöhnliche Gebäcke

Bieten Sie Ihren Kunden einen aufregenden, zartschmelzenden Genussmoment mit dem perfekten Produkt für vielfältige Anwendungen.

Unser neues Schokobella-Sortiment bietet alles **von beliebten Klassikern über trendige Geschmacksrichtungen** – was gibt es Schöneres als einen krönenden Abschluss für Ihre Kreation mit Ihrer Lieblingssorte von Schokobella **zum Füllen, Überziehen, Dekorieren und Verfeinern?**



Begeistern Sie jeden Kunden mit köstlichen Back- und Konditoreiwaren!



Köstliche Vorteile

- ✓ Zarte, cremige Textur und intensiver Geschmack
- ✓ Gebrauchsfertig und einfach zu verarbeiten – direkt aus dem Eimer
- ✓ Vielseitig einsetzbar: überziehen, füllen, verfeinern und dekorieren
- ✓ Große Produktauswahl für Ihren Bedarf
- ✓ Attraktives, glänzendes Finish

Wunderbar vielseitig – für Ihre Kreativität

Überziehen



- ✓ Einfach aufzulösen
- ✓ Bricht nicht beim Schneiden
- ✓ Kein Temperieren notwendig

Tipp: Um eine härtere Glasur zu erhalten, einfach mit Kuvertüre oder **Kuchenglanz-Chips** verrühren!

Tipp: Kreieren Sie einen crunchy Überzug mit dem **Kranfil's-Sortiment**.

Grundrezept: 0,250 kg Kranfil's erwärmen und 0,600 kg Schokobella mischen und das Gebäck überziehen.

Füllen



- ✓ Direkt aus dem Eimer oder aufgeschlagen einsetzbar
- ✓ Kann erneut aufgeschlagen werden
- ✓ Keine Kristallisierung

Grundrezept: Verwenden Sie es pur oder aufgeschlagen mit 10–50 % Fett, abhängig von der Anwendung und dem gewünschten Geschmack. Hinweis: Beim Aufschlagen von Schokobella erhöht mehr zugegebenes Fett das Volumen, reduziert aber die Geschmacksintensität.

Verfeinern



- ✓ Hervorragend zum Verfeinern von Sahneständen, Sandmassen und vielem mehr
- ✓ Schokobella kann individuell mit fett- oder wasserbasierten Produkten aromatisiert werden
- ✓ Backstabil als aromatisierender Bestandteil von Feinbackmitteln

Tipp: Verwenden Sie zum Beispiel **BRAUN Dessertpasten** oder das **Cresco Variegati- und Eispasten-Sortiment**, um Ihre eigene Geschmackscreation zu entwickeln!

Grundrezept: Verwenden Sie bis zu 10 % Schokobella zum Verfeinern, je nach gewünschtem Ergebnis und Geschmack.

Dekorieren



- ✓ Attraktive Farben, die zum Genießen einladen
- ✓ Gefrierstabil
- ✓ Gut zum Aufdressieren



Passen perfekt zusammen:

Schokobella & Milchprodukte

Ob Sahne, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Mascarpone: diese beliebten Milchprodukte lassen sich wunderbar mit allen Schokobella-Sorten kombinieren und sorgen, je nach gewähltem Produkt, für feine Geschmacksnuancen und Texturen in Ihren klassischen und kreativen Backwaren.



Schokobella





Jetzt wird's bunt!

Erdbeer-Kranz

5 Frankfurter Kranzformen; Gesamtstückzahl: 80



Sandmasse

..... 2,000 kg **Sand-frisch & locker**
..... 0,900 kg Butter, weich
..... 0,900 kg Vollei
..... 0,010 kg **Combani**

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren. 750 g Masse pro Form.

..... 0,300 kg Läuterzucker

..... 0,400 kg **Fruchti-Top Erdbeere**

Erdbeer-Creme

..... 2,250 kg **Schokobella Erdbeere**
..... 0,470 kg Butter, weich
..... 0,200 kg Sahne, flüssig, Raumtemperatur
▶ Schokobella mit Butter aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.

Dekor

..... 1,500 kg **Schokobella Erdbeere**, erwärmt
..... 0,015 kg Rosen, Blätter, gefriergetrocknet

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse einfüllen und abbacken.
- ▶ Nach dem Erkalten den Kranz 3× waagrecht durchschneiden.
- ▶ Jede Lage tränken und einen Ring **Fruchti-Top Erdbeere** mittig eindressieren.
- ▶ Mit der Creme und den Böden zusammensetzen.
- ▶ Mit der Creme einstreichen.
- ▶ Kalt stellen oder 30 Minuten anfrosten.
- ▶ Mit **Schokobella Erdbeere** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190°C (= 40°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 Minuten

Schoko-Mango-Kokos-Schnitte

1 Blech, 60×20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

..... 0,650 kg **Schoko-Rührkuchen**
..... 0,290 kg Rapsöl
..... 0,290 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Mango-Füllung

..... 0,550 kg **Bon Vanille**
..... 0,050 kg **Schokobella Mango**, erwärmt
▶ Verrühren.

Joghurt-Kokos-Sahnecreme

..... 0,250 kg **Alaska-express Joghurt-Kokos**
..... 0,500 kg Wasser, ca. 20°C
..... 0,500 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

..... 0,300 kg **Schokobella Mango**, erwärmt
..... 0,220 kg Mango, Scheiben
..... 0,025 kg Kokosraspel

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Füllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Schokobella Mango** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190°C (= 40°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25–30 Minuten

Cointreau-Kaffee-Törtchen

1 Silikonform 24 Halbrunde; Gesamtstückzahl: 24



..... 24 St. Tartelettes, rund (hell)

..... 0,540 kg **Schokobella Coffee**

..... 0,270 kg **Kranfil's weiße Schokolade**

..... 0,160 kg Sahne, flüssig

- Die Sahne aufkochen, zu Schokobella und Kranfil's geben und verrühren. 40 g je Tartelette einfüllen. Kalt stellen.

..... 0,360 kg **Fructi-Top Orange**

- Fructi-Top in den Silikonmatten Formenverbund einfüllen und frieren.

Cointreau-Sahne

..... 0,200 kg **Alaska-express Neutral**

..... 0,200 kg Wasser, 20–25 °C

..... 0,140 kg **Royal Cointreau**

..... 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

- Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Royal-Paste abschmecken und die Sahne unterheben.

..... 0,120 kg Biskuitroulade, dunkel (**Schoko-Bisquisit 100**)
[siehe Grundrezept]

- Mit einem Ausstecher 6 cm Ø ausstechen.

Dekor

..... 1,200 kg **Schokobella Coffee**, erwärmt

..... 0,035 kg **Moccabohnen**, 24 St.

..... 0,100 kg Orangen, Scheiben, Sechstel

Herstellung

- Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- Anschließend die Fruchtfüllung als Kern eindrücken.
- Die ausgestochene Biskuitroulade auflegen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Anschließend gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Mit **Schokobella Coffee** überziehen.
- Auf die gefüllten Tartelettes setzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Pistazien-Orangen-Torte

3 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 24



..... 0,240 kg Mürbeteig (**Mürbella**), 3 Stück, gebacken

[siehe Grundrezept]

..... 0,060 kg Aprikosenkonfitüre

Sandmasse

..... 0,600 kg **Sand BASIC**

..... 0,350 kg Vollei

..... 0,300 kg Butter, weich

..... 0,035 kg Pistazien, gehackt

► Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Pistazien-Cremefüllung

..... 0,280 kg **Schokobella Pistazie**

..... 0,060 kg Sahne, flüssig, Raumtemperatur

► Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.

..... 0,180 kg Orangen-Tränke

[siehe Grundrezept]

Orangen-Buttercreme

..... 1,200 kg Buttercreme mit **Cremonte**

[siehe Grundrezept]

..... 0,060 kg **Dessertpaste Orange**

Dekor

..... 0,450 kg **Schokobella Pistazie**, erwärmt

..... 0,030 kg **Schokobella Joghurt**, erwärmt

..... 0,045 kg Pistazien, Grieß

Herstellung

- Die Masse in die Formen füllen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Anschließend durchschneiden.
- Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- Tränken.
- Je zwei Ringe der Pistazien-Cremefüllung aufdressieren.
- Mit der Buttercreme und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- Kalt stellen oder 30 Minuten anfrosten.
- Mit **Schokobella Pistazie** überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180°C
(= 50°C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten

Joghurt-Heidelbeer-Schnitte

1 Blech, 60×20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 0,450 kg Mürbeteig (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]
- 0,100 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,600 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**),
60×20 cm, 2 Stück
[siehe Grundrezept]

Heidelbeer-Cremefüllung

- 0,475 kg **Schokobella Heidelbeere**
- 0,140 kg Joghurt 3,5% Fett i. Tr., Raumtemperatur
 - ▶ Schokobella Heidelbeere aufschlagen und Joghurt nach und nach zugeben.

Joghurt-Sahnecreme

- 0,430 kg **Alaska-express Joghurt**
- 0,860 kg Wasser, ca. 20°C
- 0,860 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- 0,300 kg **Schokobella Heidelbeere**, erwärmt
- 0,080 kg **Schokobella weiß**, erwärmt

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Die Cremefüllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Mit der Sahnecreme und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- ▶ Glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Schokobella Heidelbeere** überziehen.
- ▶ Mit **Schokobella weiß** überspinnen.
- ▶ Anschließend mit einem Messer verziehen.

Bottermelk-Ruby-Schnitte

1 Blech, 60×20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 0,450 kg Mürbeteig (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]
- 0,100 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,600 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**)
[siehe Grundrezept]

- 0,700 kg **Kranfil's Rote Früchte**, leicht erwärmt

Bottermelk-Waldfrucht-Sahnecreme

- 0,400 kg **Alaska-express Bottermelk Waldfrucht**
- 0,800 kg Wasser, ca. 20 °C
- 0,800 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- 0,200 kg **Kranfil's Rote Früchte**
- 0,050 kg **Schokobella Ruby**
- 0,060 kg Himbeeren
- 0,050 kg Heidelbeeren

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine halbe Biskuitroulade auflegen.
- ▶ **Kranfil's Rote Früchte** auf den Biskuitboden streichen.
- ▶ Mit der Sahnecreme und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Dekor: **Kranfil's Rote Früchte** und **Schokobella Ruby** erwärmen, auf Backpapier dünn aufstreichen und kühlstellen. Anschließend schneiden.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Pistazien-Kirsch-Roulade

2 Rouladen, 60×40 cm; Gesamtstückzahl: 34



- 1,200 kg Wiener-Rouladen, hell (**Wienerquisit 100**)
[siehe Grundrezept]

Pistazien-Creme

- 1,500 kg **Schokobella Pistazie**
- 0,525 kg Schmand, leicht erwärmt
 - ▶ Schokobella aufschlagen und Schmand nach und nach zugeben.

- 0,300 kg **Fruchti-Top Kirsch**

Dekor

- 0,500 kg **Schokobella Pistazie**, erwärmt
- 0,035 kg Pistazien

Herstellung

- ▶ Die Pistazien-Creme auf die Roulade aufstreichen.
- ▶ **Fruchti-Top Kirsch** längs aufdressieren.
- ▶ Zur Roulade aufrollen.
- ▶ Kalt stellen oder 30 Minuten anfrosten.
- ▶ Mit **Schokobella Pistazie** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Mini-Rodons

1 Silikonmatte Mini-Gugelhupf 35 Stück; Gesamtstückzahl: 35



Tipp: Auch mit allen anderen Schokobella-Sorten austauschbar.

Rührmasse

..... 0,700 kg	Muffin Soft
..... 0,385 kg	Vollei
..... 0,350 kg	Rapsöl
..... 0,070 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatrühren und nach Wunsch mit Dessert- oder Eispasten, Früchten oder Schokobella abschmecken.

Erdbeer-Rodon

..... 0,075 kg	Dessertpaste Erdbeer
----------------	-----------------------------

Heidelbeer-Rodon

..... 0,150 kg	Heidelbeeren, TK
----------------	------------------

Lime-Rodon

..... 0,150 kg	Schokobella Lime
----------------	-------------------------

Pistazien-Rodon

..... 0,150 kg	Gourmetpaste Pistazie
----------------	------------------------------

Kaffee-Rodon

..... 0,150 kg	Schokobella Coffee
----------------	---------------------------

Überzug

..... 0,450 kg	Schokobella
----------------	--------------------

- ▶ Oder jede andere Sorte aus der Schokobella-Familie, jeweils gleiche Anwendung.

Herstellung

- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit dem Schokobella-Sortiment überziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190–200 °C
(= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25–30 Minuten

Erdnuss-Karamell-Torte

1 Torte, 18 cm Ø



..... 0,350 kg Wiener Böden (**Wienerquisit 100**), hell,
6 cm hoch, 1 Stück
[siehe Grundrezept]
▶ 2× durchschneiden.

Karamell-Tränke

..... 0,050 kg Läuterzucker
..... 0,002 kg **Dessertpaste Caramel**

Karamell-Creme mit Erdnussgeschmack

..... 0,550 kg **Schokobella Peanut & Caramel**
..... 0,150 kg Sahne, flüssig
▶ Aufschlagen.

Karamell-Cremefüllung

..... 0,100 kg **Bon Caramel RSPO SG**
..... 0,015 kg Erdnüsse

Überzug

..... 0,050 kg **Schokobella**, leicht erwärmt
..... 0,050 kg **Schokobella Peanut & Caramel**, leicht erwärmt

Guss

..... 0,050 kg **Bon Caramel RSPO SG**
..... 0,050 kg **Cristaline Neutral**
▶ Mischen.

Dekor

..... 0,050 kg Erdnüsse
..... 0,025 kg **Bienex**
▶ Mischen, auf ein Backblech streuen und
bei 190 °C ca. 15 Minuten abbacken.

Herstellung

- ▶ Den ersten Boden tränken und ca. 200 g Erdnuss-Karamell-Creme aufstreichen.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und tränken.
- ▶ Einen Ring Erdnuss-Karamell-Creme am Rand aufdressieren und die Karamell-Cremefüllung mittig verteilen.
- ▶ Die Erdnüsse aufstreuen.
- ▶ Den letzten Boden auflegen, leicht andrücken und kühlstellen.
- ▶ Mit der Erdnuss-Karamell-Creme einstreichen.
- ▶ **Schokobella** leicht am Rand herunterlaufen lassen.
- ▶ Den Vorgang mit **Schokobella Peanut & Caramel** wiederholen.
- ▶ Die Erdnuss-Karamell-Creme tupfenförmig am Rand aufdressieren.
- ▶ Mit Cristaline auslassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Buttercreme mit Cremonte

..... 1,000 kg	Cremonte
..... 1,500 kg	Wasser, kalt
	▶ Kurz verrühren.
..... 1,300 kg	Butter, weich
	▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Biskuitroulade, hell (Bisquisit 100 PLUS)

6 Bleche, 60×40 cm	
..... 2,000 kg	Bisquisit 100 PLUS
..... 1,500 kg	Vollei
..... 0,400 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier aufstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240°C
(= 10°C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Biskuitroulade, dunkel (Schoko-Bisquisit 100)

6 Bleche, 60×40 cm	
..... 2,000 kg	Schoko-Bisquisit 100
..... 1,300 kg	Vollei
..... 0,500 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier aufstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240°C
(= 10°C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 4–5 Minuten

Wiener-Rouladen, hell (Wienerquisit 100)

6 Bleche, 60×40 cm	
..... 2,000 kg	Wienerquisit 100
..... 1,300 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6 bis 8 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier aufstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240°C
(= 10°C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Wiener Böden, hell

3 Torten, 26 cm Ø, 6 cm hoch	
..... 1,200 kg	Wienerquisit 100
..... 0,800 kg	Vollei
..... 0,200 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6 bis 8 Minuten aufschlagen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190°C
(= 40°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Mürbeteig (Mürbella)

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,400 kg	Backmargarine, weich
..... 0,100 kg	Vollei
	▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam.

Orangen-Tränke

..... 0,200 kg	Wasser
..... 0,200 kg	Zucker
	▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
..... 0,020 kg	Dessertpaste Orange
	▶ Abschmecken.

Schokobella



Produktvorteile

- ✓ Besonders vielseitig und einfach in der Anwendung
- ✓ Bricht nicht beim Schneiden
- ✓ Mit Milchprodukten anwendbar



Einsetzbarkeit

- ✓ Gebrauchsfertige Cremefüllung
- ✓ Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von allen Arten von Gebäcken, auch von Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts



Gebäck- & Masseneigenschaften

- ✓ Zarter Schmelz
- ✓ Zart-cremige Textur
- ✓ Attraktives, glänzendes Finish



Verarbeitungseigenschaften

- ✓ Direkt aus dem Eimer zu verarbeiten
- ✓ Zum Überziehen bei 45°C auflösen und bei 45°C bis 35°C verarbeiten

Tipps zur Anwendung aller Sorten

Fehler	Ursache	Abhilfe
Creme erreicht nicht das optimale Volumen	· Creme zu lange aufgeschlagen · Produkt zu warm gelagert	→ Creme nicht länger als 2–3 Min. aufschlagen (Litergewicht ca. 750g beachten)
Überzüge mit Schokobella sind streifig	· Schokobella nicht richtig durchgerührt · Überzugstemperatur zu hoch oder zu niedrig	→ Vor dem Überziehen immer gut durchrühren → Überzugstemperatur von 35–45°C beachten
Gebäcke werden gleich nach dem Überziehen grau und stumpf	· Gebäck war zu kalt	→ Gebäcke sollten beim Überziehen Kühlschranktemperatur haben
Überzogene Gebäcke schwitzen in der Kühlung	· Gebäck war für den Überzug zu kalt · Zu hohe Luftfeuchtigkeit in der Kühlung	→ Gebäcke sollten Kühlschranktemp. haben → Luftfeuchtigkeit der Kühlung reduzieren
Mit Dessertpasten aufgeschlagenes Schokobella erreicht kein Volumen	· Schokobella lässt sich nicht direkt mit Dessertpasten aufschlagen	→ Auf 1.000g Schokobella erst 200–250g Fett (z.B. Butter), dann die Dessertpaste zugeben und zur Creme aufschlagen

