Schokolade streichelt Gaumen und Seele. Ein einziges Stück reicht oftmals schon, um die Laune zu steigern. Doch was ist Schokolade überhaupt? Wie wird sie hergestellt? Und warum macht sie uns süchtig? „Das Schokoladenbuch“ gibt Antworten auf diese Fragen und vermittelt noch viel mehr Wissenswertes rund um die beliebte Leckerei.

Der Band begleitet den Herstellungsprozess von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel und wartet außerdem mit vielen interessanten Hintergrundinfos zu Herkunft, Verarbeitung und Geschichte auf. So zeigen zum Beispiel detaillierte Länderkarten, wo die Schokolade ihren Ursprung hat, wie sie ihren globalen Siegeszug antrat, wo die wichtigsten Kakaoanbaugebiete liegen und wo ganz besondere Schokolade hergestellt wird.

Praktische Schritt-für-Schritt-Anleitungen erklären darüber hinaus genau, wie man die Qualität von Schokolade anhand von Aussehen, Geschmack, Geruch und Haptik beurteilen kann, wie echte Profis Schokolade verkosten oder wie man selbst Schokolade herstellen und mit verschiedenen Geschmackskombinationen experimentieren kann. Dank der hilfreichen Tipps und Tricks gelingen Ganache, marmorierte Schokolade und auch das Destillieren mit Schokolade ganz leicht.

Im letzten Kapitel kann die bis dahin gelernte Theorie schließlich beim Nachbacken von zahlreichen leckeren Rezepten angewendet werden, die von renommierten Schokoladenexperten wie Christian Hümbs, dem deutschen Patissier des Jahres 2014, kreiert wurden. Hier lassen u.a. Sachertorte, Schoko-Macarons mit Rotwein-Ganache, Schokoeis mit Ingwer und Fenchel oder dunkle Schokomousse mit Kirschen das Herz eines jeden Schokoladenliebhabers höher schlagen!

ISBN
224 Seiten, 195 x 235 mm
ca. 160 Farbfotografien
€ 0,00 (D) / € 17,50 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München
Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.