

# SCHOKOLADE

## VERFÜHRUNG DER SINNE

Jutta Gay, Alejandro und Christopher Wilbrand

Fotografie: Joerg Lehmann

Foodstyling: Patrice Brault

---

EIN GENUSS

# INHALT

- 7 Vorwort
- 9 Die Seele der Schokolade  
Geschichtliches und Wissenswertes über Anbauggebiete, Form und Struktur der Früchte, Fermentation und Trocknung, Warenkunde, Schokoladenherstellung, Einkauf und Aufbewahrung.
- 31 Das Geheimnis der Verkostung  
Vom Aussehen, Klang, Tastempfinden über Geruch und Aromen bis hin zum Training der Sinne.
- 45 Trank der Götter  
Alles Schokolade – Trinkgenuss pur.
- 57 Glück, das man essen kann  
Feine Patisserie für zu Hause: edle Trüffel, würzige Pralinen, Karamellbonbons und zartes Gebäck.
- 69 Schokoladige Haute Couture  
Ausgesucht und unwiderstehlich: cremiges Schokoladeneis, Parfait und Mousse, Schoko-Zimt-Brownies, halbflüssige Schokoladenaufläufe und Schokoladeneiskrapfen.
- 107 Luxus pur  
Würzig-herbe Spezialitäten mit Schokolade: von Schokoladen-Espresso-Focaccia, Entenbrust mit Koriander-Schokolade, Garnelen in weißer Schokoladensauce bis Schmorkaninchen in Rosmarin-Schokolade.
- 137 Dekorieren mit Schokolade  
Süße Vielfalt: Schokoladenblätter, Schokoladen-Zigarren, Schokoladen-Ornamente und gestreifte Schokoladenplättchen.
- 148 Grundrezepte  
Von Läuterzucker über Schokoladensirup und Baiser bis Beilagen.
- 151 Schokolade und Wein  
Welche Schokolade harmoniert mit welchem Wein?
- 154 Who is who der Edel-Schokoladen-Industrie
- 156 Glossar
- 160 Adressen und Literatur, die weiterhelfen  
162 Register  
168 Impressum