

Jetons und Truffes aux Fruits – Zwei unvergleichliche Geschmackserlebnisse

Das Traditionsunternehmen Confiserie Honold, seit 2011 in der vierten Generation von Cristina de Perregaux geführt, beschäftigt 130 Mitarbeitende und ist seit 1905 am Rennweg in Zürich beheimatet. Dazu hat es weitere fünf Verkaufsgeschäfte, eines davon in Küsnacht, wo die süssen Köstlichkeiten wie die Jetons und Truffes aux Fruits ebenfalls von Hand und mit viel Liebe hergestellt werden.

Text: Katja Bopp Bilder: Adrian Ehrbar



Die prickelnden Jetons in den Geschmacksrichtungen Passionsfrucht, Himbeere, Erdbeere, Blaubeere und Limette.

Confiserie Honold

Rennweg 53
8002 Zürich
+41 44 211 52 58
info@honold.ch
www.honold.ch

Anfänglich - vor über 15 Jahren - entstanden die Jetons als kleine Dekoration eines experimentellen Pralinés und schlugen dermassen ein, dass sie seither stets zum Sommersortiment der Confiserie Honold gehören und dazu auch grösser und farbiger wurden. Die Mini-Jetons sind inzwischen sogar ganzjährig erhältlich und der Start in den Frühling wird an Ostern mit den farbigen Fruchthasen zelebriert,

welche in den identischen Aromen Fruit de la Passion, Limette, Myrtilles und Fraises erhältlich sind. Dazu Ivo Jud, Chef Chocolatier: «Unsere Jetons sind weisse Schokoladenplättchen, aromatisiert mit 100 Prozent natürlichem Fruchtgranulat von Passionsfrucht, Erdbeeren und Blaubeeren oder hochwertigem 100 Prozent ätherischem Limette-Öl, welche prickelnd auf der Zunge zergehen. Alle haben eine

angenehme Säure, die eine wunderbare Balance zur Süsse der weissen Schokolade ergibt und prickeln dank der Knallbräuse, was ein unvergessliches Erlebnis bietet».

Unbedingt probieren: Truffes aux Fruits

Bei der Kreation der Truffes aux Fruits hat sich Ivo Jud stark von den Jetons mit ihrem fruchtigen Geschmackserlebnis inspirieren

lassen, wobei er es meisterhaft versteht, die verschiedenen Geschmackskomponenten zu einem grossartigen Ganzen zu kombinieren. Dazu gehört auch, dass sie am Schluss in Zitronenzucker gewendet werden. Neben dem gelben Truffe Fruit de la Passion und dem grünen Truffe Lime gibt es noch das Rosa Truffe Framboise, welches es dank der Kundschaft in einer Wintervariante mit dunkler Schokolade und einer Sommerkreation mit der gleichen dunklen Ganache aber umhüllt von weisser Schokolade und Zitronenzucker, gibt. Da die «Honolder» sich nicht einig waren, welche der beiden Varianten besser sei, wurden Kunden ein-

«Weisse Schokolade vereint mit Früchten ist eine wunderbar erfrischende Art, wie Genuss-Aficionados die Truffes im Sommer eben auch geniessen können.»

Ivo Jud, Honold Chef Chocolatier

geladen, die dazu ihre Meinung abgeben konnten. Das Ergebnis war eindeutig: beide Köstlichkeiten seien grossartig und das helle Truffe Framboise soll ins Sommersortiment und das dunkle ins Herbst/Wintersortiment, wo sie seither geblieben sind. «Die Süsse der weissen Schokolade verbindet sich ideal mit der raf-

finierten Säure der Früchte und dem Zitronenzucker. Deshalb schmecken die Truffes aux Fruits auch Personen, welche keine Liebhaber von weisser Schokolade sind», hält Chef Chocolatier Ivo Jud fest und ergänzt: «Weisse Schokolade vereint mit Früchten ist eine wunderbar erfrischende Art, wie Genuss-Aficionados die Truffes im Sommer eben auch geniessen können.» Und auch bei diesen Unikaten gilt, was eigentlich schon fast überflüssig ist zu erwähnen: wie bei den Pralinen und Patisserie werden auch alle Truffes aux Fruits und Jetons in reiner Handarbeit mit viel Liebe und Sorgfalt in der Manufaktur in Küsnacht hergestellt.



B2B

Ob Geschenkpakete mit klassischen Pralinen oder fruchtigen Schokoladen Kreationen - ihre Produkte von Honold können zum Imagerträger der eigenen Firma werden und zur Förderung von guten Kundenbeziehungen dienen. Firmenkunden werden über exklusive und handgefertigte Produkte beraten - inklusive Planung und Gestaltung individueller Verpackungen, Versand und Kundenbrief.



Lieferservice

Der Lieferservice der Confiserie Honold kostet in der Stadt Zürich und am rechten Zürichsee Ufer 17 Franken für eine Lieferung am Vor- oder Nachmittag und 45 Franken auf eine bestimmte Uhrzeit. Bestellungen werden via E-Mail (info@honold.ch) oder per Telefon (044 211 52 58) entgegengenommen.

Neuheit: Vegane Macarons aux Fruits



Der Chef-Pâtissier von Honold, Patrick Beereuter, hat in diesem Frühjahr zusammen mit seiner Partnerin Vanessa Schnyder sensationell den zweiten Platz bei der RTL-Show «Master of Sweets» belegt. In dieser Fernsehshow mussten die antretenden Zweiertteams aus Deutschland, Österreich und der Schweiz verschiedene süsse Kreationen zaubern, wobei nach jeder Show Teams ausschieden, bis schliesslich im Finale nur noch zwei Gruppen übrigblieben. Zum Thema Cake haben Vanessa und Patrick sechs vegane Petits Fours kreiert, darunter auch ein Schokoladen-Himbeer-Macaron mit rosa Pfeffer. Dieses Meisterstück hat Patrick Beereuter nun weiterentwickelt und daraus ist ein kleines feines Sortiment veganer Macarons entstanden, welches nun exklusiv bei der Confiserie Honold erhältlich ist. Zur Machart ergänzt Patrick Beereuter: «Die Macarons-Schalen sind aus Aquafaba gebacken, was sie bei Genuss luftig-leicht wirken

lässt. Aquafaba ist das dickflüssige Kochwasser von Kichererbsen, welches häufig als Ersatz von Eiweiss für vegane Produkte verwendet wird. Entstanden sind schliesslich nach langem Experimentierprozess die drei Geschmacksrichtungen Limette (grün), Passionsfrucht (orange) und Himbeere (pink) - alle von Hand und vegan hergestellt. Die veganen Macarons sind mit veganen Fruchtcrèmen gefüllt. Himbeeren und Passionsfrucht sind mit Fruchtmark hergestellt. Die Limetten Variante wird mit frisch gepresstem Limettensaft produziert. Alle enthalten einen Hauch Vanille um den Geschmack sanft abzurunden.

Die veganen Macarons aux Fruits sind als 3er Schachtel tiefgefroren in allen Honold Filialen erhältlich. Zum Auftauen benötigen sie ca. 45 Minuten. Am besten geniessen Sie diese direkt danach.