



## 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



#### TRADITION

Assiette à fondue

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

Caquelon kirsch

DESIGN BY HERBERT FORRER



A. & J. Stöckli AG  
CH-8754 Netstal  
+41 (0)55 645 55 75  
haushalt@stockli.ch  
stockliproducts.com

8569.008 / 11.19

Vous trouverez d'autres produits Stöckli sur:  
[www.stockliproducts.com](http://www.stockliproducts.com)

[stockliproducts.com](http://stockliproducts.com)





## 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:  
[stockliproducts.com](http://stockliproducts.com)