

EIN HERZ FÜR DIE

Chilbi



Erhöhen Sie das Vergnügen der vielen örtlichen Chilbis mit klebrig-süssen Köstlichkeiten im Angebot. Wir haben für Sie eine grosse Auswahl an Produkten und Rezepturen für alles was das Chilbi-Herz begehrt.








































Dieses Rezept-Set enthält folgende Rezepte:

- Birnenweggen, Birnenweggli, Birnenweggli Konfekt
- Schenkeli und Schenkeli-Konfekt
- Dinkel Quarkini
- Biberteig, Biber-Konfekt, Biber-Herzen
- Kokos-Makrönli
- Berliner



Fragen Sie Ihren Bakels-Kundenberater:in nach diesem vielseitig einsetzbaren Chilbi-Logo für Ihre Marketingaktivitäten oder Verpackung.

Art.-Nr.	Label	Artikel	Colis / Inhalt
Milchpulver			
18722		Quickmilk Magermilchpulver	Sa 5 kg
18723		Quickmilk Magermilchpulver	Sa 25 kg
18725		Quickmilk Vollmilchpulver 26	Sa 5 kg
18726		Quickmilk Vollmilchpulver 26	Sa 25 kg
Feinbackwaren			
11248		PRONTO Berliner	Sa 25 kg
18079		PRONTO Berliner 50	Sa 25 kg
18708		PRONTO Berliner 43	Sa 25 kg
23298		PRONTO Dinkelgipfel	Sa 25 kg
18842		PRONTO Meringue vegan	Sa 10 kg
18807		Kokos-Mix	Sa 10 kg
Frittierfette			
12771	 	FRITESSA A, mit Erdnussöl, 1 kg Tranchen, 2x5 kg	Ct 10 kg
18454		FRITESSA B, mit Palmfett und Butter, 1 kg Tranchen, 2x5 kg	Ct 10 kg
12772	 	FRITESSA S, mit Sonnenblumenöl, 1 kg Tranchen, 2x5 kg	Ct 10 kg
12773	 	FRITESSA S, mit Sonnenblumenöl	Ct 20 kg
18185	 	FRITESSA R soft, mit Rapsöl	BiB 12l
18045	 	FRITESSA P, mit Palmfett, 1 kg Tranchen, 2x5 kg	Ct 10 kg
Bäckereifette			
11257	 	FORNO Delice, direkt aus dem Kühlschrank verarbeitbar	Ct 15 kg
12759	 	FORNO V, mit Rapsöl	Ct 20 kg
12756		FORNO 100, tierisch / pflanzlich	Ct 20 kg
Berlinerfüllungen			
18743		Berlinerfüllung, Johannis-Himbeer	Ke 14 kg
18883		Berlinerfüllung, Aprikose	Ke 14 kg
Backmassen			
10855		Nuola, Haselnussbackmasse 18 %	Ke 12.5 kg
10856		Mandelbackmasse 15 %	Ke 12.5 kg
18762		Birnenweggeneinlage, Backmasse aus Birnen	Ke 1.2 kg
Überzugsmassen			
21852	 	Chockex Premium Dark	Sa 12.5 kg
21847		Chockex Premium Light	Sa 12.5 kg
Aufschlagmittel			
970		Aromatic Jilk	Ke 5 kg
Aromen			
2175		Aromatic Zitronen-Paste	Fl 1 kg
2181		Aromatic Vanille	Fl 0.5 kg
Trennmittel / Oberflächenöl			
789	 	Aromatic Tarant, Trennöl, Sprühdose, 6x410 g	Ct 6 Ds
18301	 	Tinwax, Trennöl	BiB 13 lt

Rezept-Service

Rezept Nr.: 36933

Feingebäck und Fettgebackenes



Birnenweggen

Konditorei

Gewicht **Rohmaterial / Halbfabrikat**

2'600 g Weissmehl, Typ 400

1'050 g Butter

65 g Speisesalz

80 g Backhefe

25 g Bakels ARO 2000

Pistor-Nr: 18845

130 g Zucker

900 g Wasser, kalt

4'600 g Birnenweggeneinlage

Pistor-Nr: 1040

80 g Eistreiche

9'530 g Total Rohmaterialien	Einlage	525 g
- 715 g 7,5 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	18.0
8'815 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	490 g

Teigen: Mehl, Butter und Salz miteinander grob verreiben, restliche Zutaten begeben und zu einem Teig vermischen.
In kurzen Abständen drei einfache Touren geben, im Kühlschrank min. 60 Minuten abstehen lassen, dann weiterverarbeiten.

Herstellung: Teig 2 mm dick ausrollen und Rechtecke à 24 x 25 cm zuschneiden.
Je Stück ca. 250 g Birnenweggeneinlage der Länge nach in der Mitte ca. 10 cm breit aufdressieren
Teig mit Eistreiche bestreichen, dann die beiden Längsseiten in die Mitte legen, umdrehen und auf Silikonpapier absetzen
Oberfläche mit Ei bestreichen, mit einer Gabel rautenförmige Muster einzeichnen und stufen

Stückgare: 60 Minuten bei Raumtemperatur (20-22° C)

Backen: 24-26 min bei 200° C, Temperatur fallend auf 170°C (Umluftofen)
Zug offen

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38291

Feingebäck und Fettgebackenes



Birnenweggli

Konditorei

Gewicht **Rohmaterial / Halbfabrikat**

2'600 g Weissmehl, Typ 400

1'050 g Butter

65 g Speisesalz

80 g Backhefe

25 g Bakels ARO 2000

Pistor-Nr: 18845

130 g Zucker

900 g Wasser, kalt

4'600 g Birnenweggeneinlage

Pistor-Nr: 1040

80 g Eistreiche

9'530 g Total Rohmaterialien	Einlage	105 g
- 715 g 7,5 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	90.0
8'815 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	98 g

Teigen: Mehl, Butter und Salz miteinander grob verreiben, restliche Zutaten begeben und zu einem Teig vermischen.
In kurzen Abständen drei einfache Touren geben, im Kühlschrank min. 60 Minuten abstehen lassen, dann weiterverarbeiten.

Herstellung: Teig 2 mm dick ausrollen und Stangen à 12 cm breite zuschneiden.
Birnenweggeneinlage der Länge nach in der Mitte ca. 3.5 cm breit aufdressieren
Teig mit Ei bestreichen, dann die beiden Längsseiten in die Mitte legen, umdrehen und auf Silikonpapier absetzen
Oberfläche mit Ei bestreichen, mit einer Gabel rautenförmige Muster einzeichnen und stufen.
Leicht anfrieren lassen und in Stücke à 10 cm schneiden, auf Silikonpapier absetzen

Stückgare: 60 Minuten bei Raumtemperatur (20-22° C)

Backen: ca. 15 min bei 200° C, Temperatur fallend auf 170° C (Umluftofen), Zug offen

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38292

Feingebäck und Fettgebackenes



Birnenweggli- Konfekt

Konditorei

Gewicht **Rohmaterial / Halbfabrikat**

2'600 g Weissmehl, Typ 400

1'050 g Butter

65 g Speisesalz

80 g Backhefe

25 g Bakels ARO 2000

Pistor-Nr: 18845

130 g Zucker

900 g Wasser, kalt

4'600 g Birnenweggeneinlage

Pistor-Nr: 1040

80 g Eistreiche

9'530 g Total Rohmaterialien	Einlage	26 g
- 715 g 7,5 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	363.5
8'815 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	24 g

Teigen: Mehl, Butter und Salz miteinander grob verreiben, restliche Zutaten begeben und zu einem Teig vermischen.
In kurzen Abständen drei einfache Touren geben, im Kühlschrank min. 60 Minuten abstehen lassen, dann weiterverarbeiten.

Herstellung: Teig 2 mm dick ausrollen und Stangen à 10 cm breite zuschneiden.
Birnenweggeneinlage der Länge nach in der Mitte ca. 3.5 cm breit aufdressieren
Teig mit Ei bestreichen, dann die beiden Längsseiten in die Mitte legen, umdrehen und auf Silikonpapier absetzen
Oberfläche mit Ei bestreichen, mit einer Gabel rautenförmige Muster einzeichnen und stufen.
Leicht anfrieren lassen und in Stücke à 3 cm schneiden, auf Silikonpapier absetzen

Stückgare: 60 Minuten bei Raumtemperatur (20-22° C)

Backen: ca. 10-12 min bei 200° C, Temperatur fallend auf 170° C (Umluftofen), Zug offen

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38289



Schenkeli mit FORNO V

Konditorei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

2'800 g	Zucker	
2'000 g	Vollei, flüssig	
120 g	Quickmilk Vollmilchpulver 26	Pistor-Nr: 18726
1'000 g	FORNO V	Pistor-Nr: 12759
880 g	Wasser, kalt	
100 g	AROMATIC Zitronen-Paste	Pistor-Nr. 2175
50 g	Speisesalz	
100 g	Backpulver	
7'500 g	Weizenmehl, Typ 400	

14'550 g	Total Rohmaterialien	Einlage	37 g
0 g	0,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	393.2
14'550 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	37 g

Herstellung: Vollei, Zucker, Milchpulver und Wasser verrühren. Forno auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig vermischen. Teig ca. 1 Stunde im Kühler abstehen lassen. Je 260 g Teig in 70 cm lange Stränge rollen und im Stücke à 10 cm schneiden

Backen: In Fritessa nach Wahl bei 175-180°C 5-6 min frittieren

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38296



Schenkeli-Konfekt mit FORNO V

Konditorei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

2'800 g	Zucker	
2'000 g	Vollei, flüssig	
120 g	Quickmilk Vollmilchpulver 26	Pistor-Nr: 18726
1'000 g	FORNO V	Pistor-Nr: 12759
880 g	Wasser, kalt	
100 g	AROMATIC Zitronen-Paste	Pistor-Nr. 2175
50 g	Speisesalz	
100 g	Backpulver	
7'500 g	Weizenmehl, Typ 400	

14'550 g	Total Rohmaterialien	Einlage	37 g
0 g	0,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	393.2
14'550 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	37 g

Herstellung: Vollei, Zucker, Milchpulver und Wasser verrühren. Forno auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig vermischen. Teig ca. 1 Stunde im Kühler abstellen lassen. 250 Teig in 70 cm lange Stränge rollen und in Stücke à 3 cm schneiden

Backen: In Fritessa nach Wahl bei 175-180°C 4-5 min frittieren

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38288



Quarkini mit PRONTO Dinkelgipfel

Konditorei

Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat	
500 g	Zucker	
1'000 g	Magerquark	
1'000 g	Wasser, kalt	
500 g	Vollei, flüssig	
20 g	AROMATIC Zitronen-Paste	Pistor-Nr: 2175
200 g	FORNO V	Pistor-Nr: 12759
50 g	Backpulver	
2'000 g	PRONTO Dinkelgipfel	Pistor-Nr: 23298

5'270 g Total Rohmaterialien	Einlage	23 g
0 g 0,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	230.0
5'270 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	23 g

Masse: Zucker, Magerquark, Wasser, Vollei, Zitronenpaste und Forno V in der Anschlagmaschine mit einem 5-Kantbesen verrühren. Pronto Dinkelgipfel-Mischung und Backpulver kurz untermischen. Masse mind. 15 Min. abstehen lassen

Aufarbeiten: Mit einer Portioniermaschine oder einem Einwegdressiersack direkt in die Fritteuse dressieren und mit einem Messerli abtrennen. Portionengrösse 15 - 20 g.

Backen: In Fritessa nach Wahl bei 175-180° C, ca. 5 Min frittieren.

Fertigstellen: Direkt nach dem frittieren im Zimtzucker wenden.

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38299

Halbfabrikate Konditorei

Biberteig

Konditorei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

1'200 g	Honig	
140 g	Wasser	
400 g	Dextrose	
1'050 g	Weissmehl, Typ 400	
1'000 g	Dinkelmehl, Typ 720	
60 g	Lebkuchengewürz	
15 g	Quickmilk Vollmilchpulver 26	Pistor-Nr: 18726
20 g	AROMATIC Zitronen-Paste	Pistor-Nr: 2175
80 g	Eigelb	
20 g	Triebsalz	
90 g	Wasser, kalt	
20 g	Pottasche	
100 g	Kirsch 40% Vol	

4'195 g Total Rohmaterialien	Einlage	4195 g
0 g 0,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
4'195 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	4195 g

Teig: Honig und Wasser auf ca. 60° C erwärmen, Dextrose begeben und auf maximal 40° C abkühlen lassen.
Weissmehl, Dinkelmehl und Gewürz untermischen, anschliessend Eigelb und Zitronenpaste begeben.
Triebsalz im Wasser und Pottasche im Kirsch auflösen, nacheinander begeben und zu einem Teig verarbeiten.
Vor der Weiterverarbeitung Teig abgedeckt min 1 Woche lagern.

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38300



Biber-Konfekt mit Mandelbackmasse

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

1'700 g Biberteig

1'700 g Mandelbackmasse, 15%

Pistor-Nr: 10856

Vollmilch, 3,5%

20 g Gummi Arabicum flüssig

40 g Wasser

3'460 g Total Rohmaterialien	Einlage	27 g
- 104 g 3,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
3'356 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	26 g

Herstellung: Biberteig 3 mm dick und ca. 36 cm breit ausrollen und Sträge à 10 cm breite zuschneiden. Je 170 g Mandelbackmasse zu einem 36 cm lange Strang ausrollen. Teig mit Milch bestreichen und Mandelbackmasse darin einrollen. Verschluss nach unten.
In Trapeze à ca. 3,5 x 2 cm breite schneiden, auf Silikonpapier absetzen und mit Milch anstreichen.

Backen: 12-15 min bei 210° C, Zug offen

Fertigstellen: Direkt nach dem Backen mit verdünntem Gummi Arabicum (1 Teil Gummi Arabicum:2 Teilen Wasser) anstreichen.

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38301



Biber-Herzen mit Mandelbackmasse

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

2'000 g Biberteig

1'500 g Mandelbackmasse, 15%

Pistor-Nr: 10856

100 g Vollmilch, 3,5%

50 g Gummi Arabicum flüssig

100 g Wasser

3'750 g	Total Rohmaterialien	Einlage	3750 g
-	? ? % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
	? Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	?

Herstellung: Mandelbackmasse auf 5 mm ausrollen, evt. kurz tiefkühlen. Biberteig auf 3 mm ausrollen, mit Milch bestreichen. Auf die Hälfte der Biberteigs die ausgerollte Mandelbackmasse legen, mit der 2. Hälfte abdecken. Mit Herz- Ausstecher Herzen in der gewünschten Grösse ausstechen und mit Milch anstreichen.

Backen: 200° C, Temperatur fallend auf 185° C, Zug offen
Backzeit abhängig von der gewählten Produktegrösse.

Fertigstellen : Direkt nach dem Backen mit verdünntem Gummi Arabicum (1 Teil Gummi Arabicum: 2 Teilen Wasser) anstreichen
Individuelle mit Eiweisspritzglasur ausdekorieren

Rezept-Service

Rezept Nr.: 37859

Pâtisserie und Stückli



Kokos-Makrönli Konfekt mit Kokos-Mix

Konditorei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

1'000 g Bakels Kokos-Mix

240 g Wasser

ca. 35° C

1'240 g Total Rohmaterialien

0 g 0,0 % Back- und Gärverlust (%)

1'240 g Total Rezeptgewicht

Einlage

25 g

Stückzahl

50.0

Stückfertiggewicht

1240 g

Herstellung: Bakels Kokosmix und Wasser (35-40°C) mischen und mit einem 5 Kant-Besen 3 Min. langsam mischen. Anschliessend 2-3 Min. bei hoher Geschwindigkeit rühren: durch den Rührprozess wird der Zucker leicht gelöst, was die Konsistenz der Masse beeinflusst.

Dressieren: Konfekt à 25-30 g Masse mit einer Sterntülle auf Silikonpapier dressieren

Backen: 12-15 min bei 185°C, Zug geschlossen.

Fertigstellen: Abgekühlte Makrönli nach Wunsch mit Chockex Premium Dark (Pistor-Nr: 21852) oder Chockex Premium Light (Pistor-Nr: 21847) fillieren oder trempieren

Rezept-Service

Rezept Nr.: 31641

Feingebäck und Fettgebackenes



PRONTO Berliner

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

1'000 g	PRONTO Berliner	Pistor-Nr: 11248
80 g	Backhefe	
200 g	Vollei, flüssig	
250 g	Wasser, kalt	

1'530 g	Total Rohmaterialien	Einlage	41 g
- 153 g	10,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	37.6
1'377 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	37 g

Teigen: Richtzeit Spiralknetter
8 Minuten im 1. Gang
15 - 20 Minuten im 2. Gang
Teig plastisch kneten bis er sich vom Kesselrand löst.
Die ideale Teigtemperatur beträgt 24-26° C

Bruchgewicht: 1'200 g

Bruchgare: 20 - 25 Minuten

Aufarbeiten: Brüche aufschleifen und Teiglinge auf bemehlte Tücher absetzen

Stückgare: 75 Minuten bei 28°C, 75% Luftfeuchtigkeit

Backvorbereitung: Vor dem Frittieren die Teiglinge ca. 20 Min. in der Backstube anklimatisieren lassen.
Leichtes Verhuten der Berliner ist von Vorteil, da die Stabilität der Berliner verbessert und die Fettaufnahme verringert wird.

Backen: Frittieren bei 170 - 180°C mit Fritessa Frittierfett nach Wahl:
Richtzeiten

1. Phase (Schluss nach oben)	3,5 min.
2. Phase	2,5 min.
3. Phase	1,5 min.
4. Phase	1 min.
Total	8,5 min.

Fertigstellen: Berliner mit je 15-20 g Berlinerfüllung Johannis-Himbeer (Pistor-Nr: 18743)
oder
Aprikose (Pistor-Nr: 18883) füllen und mit Puderschnee oder Puderzucker
stauben.

Tipp: Gebackene Berliner aus dem TK:
Im Ofen während 2 Minuten ohne Dampf aufbacken

Rezept-Service

Rezept Nr.: 34819

Feingebäck und Fettgebackenes



PRONTO Berliner 50

Bäckerei

Gewicht **Rohmaterial / Halbfabrikat**

500 g	PRONTO Berliner 50	Pistor-Nr: 18079
500 g	Weissmehl, Typ 400	
80 g	Backhefe	
200 g	Vollei, flüssig	
225 g	Wasser, kalt	

1'505 g	Total Rohmaterialien	Einlage	40 g
0 g	0,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	37.6
1'505 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	61 g

Teigen: Richtzeit Spiralkneter
6- 8 Minuten im 1. Gang
8 -12 Minuten im 2. Gang
Teig plastisch kneten bis er sich vom Kesselrand löst.
Die ideale Teigtemperatur beträgt 24-26° C

Bruchgewicht: 1'200 g

Bruchgare: 20 - 25 Minuten

Aufarbeiten: Brüche aufschleifen und Teiglinge auf bemehlte Tücher absetzen

Stückgare: 75 Minuten bei 28°C, 75% Luftfeuchtigkeit

Backvorbereitung: Vor dem Frittieren die Teiglinge ca. 20 Min. in der Backstube anklimatisieren lassen.
Leichtes Verhuten der Berliner ist von Vorteil, da die Stabilität der Berliner verbessert und die Fettaufnahme verringert wird.

Backen: Frittieren bei 170 - 180°C mit Fritessa Frittierfett nach Wahl:
Richtzeiten

1. Phase (Schluss nach oben)	3,5 min.
2. Phase	2,5 min.
3. Phase	1,5 min.
4. Phase	1 min.
Total	8,5 min.

Fertigstellen: Berliner mit je 15-20 g Berlinerfüllung Johannis-Himbeer (Pistor-Nr: 18743)
oder
Aprikose (Pistor-Nr: 18883) füllen und mit Puderschnee oder Puderzucker
stauben.

Tipp: Gebackene Berliner aus dem TK:
Im Ofen während 2 Minuten ohne Dampf aufbacken

Rezept-Service

Rezept Nr.: 36922

Feingebäck und Fettgebackenes



PRONTO Berliner 43

Bäckerei

Gewicht **Rohmaterial / Halbfabrikat**

500 g Weissmehl, Typ 550

430 g PRONTO Berliner 43

Pistor-Nr: 18708

80 g Backhefe

200 g Vollei, flüssig

225 g Wasser

70 g FORNO V

Pistor-Nr: 12759

1'505 g	Total Rohmaterialien	Einlage	40 g
- 15 g	1,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	37.6
1'490 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	40 g

Teigen: Richtzeit Spiralkneter
5- 6 Minuten im 1. Gang
8- 10 Minuten im 2. Gang
Teig plastisch kneten bis er sich vom Kesselrand löst.
Die ideale Teigtemperatur beträgt 24-26° C

Bruchgewicht: 1'200 g

Bruchgare: 20 - 25 Minuten

Aufarbeiten: Brüche aufschleifen und Teiglinge auf bemehlte Tücher absetzen

Stückgare: 75 Minuten bei 28°C, 75% Luftfeuchtigkeit

Backvorbereitung: Vor dem Frittieren die Teiglinge ca. 20 Min. in der Backstube anklimatisieren lassen.
Leichtes Verhuten der Berliner ist von Vorteil, da die Stabilität der Berliner verbessert und die Fettaufnahme verringert wird.

Backen: Frittieren bei 170 - 180°C mit Fritessa Frittierfett nach Wahl:

Richtzeiten

1. Phase (Schluss nach oben)	3,5 min.
2. Phase	2,5 min.
3. Phase	1,5 min.
4. Phase	1 min.
Total	8,5 min.

Fertigstellen: Berliner mit je 15-20 g Berlinerfüllung Johannis-Himbeer (Pistor-Nr: 18743)
oder
Aprikose (Pistor-Nr: 18883) füllen und mit Puderschnee oder Puderzucker
stauben.

Tipp: Gebackene Berliner aus dem TK:
Im Ofen während 2 Minuten ohne Dampf aufbacken

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38142

Halbfabrikate Konditorei



Schoggi-Schümli, vegan mit PRONTO Meringues vegan

Konditorei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

300 g PRONTO Meringue vegan Pistor-Nr. 18842
1'000 g Wasser
1'200 g Zucker

200 g Caor
400 g Couverture Vanille, 65 %
200 g Kakaobutter

3'300 g Total Rohmaterialien	Einlage	3300 g
- 1'320 g 40,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
1'980 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	1980 g

Masse: Caor, Couverture und Kakaobutter zusammen auf 45-50°C auflösen. PRONTO Meringue vegan im kalten Wasser anrühren, Mischung min. 5 Min. stehen lassen. Ca. 2/3 des Zuckers begeben und zusammen bei hoher Geschwindigkeit zu einem stabilen Schnee schlagen. Restlichen Zucker begeben und 1-2 Min. weiterschlagen. Aufgelöste Kakaoprodukte untermelieren. Schneemasse in gewünschter Form und Grösse aufdressieren. Wichtig dabei ist, dass die Masse sofort in die gewünschte Form gebracht wird - Masse zieht sonst leicht an und lässt sich nicht mehr ideal dressieren.

Trocknen: Bei 80-100°C, Zug offen, 2-4 h trocknen lassen. Idealerweise über Nacht im Ofen fertig trocknen lassen.

Lagerung: Die veganen Schoggi-Schümli nach dem Trocknen gut einpacken um vor Luftfeuchtigkeit zu schützen.

Mischung: Um produktiver zu arbeiten, kann die Mischung auch 'auf Vorrat' mit Wasser angerührt werden. Angerührte Mischung kann bis zu 4 Tage im Kühlschrank gelagert werden