

**Das große Buch der**

# **SCHOKOLADE**

**Warenkunde, Patisserie, Confiserie,  
Desserts und Getränke**


Von Karl Schuhmacher,  
Leopold Forsthofer,  
Silvio Rizzi  
und Christian Teubner.

Mit Dessertideen von Eckart Witzigmann  
und einem historischen Essay von Dr. Sybil Gräfin Schönfeldt.



Teubner Edition





# ALT

## DIE GESCHICHTE DER SCHOKOLADE 6

Ein historischer Streifzug durch die Jahrhunderte. Von der Kakaobohne, die im präkolumbischen Mexiko als Zahlungsmittel diente, bis zum Siegeszug der süßen Schokolade in Europa.

## KAKAO 22

Der Weg von der Kakaobohne bis zum Preßkuchen. Heimat, Botanik, Anbau und Ernte von Kakao. Von der Be- und Verarbeitung der Kakaobohne bis zur Gewinnung von Kakaobutter und Kakaopulver.

## SCHOKOLADE 42

Produktionsablauf von der Kakaomasse bis zur Kuvertüre: walzen, conchieren, mischen und formen. Nach Farbe und Geschmack: dunkle und helle beziehungsweise Bitter-, Halbbitter-, Milch- und weiße Kuvertüre.

## SCHOKOLADENPRAXIS 50

Der richtige Umgang mit Schokolade: Kuvertüre temperieren, Dekorationen gießen, ausschneiden, ausstechen. Schokoladenröllchen, Späne und Fächer, Blätter, gestreifte Schokolade, gegossene Hohlkörper.

## PATISSERIE 68

Kuchen, Torten und Gebäcke, die nach Schokolade verlangen oder durch sie variiert werden: im Teig, als Einlage oder als Glasur. Raffinierte Techniken ermöglichen die Zubereitung neuer Kreationen.



## CONFISERIE 138

Die Domäne der Schokolade. Von Nüssen und Rohkostpralinen über Nougat- und Canache-Pralinen, Trüffel, geschnittene, geformte und Hohlkörper-Pralinen bis zu den Bonbonnieren und Schaustücken.

## DESSERTS 184

Kreationen, die auf der Zunge zergehen. Von zarten Mousses über feine Cremes wie die Bavaroise bis zum delikaten Schokoladeneis, mit filigraner Schokolade dekoriert. Aufläufe und Souffles.

## GETRÄNKE 210

Zubereitungen aus verschiedenen Kontinenten von Mexiko bis Europa. Von heiß bis eiskalt. Mixgetränke mit und ohne Alkohol, über Crushed ice gegossen, mit Milch aufgemischt oder mit Schokoladeneiscreme serviert.

## AUSGEFALLENES 222

Spezialitäten, die aus dem Rahmen fallen. Die scharfe mexikanische Sauce »mole« besteht zum Teil aus Schokolade und wird zu Geflügel gereicht. Hase in Schokolade, Schokoladennudeln.

## SCHOKOLADEN-FACHLICHES 230

Die Fachsprache rund um die Schokolade. Die Fachausdrücke aus dem Bereich Patisserie und Confiserie und das nötige Handwerkszeug.

## REGISTER 234

Alles Wissenswerte auf einen Blick: Historisches, Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepte zum schnellen Nachschlagen.