

Franz Ziegler

CHOCOLATE



COLLECTION

MATTHAES



Franz Ziegler

CHOCOLATE COLLECTION

MATTHAES VERLAG GMBH

Vorwort Foreword

Chocolate Collection ist, wie das Wort sagt, eine Sammlung meiner Ideen der letzten 20 Jahre. Es wurde daraus die größte Kollektion kunsthandwerklicher Figuren und Ideen, welche in den Jahren so etwas wie ein Markenzeichen von mir geworden sind. Dieses Zusammenführen meiner Bücher plus genug Ideen für ein eigenes Buch entstand aus der Nachfrage nach den vergriffenen Büchern. Bücher sind

Fundgruben. Wenn die Ideen dann noch nachvollziehbar und gut beschrieben sind, stoßen sie auch die eigene Kreativität an. Meine Bücher haben das gemacht.

So sieht man vor allem an Ostern viele neue, originelle Kreationen, die der unerschöpflichen Ideenvielfalt der Konditoren entspringen. Die Grundidee verselbständigt sich. Der Stolz und die Identifikation mit den eige-

nen Kreationen sind für den Erfinder riesig. Ich bin nicht der Erfinder vielen Techniken, die hier gezeigt werden. Ich glaube an den Leitspruch „nicht die Asche anbeten, sondern die Glut weiter tragen“. Als Teil der Evolution des Konditor Handwerks, als das versteh ich mich.

Wie zeitlos die Ideen sind, sieht man erst, wenn man die „Klassiker“ den neuen Figuren gegenüber stellt. In unserem Kulturkreis ist die Nachfrage nach dieser Art der Schokolade nach wie vor sehr hoch. Ich hoffe, dass diese Kollektion in der Confiserie oft als Fundgrube angewandt wird und somit die Lust zum eigenen Kreieren schürt.

Viel Spaß dabei.



Chocolate Collection is, as the word says, a collection of my ideas from the past 20 years. It has become a huge collection of the artisanal figures and ideas which have become something of a hallmark of my creativity. The book in your hands is a combination of my other chocolate books that were out of print plus many more new ideas which would have filled another book on their own. Books are treasure troves. If

the ideas in them are also reproducible then they stimulate one's own creativity. This is what my books have done. Lots of new, really original creations appear everywhere especially at Easter time which actually originated in confectionary shops. The basic idea has simply taken off. Being able to identify oneself with one's own creation is a source of great pride. However,

I am not the inventor of many of the techniques shown in this book. My motto is "don't concentrate on the ashes, but carry the embers onwards". I consider myself to be part of the evolution of the craft of confectionery. Just how timeless the ideas are only becomes visible when they stand next to "classic" figures. Our culture still regards this kind of chocolate confectionery highly. I hope that this collection of confectionery becomes your treasure trove to which you return time and again and which encourages you to become creative.

Have fun!

Franz Ziegler

Ausbilder Franz Ziegler Franz Ziegler – Instructor

Franz Ziegler: Bäcker – Konditor – Confiseur – ehemaliges Mitglied und Coach der Schweizer Nationalmannschaft – Gewinner verschiedener Wettbewerbe – Berater führender Unternehmen – Verfasser von verschiedenen, weltweit ausgezeichneten Büchern – Pastry Chef of the Year 2008/2009 – Fachlehrer für Bäcker-Konditor-Confiseure an der Berufsschule Aarau. Oft werde ich als Rektor gefragt, ob hier nicht „Perlen unter die Schweine“ geworfen würden, wenn Franz Ziegler in der beruflichen Grundausbildung tätig sei. Meine Antwort ist ebenso klar wie kurz: Nein. Hätten wir mehr Franz Zieglers in der Ausbildung und der Erziehung, hätten wir viele unserer aktuellen Probleme mit der Jugend nicht und viele Berufe könnten ihre Sorgen um den Berufsnachwuchs vergessen. Die Jungen brauchen Vorbilder, Meister ihres Fachs, die ihnen aufzeigen, dass einem die Meisterschaft nicht in die Wiege gelegt wird. Sie ist Folge von Talent, Einsatzbereitschaft, Einstellung, Wille – und damit kommen automatisch Freude, Leistungssteigerung, Stolz und Zufriedenheit. Zweifellos ist Franz Ziegler auch ein gewiefter Didaktiker und talentierter Vermittler seiner Ideen und seiner Kunst. Dies allerdings bräuchte er gar nicht, denn seine an Perfektion grenzenden Werke, die er aber lebenslänglich weiter entwickelt, seine Kreativität und seine Freude am Beruf und am Leben vermögen junge Leute zu packen und zu begeistern. Und was wünschen wir uns mehr als viele junge Zieglers in allen Berufen unseres Landes. Dass damit Schweizer Werte und schweizerische Qualität in die Welt hinaus getragen werden und unsere Wirtschaft beleben, ist ebenso wichtig wie Werbung für die Schweiz als Gastland und nicht zuletzt für unser duales Berufsbildungssystem, also die Meisterlehre, deren Wert unbestritten ist, der es aber im Gegensatz zu Franz Ziegler nicht gelungen ist, sich in der Welt zu positionieren.

Franz Ziegler: baker – pastry chef, confiseur - former member and coach to the Swiss National Pastry Team winner of many competitions – consultant to leading chocolate companies – author of many books acclaimed the world over – Pastry Chef of the Year 2008/2009 – instructor for bakers, pastry chefs and confiseurs at the vocational training school in Aarau in Switzerland. In my position as principal I am often asked if I am not “casting pearls before swine” by getting Franz Ziegler to teach basic principles at the school. My answer is as clear as it is short: no. If we had more people like Franz Ziegler as instructors and in education then we would have far fewer problems with the young people of today and many professions could forget the problems they currently have recruiting young talent. Young people need role models, masters of their trade, who can show them that no one is born a master craftsman. Being at the top of one's trade is the result of talent, dedication, attitude and willpower which lead automatically to pleasure, improved performance, pride and satisfaction. There is no doubt that Franz Ziegler is also an experienced didactic and talented intermediary for his ideas and his art. But actually he wouldn't need this talent because his creations, which are as close to perfection as one can make them, and which he continues to develop, his creativity, the pleasure he finds in his life and work is what grabs the young people he teaches. What more do we want other than lots of young people like Ziegler in all professions in our country? The fact that Swiss values and Swiss quality are carried out into the world and breathe life into our economy is just as important as the advertising for Switzerland as a country that welcomes its guests and, last but not least, just as important as our two-tier system of education, meaning the training to become a Master Craftsman which is an educational degree whose value is beyond dispute but which has not been able to position itself in the world, in contrast to Franz Ziegler.

Ueli Meyer, Rektor bsa Aarau
Ueli Meyer, Principle bsa Aarau, Switzerland

CHOCOLATE VISION

Robin	16
Martini	18
Heavenly Bunny	20
Pixel Bunny	22
Timid	24
Laurent	26
Valentino	28
Silly	30
Chicks	32
Be Different	34
Home Sweet Home	36
Speedy	38
Earz	40
Chrunchy Ears	42
Teddy & Freddy	44
Randy Rooster	46
Love tree	48
Love wings	50
Sledge	52
Rudi	54
Art tree	56
Frosty	58
Angela	60
Niki's Cap	62
Noël	64
Crisp Ring	66
Natale	68
Grigoni	70
Wooly	72
Bison	74
Frogz	76
Catz	78
Artic Gang	80
Chocolate Moose	82
Buggy	84
Racer	86
Baton de fruit	88
Fishing	90
Chopper	92
Truck	94
Piece of Cake	96
Adonis	98
Easy Rider	100
Buggy/x-mas	102
Coco	103

Blumen / Flowers	104
Flowers.....	106
Wild Flower.....	108
Goldie.....	112
Tropicana	114
Innocent	116
Tulpen / Tulips	118
Latino.....	120
 Lollis	 128
 Kuvertüretafel / Couverture Bar	 148
 Verpackungen / Packaging.....	 152

LOST CACAO

..... 154

CHOCOLATE FANTASY

Erfahrung mit Chocolate Fantasy	167
Tony	170
Snowy.....	172
Bordercross Eddie	174
Nahanni.....	176
Clown Grogg.....	178
Patrick	180
Floriance	182
Bee	184
Tulip.....	186
Night Fever.....	188
Temptation.....	190

Mailbox	192
Chickeria	194
Lazy	196
Sipper	198
Bag Lady	200
Bunny in Love	202
Pool	204
Cabbage Field	206
Chewing Bunny	208
Hanny	210
Hippie Duck	212
Duckling	214
Jenny	216
Ronny	218
Rudi Rabbit	220
Super Bunny	222
Bunny Cool	224
Freedom	226
Nest	228
Carrotino	230
Nestor	232
Romance	234
Gudrun	236
Joel	238
Giardino	240
Nicky	242
Castello	244
Devilino	246
Frank N. Stein	248
Scary	250
Corny	252
Owl	254
Bellatrix	256
Witch	258
Pumpkin Paul	260

Autumn.....	262
Black Cat.....	264
Falling Leaves.....	266
Winter	268
Père Noël.....	270
Bambi	272
Santa Claus.....	274
Lebkuchen.....	276
Luna	278
Cookie tree	280
Candelino.....	282
Neujahrskater.....	284
Dalli Dalli	286
Happy New Year	288
Prosit.....	290
Porky	292
Monuments	294
Cocoa Manufactur.....	296
Montezuma.....	298
Der Ursprung.....	300
Cocoa Sedution.....	302
Wedding.....	304
Thanks.....	306
Monster.....	308
Barrier Reef	310
Jumbolino.....	312
Wormy.....	314
PC	316
Sailor.....	318
Norman.....	320
Jerry Frog	322
Alien	324
Boa	326
Hedgehog.....	328
Tiger Tom.....	330

MAGIC CHOCOLATE

Erfahrung mit Magic Chocolate.....	335
Bunny Cool	340
Magico	342
Cockero	344
Blues Sister.....	346
Sitting Bun.....	348
Jumpy	350
Jack.....	352
Mad Bird.....	354
Booty.....	356
Nikolo.....	358
Woods	360
Santa Claus	362
Lucky.....	366
Harlekin.....	368
Don Martin.....	370
Dreamer.....	372
Nofretete	374
Chocolatier	376
Swiss Cheese.....	378
Wally.....	380
Humpy	382
Gorilla.....	384
Swiss Miss	386
Bat	388
Elefantino.....	390
Slow.....	392
Leo.....	394
Crawl.....	369
Webmaster	398
Kängeroo & Koala.....	400
Robby	402
Dino	404
Aqua	406
Parfum de Fleur	410
Fish.....	412
Honey	414
Giraffe	416
Lindbergh.....	418
Moonlight Serenade	420
Geisha	422
Chess	424
Pralinés	426
Band.....	428

TECHNIKEN / TECNIQUES

Vorkristallisieren oder Temperieren / Pre-crystallisation or Tempering.....	432
Vorkristallisieren / Pre-crystallisation.....	434
Fehlerhafte Produkte / Faulty products.....	442
Giessen / Casting	444
Röhren und Stangen / Pipes and Sticks	445
Flächen / Flat Surfaces	447
Zusammensetzen / Joining	449
Modellierkuvertüre / Modelling Couverture	450
Kuvertüre sprühen / Spraying Couverture	452
Färben von Kuvertüre / Coloring Couverture	455
Gesichtsausdrücke / Facial Expressions.....	456
Kopfformen / Head forms	458
Augen / Eyes	460
Formenherstellung / Making Forms and Molds.....	464
Tiefziehen / Vacuum Forming	468
Schablonen / Stencils	469
Siebdruck / Silk Screen Printing	470
Kakaomalerei / Cocoa Painting	472
Inspirationsquellen / Sources of Inspiration.....	475
Bezugsquellen / Suppliers.....	476
Die Kreativen / The Creative Team.....	478
Danke schön / Thank you	479
Impressum / Imprint	480



1. Vorderseite des Körpers mit Kuvertüre bestreichen und in Kakaonibs drehen.
Coat the front of the body with couverture and roll in the cacao nibs.

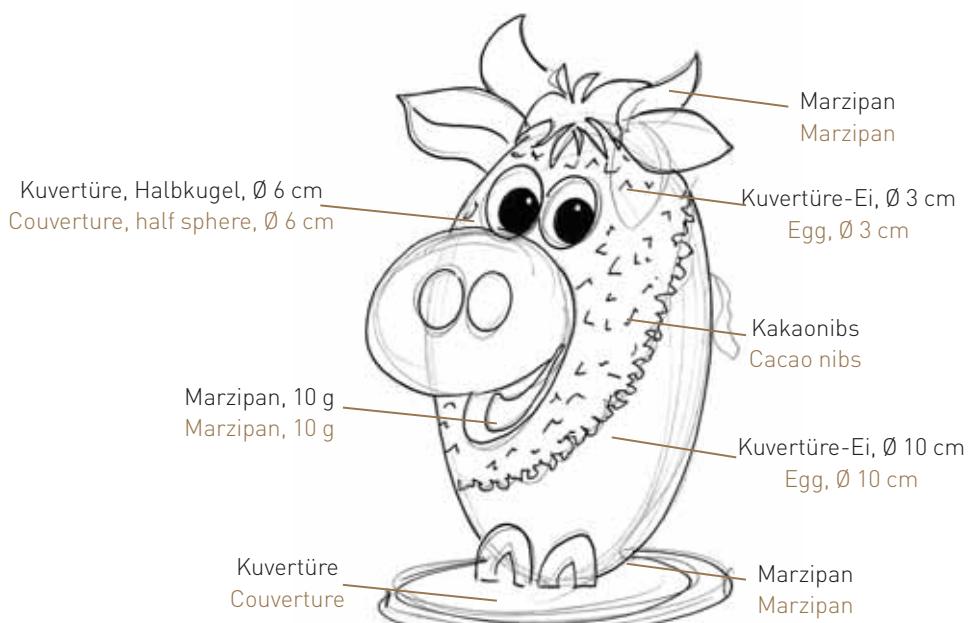


2. Ohren stark anschmelzen.
Heat the ears and press onto the body.



3. Maul, Einzelteile.
How to make the muzzle, step-by-step:

BISON







1. Füße dressieren.
Pipe the feet.

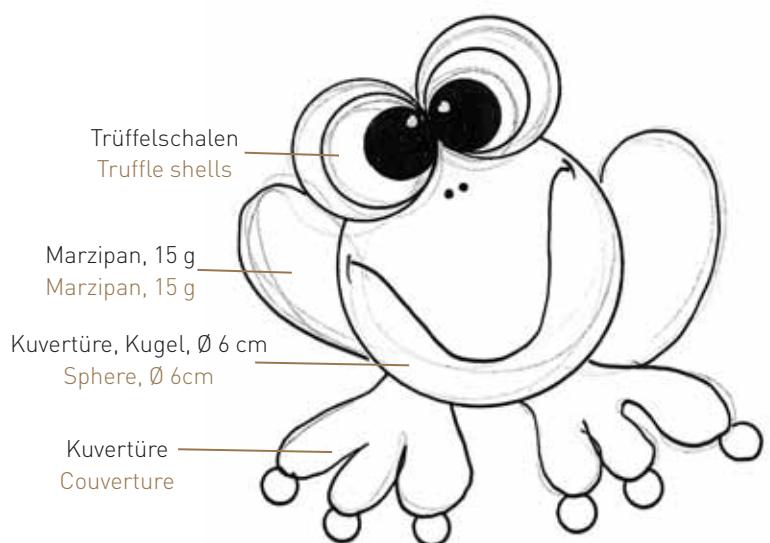


2. Der Airbrush gibt der rauen Oberfläche
mehr Farbkontur.
An airbrush gives the rough surface a better
colour definition.



3. Mit Scrivosa's dünnem Faden können feine
Details gespritzt werden.
A very fine Scrivosa line achieves delicate
details.

FROGZ







1. Kuvertüretupfen auf quadratisches Papier dressieren.
Pipe a drop of couverture onto a square of paper.



2. Mit kleinem Spatel die Kuvertüre kreisförmig ausstreichen.

Using a small spatula spread the couverture in a circular motion from the centre.



4. Das Papier dreimal durchschneiden.
Cut the paper 3 times almost to the centre.



5. Papier in eine große Schöpfkelle oder Halbkugel legen.
Place the paper into a large ladle or half sphere.



6. Einzelteile zusammenfügen.
Place individuel parts into each other.

WILD FLOWER



9. Die Blume 10 Minuten in den Tiefkühler geben. Mit roter Kakaobutter besprühen. Kupferpulver darüber stäuben.
Place the flower in the freezer for 10 minutes. Spray with red cocoa butter. Dust with copper powder.





1. Die Kugel, um die sich alle Blütenblätter scharren, wurde mit Goldpulver bestrichen.
The centre of the flower is a sphere. Coat this with gold powder.



2. Die inneren Blätter sind zu Rauten geschnitten.
The innermost rows of petals are cut diamond-shaped.



3. Dreimal wird die Kugel damit umschlossen. Die Rauten sind mit pastöser Kuvertüre befestigt worden.
The sphere gets three layers of these diamonds. Attach using pasty couverture.

COLDIE



4. Die langen, filigranen Dreiecke umkreisen die Blume und bilden deren Abschluss.
Long, delicate triangles form the outer petals.





Roger



Ronaldinho







DIE Messlatte seit 1908.
THE standard since 1908.

Franz Ziegler

Impressum / Imprint

ISBN 978-3-87515-119-0

Alle Rechte vorbehalten / All rights reserved

Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch
Fernsehen, Film und Funk, durch Fotokopie, Tonträger oder Daten-
verarbeitungsanlagen jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung
des Verlags gestattet.

Any reproduction, also in parts, as well as distribution via television, film
and radio broadcasting, by making photocopies, by audio devices or data
processing systems of any kind are permitted only with the express per-
mission of the publishers.

© 2012 Matthaes Verlag GmbH

Konzept, Kreationen, Text: / Concept, Creations, Text:
Franz Ziegler, Richterswil

Fotografie: / Photography:
Adrian Ehrbar, Wettingen
König & König, Zürich
Katherina Page

Stefan Hobel, Wien, Vienna
Übersetzungen: / Translation:
Beatrix Davies-Labeck, Wiesbaden

Lektorat: / Editor:
Astrid Seizinger, Kirchzarten
Keith Hurdmann
Gestaltung: / Graphic design:
Feinkost, Zürich
Repro: / Prepress repro:
Schwabenrepro, Stuttgart

Printed in Germany

Mit über 200 Schokoladenfiguren ist „Chocolate Collection“ die größte Sammlung von Schokoladenkreationen, die je in einem Buch erschienen ist. Das unverzichtbare Lehr- und Arbeitsbuch ist außerdem Ideenfundgrube und Kompendium der besten Arbeiten von Franz Ziegler.

„Franz Ziegler ist einer der hervorragendsten Konditormeister der Welt.“
Norman Love

Containing more than 200 chocolate figures, "Chocolate Collection", is the most extensive collection of chocolate creations that has ever been published. This book is not only a perfect treasure trove of ideas for both instructors and confectioners; it is also a compendium of Franz Ziegler's works.

„Franz Ziegler is one of the premier pastry chefs in the world.“
Norman Love

