Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

25.08. 2014

3.5 Millionen Pralinen - Das Start-Up miniSchoggi will die Krönung der Chocolatierskunst zur Eigenkreation freigeben, per Handarbeit.

Von miniSchoggi GmbH

Bild Rechte
miniSchoggi GmbH

3.5 Millionen Pralinen aus dem Hirzel - Das Start-Up will die Krönung der Chocolatierskunst zur Eigenkreation freigeben, per Handarbeit.

Hirzel – Das Unternehmen miniSchoggi eröffnet seinen Onlineshop. Kunden können bis zu 3.5 Millionen verschiedene Pralinen aus 12 Grundarten und über 180 Zusätzen selber kreieren. Schoggiwürfel und miniTruffes werden je nach Geschmack zusammengestellt. Das traditionelle Handwerk des Chocolatiers und die handgemachte Schweizer Frischequalität bleiben kein Geheimnis: Regelmässige öffentliche Kurse führen in die Welt der Schokoladenverarbeitung ein.

Bei marktüblicher Schokoladenverarbeitung kommen Maschinen zum Einsatz. So lässt sich zwar eine grosse Menge an Schokoladenprodukten herstellen, die Frische und die persönliche Note von traditioneller Handarbeit werden aber nicht erreicht. Das Gründerteam von miniSchoggi um Rebecca Odermatt und Thomas Ramseier teilt

eine Vision: die klassische Schokoladenverarbeitung zu pflegen und unter Mitmenschen aufleben zu lassen. Die süssen Gaumenfreuden sind Swiss Made zertifiziert und die frischen Produkte von Hand zubereitet. Die verschiedenen Schokoladenkreationen entstehen durch die Kreativität und Ideen der einzelnen Kunden. Pralinen werden geschaffen, Schoggiwürfel und miniTruffes nach Belieben zusammengestellt. Das Know-How der Schokoladenverarbeitung will in Kursen geteilt werden.

Die Krönung der Chocolatierskunst selber kreieren

Dunkle Hohlkugeln mit Litschifüllung und Orangenblütendekor, verfeinert mit bestem Rosé von Moët und Chandon, zum Schluss verpackt in einem Stoffherz: Im Onlineshop von miniSchoggi können eigene Pralinen gestaltet werden. Die Art der Süssigkeit wird individuell mit der ersehnten Füllung kombiniert, die passende Dekoration gewählt und in die gewünschte Verpackung eingebettet. Der unvergleichliche Geschmack einer Praline rührt vom komplexen Herstellungsverfahren. Damit Schokolade ein Feuerwerk der Geschmacksnerven auslöst, wird sie sorgfältig und frisch von Hand verarbeitet.

Von Hand: für Frische und die persönliche Note

Der typische Glanz und Schmelz entstehen beim Temperieren von Schokolade. Dabei wird die Schokolade auf ca. 45° C erwärmt, anschliessend auf 28° C gekühlt, um dann wieder auf 32° C erwärmt zu werden. Bei der anschliessenden Weiterverarbeitung kommen bei marktüblichen Verarbeitungsprozessen Maschinen zum Einsatz. So lässt sich zwar eine grosse Menge an Schokoladenprodukten herstellen, die Frische von traditioneller Handarbeit wird aber nicht erreicht. Bei der Handverarbeitung steht die Frische der verwendeten Rohstoffe im Vordergrund. Auch kann bei der Handarbeit im Gegensatz zur industriellen Produktion auf die individuellen Wünsche der Kunden eingegangen werden. Die gelernte Konditorin-Confiseurin Rebecca und der Lebensmitteltechnologe Thomas erklären: „Handarbeit bedeutet die Schokoladenverarbeitung von Hand zu vollziehen, um so die höchste Frische zu garantieren. Zum Einsatz kommen Frischrahm, frische Butter, hausgemachter Karamell und im Gegensatz zu industriellen Aromen echtes Fruchtmark. Inviduellen Kundenwünschen steht bei der Handverarbeitung nichts im Wege. Jede Zutatenkombination kann zusammengestellt und ausdekoriert werden. Es werden keine Temperiermaschinen eingesetzt, sondern die Schokolade auf dem traditionellen Weg des Tablierens oder Impfens behandelt. Ein Schokoladenprodukt ist dann von

Hand temperiert und verarbeitet, wenn die Couverture manuell und ohne marktübliche Temperiermaschinen oder Abfüllstationen zu einer Tafel oder Praline verarbeitet wird. Regelmässiges Rühren von Hand, Kühlung mit Zeitaufwand und die Verwendung frischer Rohstoffe für individuelle Produkte: Das ist Handarbeit. Die Frische und die persönliche Note werden so garantiert.“

Das Jungunternehmen miniSchoggi will die traditionelle Chocolatierskunst an den Kunden bringen. Die Eigenkreationen erlauben den Kunden, sich kreativ mit Schokolade auseinanderzusetzen. Die angebotenen Schokoladenkurse laden ein, das Know-How rund um die verführerische Köstlichkeit zu teilen. Jede und jeder kann ein Schokoladenkünstler werden. Möge das Wasser im Munde süss zusammenlaufen.

Über die Organisation:

MiniSchoggi GmbH wurde anfangs 2014 in Hirzel gegründet und ist eine kleine Schokoladenmanufaktur, die sich auf individualisierbare Produkte spezialisiert.

Alle Produkte von miniSchoggi sind Swiss Made, handgefertigt und werden mit sorgfältig ausgesuchten, qualitativ hochstehenden Rohstoffen hergestellt. Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Schokolade und pflegen das traditionelle Handwerk des Chocolatiers. Die Liebe zum Detail sowie die Leidenschaft zur feinsten Schokolade werden durch unsere Chocolatiers gelebt und mit jedem Produkt weitergegeben.

Pressekontakt:

Thomas Ramseier (Geschäftsführer)

MiniSchoggi GmbH
Pfefferberg 1
8816 Hirzel

thomas.ramseier@minischoggi.ch
+41 (0)55 420 34 46 oder +41 (0)78 774 43 24
www.minischoggi.ch

Kategorie
Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/35-millionen-pralinen-das-start-minischoggi-will-die-kroenung-der-chocolatierskunst*