



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.

Les accessoires parfaits



CLASSIC CHOCO CHEESE

Caquelon à fondue en fonte, ø 14 cm

DESIGN BY HERBERT FORRER



FOURCHETTES À FONDUE ALPINE

pour fondue bourguignonne et fondue au chocolat avec manche plastique, avec cristaux colorés CRYSTALLIZED™ – Swarovski Elements à l'extrémité des fourchettes comme repère

DESIGN BY HERBERT FORRER



FOURCHETTES POUR FONDUE

bourguignonne et fondue au chocolat Fourchettes à fondue chocolat/viande en inox avec manche plastique noir

DESIGN BY HERBERT FORRER



TRADITION

Assiette à fondue

DESIGN BY HERBERT FORRER



TRADITION

Caquelon kirsch

DESIGN BY HERBERT FORRER

Vous trouverez d'autres produits Stöckli sur:
www.stockliproducts.com



8569.008 / 04.16 / 1'500

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

stockliproducts.com

STÖCKLI



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 aufstecken 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

Das perfekte Zubehör



CLASSIC CHOCO CHEESE
Käsefonduecaquelon Guss, ø 14 cm
DESIGN BY HERBERT FORRER



FONDUEGABELN ALPINE
Fleisch-/Schokoladenfonduegabeln mit Kunststoffgriff, mit farbigem CRYSTALLIZED™ – Swarovski Elements am Gabelende als Markierung
DESIGN BY HERBERT FORRER

SCHOKOLADEN-FONDUEGABELN
Fleisch-/Schokoladenfonduegabeln, Inox mit Kunststoffgriff schwarz
DESIGN BY HERBERT FORRER



TRADITION
Fondueteller
DESIGN BY HERBERT FORRER



TRADITION
Kirschfonduecaquelon
DESIGN BY HERBERT FORRER

Weitere Stöckli Produkte aus unserem Sortiment finden Sie unter:
www.stockliproducts.com