

Schokolade



Schokolade



NGV

Schokolade

Ob in Pralinenform oder als verführerisches Konfekt, ob cremige Mousse oder üppiger Kuchen: Der schmelzenden Süße von Schokolade kann niemand widerstehen! In diesem Buch finden Sie zahlreiche schokoladige Rezeptideen.

Kreieren Sie Schokoladentrüffel und Cappuccino-Krokant-Pralinés, probieren Sie Petit Fours und Schokoladennüsse mit Karamell, und begeistern Sie Freunde und Familie mit Mousse au chocolat oder Schwarzer Herrentorte.

Mit den Schokoladenkreationen in diesem Buch kommen alle Naschkatzen garantiert auf ihre Kosten.

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Emil-Hoffmann-Straße 1, D-50996 Köln
Rezepte: Jutta Gay, Susanne Grünekle, Gabrielle Jouet
Fotos Innenteil: Studio Klaus Arras: [Seite 9, 17, 25, 33, 37, 45, 47](#);
alle übrigen Fotos: Food Fotografie Michael Brauner
Umschlagmotiv: Food Fotografie Michael Brauner
Gesamtherstellung: Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln
Alle Rechte vorbehalten

ISBN eBook: 978-3-8155-8224-4
ISBN Print: 978-3-625-13708-5

Inhalt

Vorwort

Pralinen & Konfekt

Kuchen & Desserts

Vorwort

Schokolade ist ein Geschenk der Tropen. Der empfindliche Kakaobaum findet die besten Wachstumsbedingungen in den feuchtwarmen Zonen nördlich und südlich des Äquators, in den afrikanischen Regenwäldern zwischen Elfenbeinküste und Niger und auf den unzähligen Inseln Indonesiens. Doch die eigentliche Heimat des Kakaos sind die Ufer von Orinoco und Amazonas in Südamerika und das Gebiet bis Ecuador und Mexiko. Hier hat der Schöpfergott Quetzalcóatl persönlich den Maya und Azteken den Kakaobaum geschenkt. Hier haben die spanischen Konquistadoren zum ersten Mal Xocolatl getrunken, das damals noch bittere Getränk. Und hier erhielt der Urkakao, der Criollo, seinen edlen Charakter.

