

LAROUSSE **SCHOKOLADE**

380 Rezepte
von Pierre Herme

CHRISTIAN VER%AG,

Inhalt

Hinweise zum Gebrauch dieses Buches	8
Umrechnungstabellen	11

Schokolade entdecken 13

Dreitausend Jahre Genuss	14
Kakao - Ursprung und Verbreitung	22
Der lange Weg zur Schokolade - Herstellung und Aufbewahrung	28
Die süße Vielfalt - Tafeln, Riegel und Pralinen	34
Kakaopulver und Schokoladenprodukte	38
Schokolade und ihre Partner	40
Schokolade und Gesundheit	50

Schokoladenrezepte 55

Kuchen und Torten	56
Ganz einfach	57
Glanzstücke	78
Tartes und Crumbles	104
Ganz einfach	105
Glanzstücke	114
Klein- und Feingebäck	122
Ganz einfach	123
Glanzstücke	150
Mousses, Cremes und andere Leckereien	164
Ganz einfach	165
Glanzstücke	188

Eiscremes und Eisdesserts	I 202
Ganz einfach	.203
Glanzstücke	214
Trüffeln, Pralinen, Bonbons und Konfitüren	228
Ganz einfach	229
Glanzstücke	238
Heiß- und Kaltgetränke	252
Ganz einfach	253
Glanzstücke	258
Ein ganzes Menü mit Schokolade	264
Vorspeisen und Beilagen	265
Hauptgerichte	272
Basisrezepte	280

Küchenpraxis und Warenkunde **309**

Küchengeräte und Arbeitsmittel	310
Die Wahl der richtigen Zutaten	316
Grundtechniken des Chocolatiers	322
Schokoladen-Latein von A bis Z	332
Fachbegriffe aus der Patisserie	338
Anhang	
Bibliografie	346
Alphabetisches Verzeichnis der Rezepte	348
Verzeichnis der Rezepte nach Zutaten	352
Verzeichnis der Basisrezepte	3B3
Verzeichnis der Rezepte bekannter Patissiers	364
Fotonachweis	367