

Herausgegeben von Frédéric Bau  
Fotos Clay McLachlan

# Schokolade Die Kochschule

100 Techniken,  
150 Rezepte, 450 Fotos

Vorwort von Pierre Hermé

# Inhalt

Vorwort von Frédéric Bau 9

Vorwort von Pierre Hermé 11

## Die Kochschule

Schokolade verarbeiten 17

Füllungen für Pralinen 31

Dekor 47

Teige und Massen 71

Cremige Texturen 93

Schaumige Texturen 107

Eisdesserts und Saucen 119

Tipps und Tricks der Profis 131



## Grundwissen Schokolade

- Was macht gute Schokolade aus? 138
- Von der Kakaobohne zur Schokolade 140
- Die Verkostung 142
- Der Kakaogehalt 144
- Die Aufbewahrung 147
- Was das Etikett verrät 147
- Schluss mit den Vorurteilen 148
- Wie entwickelt man ein Dessert? 151

## Die Rezepte

- Große Klassiker** 161  
Frédéric Cassel präsentiert sein Rezept
- Tartes und Törtchen** 189  
Éric Léautey präsentiert sein Rezept
- Kleine Versuchungen** 213  
Cyril Lignac präsentiert sein Rezept
- Köstliches zur Kaffeestunde** 243  
Christophe Felder präsentiert sein Rezept
- Geeiste Desserts** 287  
Gilles Marchal präsentiert sein Rezept
- Für besondere Anlässe** 301  
Christophe Michalak präsentiert sein Rezept
- Pralinen und Konfekt** 329  
Jean-Paul Hévin präsentiert sein Rezept
- Neue Trends** 377  
Christophe Adam präsentiert sein Rezept



## Anhang

- Utensilien 402
- Glossar 406
- Register Kochschule 408
- Register der Rezepte 410
- Die Autoren 412
- Inhalt der DVD 415