



STOCKLI

Chocofondue-Genuss

Le plaisir d'une fondue au chocolat



Choco-Fondue

eine wunderbare Köstlichkeit - mit Freunden und der Familie.

Verwenden Sie eine feinschmeckende und hochwertige Schokolade, dann haben Sie den vollkommenen Genuss Ihres Schokoladen-Fondues.



Lindt® Schokoladen-Fondue

Für 4 Personen

Zutaten:

100 g Lindt Excellence Noir 70% Cacao, in kleinen Stücken

100 g Lindt Milch-Extra, in kleinen Stücken

160 ml Rahm

In kleine Würfel geschnittenen Kuchen

Frische Früchte: Trauben, Erdbeeren, Bananen, Äpfel, Birnen, Ananas

Getrocknete Früchte: Aprikosen, Ananas, Pfirsiche, Papaya, Mango,

Marshmallows

Zubereitung (ca. 10 min):

Rahm im Caquelon erhitzen, nicht kochen. Vom Herd nehmen und Schokolade beifügen. Rühren bis die Schokolade geschmolzen ist.

Tipp:

Alternativ nur mit Lindt Excellence 70% Cacao oder nur Milch-Extra zubereiten.

Äpfel und Birnen mit Zitronenwasser benetzen. So werden die Früchte nicht braun und können im Voraus zubereitet werden!

Nur für Erwachsene: etwas Cognac, Grand Marnier oder Amaretto in die Schokoladenmischung einrühren.

TOBLERONE® Schokoladen-Fondue

Für 4 Personen

Zutaten:

- 300 g TOBLERONE Milch oder Dunkel
- 1 dl Vollrahm
- 2 EL Cognac (Nach Belieben)
- 40-50 mundgerechte Fruchtstückchen
(Äpfel, Birnen, Bananen, Ananas, Orangen, Datteln etc.),
Brotwürfel oder Biskuits

Zubereitung (ca. 10 min):

Den Rahm im Caquelon erwärmen. TOBLERONE darin schmelzen und glatt rühren. Nach Wunsch Cognac begeben.

Die vorbereiteten Fruchtstückchen oder Brotwürfel in das Schokoladen-Fondue tauchen, mit Schokolade umhüllen und geniessen.

Wichtig:

Das Fondue nicht zu heiss servieren, damit der unvergleichliche Geschmack von Milkschokolade, Mandeln und Honig voll zur Geltung kommt.

Ein Tipp zur Verwendung allfälliger Resten:

Bevor die Schokolade ganz fest geworden ist, können Sie daraus Truffes herstellen, indem Sie mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Kugeln formen. Ganz einfach und absolut köstlich.

Stöckli's Schoggifondue

Für 4 Personen

Zutaten:

- wenig Butter
- 200 g beliebige Schokolade (schwarz, braun oder auch weiss)
- 1/2 Päckli Vanillezucker oder wenig Puderzucker (nach Bedarf)
- 1.5-2 dl Halbrahm
- 40-50 mundgerechte Fruchtstückchen
(Erdbeeren, Äpfel, Bananen, Ananas, Aprikosen, Weintrauben etc.)
- Biskuits oder Brownies
- kleine Glacekugeln
- Marshmallows

Zubereitung (ca. 10 min):

Schokolade in kleine Stücke zerbrechen.

Wenig Butter im Stöckli Caquelon erwärmen. Schokolade beifügen und schmelzen lassen. Den Rahm und den Vanillezucker hinzufügen und unter häufigem Rühren langsam erhitzen, bis alles geschmolzen ist.

Rechaudkerze im Rechaud anzünden und Caquelon draufstellen.

Die Früchte, Biskuits, Brownies, Glacekugeln oder auch Marshmallows auf der Fonduegabel aufstechen und immer etwas umrühren, so dass die Masse nicht anbrennt.

© Rezepte / Recettes:

Lindt & Sprüngli Schweiz AG
Kraft Foods Europe GmbH, Toblerone
A. & J. Stöckli AG

Fotos:

A. & J. Stöckli AG



Stöckli goes Choco

CHOCO CHEESE

Fonduegarnitur
Service à fondue

DESIGN BY HERBERT FORRER



CLASSIC CHOCO CHEESE

Käsefonduecaquelon Guss, 14 cm
Caquelon à fondue en fonte, 14 cm

DESIGN BY HERBERT FORRER



CHOCO CHEESE

Rechaud
Réchaud

DESIGN BY HERBERT FORRER

Weitere Stöckli Produkte aus unserem Sortiment finden Sie unter /
Vous trouverez d'autres produits Stöckli sur:
www.stockliproducts.com





Fondue au chocolat

Un véritable délice - entre amis ou en famille!

Choisissez un excellent chocolat pour que vos fondues au chocolat soient un pur délice.

Fondue aux chocolats Lindt®

Pour 4 personnes

Ingrédients:

100 g de Lindt Excellence Noir 70% Cacao, coupé en petits morceaux

100 g de Lindt Extra au lait, coupé en petits morceaux

160 ml de crème

Des gâteaux coupés en petits morceaux

Des fruits frais: grains de raisin, fraises, bananes, pommes, poires, ananas

Des fruits secs: abricots, ananas, pêches, papaye, mangue,

Des Marshmallows

Préparation (env. 10 minutes):

Faire chauffer la crème dans le caquelon, sans la cuire.

Retirer du feu et y verser le chocolat. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

Conseils:

Alternatives: n'utiliser que du Lindt Excellence 70% Cacao ou que du Lindt Extra au lait.

Asperger les poires et les pommes d'eau citronnée, ainsi les fruits ne brunissent pas et peuvent être préparés à l'avance.

Uniquement pour les adultes: ajouter un peu de Cognac, Grand Marnier ou Amaretto au mélange chocolat-crème

Fondue au TOBLERONE®

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 300 g TOBLERONE au lait ou noir
- 1 dl de crème entière
- 2 CS de Cognac (si on le désire)
- 40-50 morceaux de fruits
(pommes, poires, bananes, ananas, oranges, dattes, etc.), ,
Morceaux de pain ou biscuits

Préparation (env. 10 minutes):

Chauffer la crème dans le caquelon. Y ajouter le TOBLERONE pour qu'il fonde, bien mélanger. Puis ajouter le Cognac si on le souhaite.
C'est déjà prêt !

Pour servir, prendre un petit caquelon en grès ou en cuivre. Plonger les morceaux de fruits ou de pain dans le chocolat fondu pour les enrober de chocolat et déguster.

Important:

Ne pas servir la fondue trop chaude, pour ne pas perdre l'arôme du chocolat au lait, des amandes et du miel.

Un conseil pour utiliser les restes éventuels:

Avant que le chocolat ne soit tout à fait dur, utilisez-le pour préparer des truffes en formant des petites boules à l'aide de deux petites cuillères.
C'est absolument facile à faire et délicieux.



La fondue au chocolat Stöckli

Pour 4 personnes

Ingrédients:

un petit peu de beurre

200 g de chocolat (noir, au lait ou blanc)

1/2 paquet de sucre vanillé ou un peu de sucre en poudre
(si nécessaire)

1.5-2 dl de demi-crème

40-50 morceaux de fruits

(fraises, pommes, bananes, ananas, abricots, raisins, etc.),

Des biscuits ou des brownies

Des petites boules de glace

Des Marshmallows

Préparation (env. 10 minutes):

Couper le chocolat en petits morceaux. Chauffer un petit peu de beurre dans le caquelon. Y mettre le chocolat et le laisser fondre. Ajouter la crème et le sucre vanillé et chauffer doucement en remuant délicatement jusqu'à ce que tout soit fondu. Allumer la bougie dans le réchaud, puis poser le caquelon sur celui-ci.

Piquer les fruits, biscuits, brownies, boules de glace ou des Marshmallows sur la fourchette à fondue et les plonger dans le chocolat; il faut toujours remuer la masse de façon à ce que le chocolat ne prenne pas au fond.

Das perfekte Zubehör

Les accessoires parfaits



ALPINE

Fleisch-/Schokoladenfonduegabeln
Alpine, kurz, Swarovski, 4 Stk.*
Fourchettes pour fondue bourgui-
gnonne et fondue au chocolat, 4 pcs.*

DESIGN BY HERBERT FORRER



Fleisch-/Schokoladenfonduegabeln
kurz, 6 Stk.
Fourchettes pour fondue bourgui-
gnonne et fondue au chocolat, 6pcs.

DESIGN BY HERBERT FORRER



TRADITION

Fondueteller
Assiette à fondue

DESIGN BY HERBERT FORRER



TRADITION

Kirschcaquelon
Caquelon kirsch

DESIGN BY HERBERT FORRER



VON HERZEN  STÖCKLI
DE TOUT COEUR

STÖCKLI

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

8569.008 / 06.11 / 2'000