

# 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

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

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

# **Küchenpraxis und Warenkunde** **309**

<b>Küchengeräte und Arbeitsmittel</b>	310
<b>Die Wahl der richtigen Zutaten</b>	316
<b>Grundtechniken des Chocolatiers</b>	322
<b>Schokoladen-Latein von A bis Z</b>	332
<b>Fachbegriffe aus der Patisserie</b>	338
<b>Anhang</b>	
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