

Inhaltsverzeichnis

1. VORWORT

QUIM CAPDEVILA 6

RAFAEL VILÀ 8

ALBERTO RUIZ 9

RAMON MORATÓ 10

2. EINFÜHRUNG

GESCHICHTE DER SCHOKOLADE 21

SCHOKOLADE ODER SCHOKOLADENKUVERTÜRE? 22

VOM KAKAO ZUR SCHOKOLADE 25

Der Ursprung des Kakaos 25

Die wichtigsten Kakaoproduzenten der Welt 29

Die Verarbeitung des Kakaos 30

DIE WAHL DES RICHTIGEN PRODUKTS 36

Die wichtigsten technischen Eigenschaften der im vorliegenden Buch
verwendeten Produkte 42

Berechnungsformel für den Ersatz einer zu verwendenden Kuvertüre 46

Kauf, Annahme und Lagerung von Schokolade 47

Verarbeitung von Schokolade 49

3. AM.PM

FRÜHSTÜCK UND IMBISS

SCHOKOLADE IN BACKWAREN 56

Kakaoblätterteigstreifen mit schneller Apfel-Tatin 60

Erdnussbrownies mit Salz-Honig 66

Zimtkuchen, Knusper-Haselnuss-Nougat und dunkle Trüffel 70

Gebratene Birnen, Mascarpone-Flan, Milkschokoladetrüffel 76

Schokoladenbiskuitkuchen mit Schokoladencreme und Bananen 80

„Vier Viertel“ mit Karamell und Schokolade 84

Schokolade, Joghurt und Erdbeeren 88

Knuspriger Milch-Taler mit Zimt und Zitrone 93

Schokoladen-Gugelhupf 96

Kouign Aman 103

Malzbiskuit mit Gianduja und Orange 106

Gebäckring mit Jamaika-Pfeffer, Milkschokolade und Himbeeren 110

Schokolade und Mango 114

Geröstete Brioche 120

Windbeutelchen 124

TRINKSCHOKOLADE

TRINKSCHOKOLADE 132

Dickflüssige Trinkschokolade 136

Flüssige Trinkschokolade 137

Single-Variante 137

Kaffee-Anis 137

Mango-Milkschokolade 138

Earl Grey mit Kaffirlimette 139

Karamell-Cognac-Schokolade 140

Mandarine, Sternanis-Zimt 140

Kardamom-Honig-Zitrone 141

Balsampraline **346**

Limettentrüffel **348**

Rosen und Mandarinen **350**

Milchtrüffel mit Papantla-Vanille **352**

Nougat-Armagnac-Emulsion **354**

Essig-Mango-Reduktion **356**

Maracuja-Karamell **358**

BUTTERFÜLLUNGEN **360**

Butter-Malzpraline **362**

MARZIPAN **364**

Katalanische Creme **368**

Walnüsse, Kardamom und Zitrone **370**

Kandierte Pistazienmarzipan mit Ingwer-Gianduja **372**

WEIßER NOUGAT **374**

Honig-Pistazien-Nougat mit salzigen Erdnüssen **376**

FRUCHTGELEES **378**

Maracuja-Lakritz-Praline **382**

NOUGAT UND GIANDUJAS **384**

Karamellisierter Mandelnougat mit Vanille **388**

Haselnussnougat mit Orangen und Safran **390**

Pinienkern-Nougat mit Zimt und Salz **392**

Flüssiger Viergewürz-Nougat mit Karamellsplittern **394**

Kaffee-Gianduja mit grünem Anis-Krokant **396**

Knuspermandelstücke mit Orangen und Kaffee **398**

TURRON

Dreierlei Turron **402**

Turron aus Pinienkern-Karamell und Kaffee-Knusperkeks **404**

Milchtrüffel mit Pfefferminze **406**

Nougat mit Mandelkeks **408**

Gianduja mit frittierten Salzmandeln **410**

Mandel-Nougat mit karamellisierten Nibs **412**

Kastanien mit Kastanien und altem Rum **414**

Nussmosaik **418**

Smoked-Whisky-Taler **420**

SNACKS

Puffreisriegel mit Zitronen und Genever **424**

Haselnuss-Tafeln mit Tonkabohne **426**

Karamelltafeln mit Honig und Zitrone **427**

Drageeherstellung **428**

Knusprige Haselnuss-Gianduja-Dragees **430**

Lyo-Opal-Kokos-Dragees mit Himbeerfüllung **432**

VORKRISTALLISIEREN ODER TEMPERIEREN VON SCHOKOLADE **434**

TAUCHEN/AUSGIESSEN VON FORMEN **444**

HAUPTSÄCHLICHE FEHLER BEIM TAUCHEN ODER AUSGIESSEN DER FORMEN **450**

KANDIEREN **452**

LAGERN DER PRODUKTE **455**

GRUNDSÄTZLICHE MÄNGEL DER FERTIGEN PRALINE **456**

6. R (RESTAURANT)

DESSERTS

- Dunkler Trüffelreis **464**
- Foie Gras mit Schokolade, gebratenem Mais und Aprikose **470**
- Bratäpfel mit Streuseln, Milchkuvertüre und Malz **475**
- Pinus **478**
- Energiespendender Knuspermais-Riegel **483**
- Xocolatl **487**
- Rote Früchte, Mascarpone und dunkle Kuvertüre **492**
- Litschis, Holunderblüten und Kakao-Mark **498**

SÜSSE LECKEREIEN

- Fruchtsaure Brausebonbons **506**
- Lakritze-Limetten-Marshmallow **508**
- Haselnusseis am Stiel mit Haselnussnougat **510**
- Bananen-Maracuja-Schokoladen-Stieleis **512**
- Blätterkrokant mit Honig-Erdnuss-Karamell und Curry **514**
- Sandwich aus Sahneis und Kakaokeks **516**
- Schokoladen-Hamburger **518**
- PRALINEN ZUR VERWENDUNG IM RESTAURANT **520**
- In & Out **522**

7. AUSGANGSPRODUKTE

- SACCHAROSE ODER ZUCKER **541**
- FETT **554**
- MILCHPRODUKTE **559**
- EIPRODUKTE **564**
- NÜSSE **568**
- MEHL **570**
- STÄRKE **575**
- GELATINE **578**
- ZUSATZSTOFFE **580**

8. ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN **584**

9. REZEPTVERZEICHNIS

- Grundrezepte **528**
- Alphabetisches Rezeptverzeichnis **532**

10. BIOGRAPHISCHES **591**

11. ÜBER DEN AUTOR **598**

12. ZU GUTER LETZT **604**

contents

1. PROLOGS

QUIM CAPDEVILA **6**

RAFAEL VILÀ **8**

ALBERTO RUIZ **9**

RAMON MORATÓ **10**

2. INTRODUCTION

THE HISTORY OF CHOCOLATE **21**

WHAT IS CHOCOLATE **22**

FROM COCOA TO CHOCOLATE **25**

Origin **25**

Main cocoa producing countries **29**

Cocoa processing **30**

HOW TO CHOOSE THE RIGHT PRODUCT **36**

Products used in this book and their main characteristics **42**

Calculation to substitute the kind of couverture to be used **46**

Purchasing, acquiring and preserving chocolate **47**

How to use chocolate **49**

3. AM.PM

BREAKFASTS AND SNACKS

CHOCOLATE IN BAKED PRODUCTS **56**

Puff pastry strip with cocoa and quick apple tatin **60**

Honey-salt and peanut brownie **66**

Cinnamon cookie, crunchy hazelnut praline with salt and dark chocolate truffle **70**

Baked pear, milk chocolate truffle and mascarpone 'flan' **76**

Cocoa sponge 'coca', chocolate cream and banana **80**

Four quarters of chocolate and candy **84**

Chocolate with yoghurt and strawberry **88**

Crunchy cinnamon-lemon-milk cookie **93**

Chocolate kouglof **96**

Kouign Amann **103**

Malt, gianduja and orange sponge cake **106**

Dry biscuit with Jamaica pepper, milk and raspberry **110**

Chocolate and mango **114**

Grilled brioche **120**

Petits choux **124**

DRINKING CHOCOLATE

DRINKING CHOCOLATE **132**

Thick chocolate **136**

Liquid chocolate **137**

Single-variety **137**

Aniseed-coffee **137**

Mango-milk **138**

Earl grey tea with kefir lime **139**

Chocolate brandy caramel **140**

Mandarin aniseed cinnamon **140**

Cardamom honey lemon **141**

JAMS AND CREAMS

WHAT IS JAM? **144**

Strawberry, chocolate and vinegar jam **148**

Mango, passion fruit and gianduja jam **150**

Banana, chocolate and Jamaica jam **151**

Chocolate, caramel and hazelnut cream **152**

4. P (PASTRIES & CAKES)

INTRODUCTION **158**

A STUDY ON CHOCOLATE MOUSSES **161**

STUDY OF THE TRUFFLE USED FOR MAKING CAKES AND PASTRIES **178**

CAKES

Lavender **182**

Adhara **188**

Coco-choco and passion fruit **196**

Stollen **202**

Cereals yoghurt and jade **208**

CHM4 **214**

Mango, milk and hazelnut **220**

White chocolate, juniper and lemon **226**

Black forest **230**

Pinus **236**

Oooooocumare **248**

Peach and bergamot tea **249**

INDIVIDUAL CAKES

Lemon-thyme and apricot sacher **257**

Mint, licorice and orange-tree flower **260**

Walnut milk and milk couverture **264**

Savarin with cocoa, strawberries, vinegar and mascarpone **268**

Chestnuts, milk and mellow wine **273**

"Turron", whisky and chocolate tigretton **276**

OTHER DESSERTS

Frozen bonbons **284**

Chocolate creme caramel **288**

Wholemeal sponge cake with chocolate mousse, goat yoghurt and orange **293**

Glass of carrot-jade and orange-breton with bay leaf **296**

5. CH (CHOCOLATES)

MAIN ASPECTS WHEN PREPARING FILLING **304**

MAIN FILLING CATEGORIES **311**

WHAT IS SOFT CARAMEL? **314**

Milk chocolate couverture caramel mou and salted butter **318**

LIQUOR BONBONS **320**

WHAT IS A FONDANT? **326**

After eucalyptus **330**

WHAT IS A TRUFFLE OR GANACHE? **332**

Dark truffle oval with liquid bergamot 344

Balsamic bonbon 346

Lime truffle 348

Roses and mandarin 350

Milk truffle with Papantla vanilla 352

Praline and armagnac emulsion 354

Vinegar reduction and mango 356

Passion caramel 358

WHAT ARE BUTTER-BASED FILLINGS? 360

Malt butter 362

WHAT IS MARZIPAN? 364

Catalan crème brûlée 368

Walnuts, cardamom and lemon 370

Candied pistachio marzipan with milk gianduja and ginger 372

WHAT IS NOUGAT? 374

Pistachio-honey and salted peanut nougat 376

FRUIT PASTES 378

Passion fruit and licorice 382

PRALINES AND GIANDUJAS 384

Caramelized almond praline with vanilla 388

Saffron orange and hazelnut praline 390

Salt cinnamon and pine nut praline 392

Caramel and speculaas liquid praline 394

Coffee gianduja with green aniseed croquant 396

Crunchy almond with coffee and orange 398

TURRONS

Three origin turrons 402

Pine nut caramel and crunchy coffee cookie 404

Milk chocolate truffle with peppermint 406

Hazelnut praline and dry sponge cake 408

Gianduja fried almond and salt 410

Almond praline with caramelized nibs 412

Chestnut with walnuts and mature rum 414

Nut mosaic 418

Smoked whisky disk 420

SNACKS

Puffed rice bar with lemon and gin 424

Hazelnut and tonka bean bar 426

Honey-caramel and lemon bar 427

Dragée forming 428

Hazelnut, gianduja and cookie dragée 430

Lyo-opal-coconut raspberry dragée 432

PRE-CRYSTALLIZATION OR TEMPERING OF CHOCOLATE 434

COATING/MOLDING 444

COMMON FAULTS DURING THE COATING OR MOLDING PROCESS 450

CANDYING 452

STORAGE OF PRODUCTS 455

COMMON FAULTS ENCOUNTERED IN BONBONS 456

6. R (RESTAURANT)

DESSERTS

Black rice with truffle 464

Block of foie with chocolate, fried corn and apricot 470

Baked apple, crumble, milk chocolate couverture and malt 475

Pinus 478

Cereal energy bar 483

Xocolatl 487

Berries, mascarpone and dark chocolate couverture 492

Lychee, elder flower, cocoa pulp 498

PETIT FOURS

Effervescent salt fruit petit fours 506

Lime and licorice marshmallow 508

Hazelnut milk ice lolly with hazelnut praline 510

Banana, passion fruit and chocolate ice lolly 512

Rough honey peanut and curry candy 514

Dairy ice cream and cocoa fiber cookie 516

Chocolate hamburger 518

STUDY OF BONBONS USED IN RESTAURANTS 520

In & Out 522

7. RAW MATERIALS

SUCROSE OR COMMON SUGAR 541

FATS 554

DAIRY PRODUCTS 559

EGG PRODUCTS 564

NUTS 568

FLOUR 570

STARCH 575

GELATIN 578

ADDITIVES 580

8. GENERAL CONDITIONS OF HYGIENE 584

9. INDEX RECIPES

BASIC RECIPES 528

RECIPE INDEX IN ALPHABETICAL ORDER 532

10. BIOGRAPHY 591

11. ABOUT THE AUTHOR 601

12. MAKING OFF 604

KONFITÜREN UND BROTAUFSTRICH

WAS IST KONFITÜRE? **144**

Erdbeer-Schokolade-Essig-Konfitüre **148**

Mango-Maracuja-Gianduja-Konfitüre **150**

Bananen-Schokoladen-Konfitüre mit Jamaika-Pfeffer **151**

Schokoladen-Karamell Haselnuss-Brotaufstrich **152**

4. P (PATISSERIE)

EINLEITUNG **158**

DIE VERSCHIEDENEN ARTEN VON SCHOKOLADEN-MOUSSES **161**

TRÜFFELMASSE ALS BASIS FÜR PATISSERIEWAREN **178**

TORTEN

Lavendel **182**

Adhara **188**

Schokoladen-Kokos mit Maracuja **196**

Trüffel-Gewürztorte **202**

Müslitorte mit Joghurt-Schokolade **208**

CHM4 **214**

Mango, Milch und Haselnuss **220**

Weißer Schokolade, Wacholderbeeren und Zitrone **226**

Schwarzwälder Kirschtorte **230**

Pinus **236**

Ooocumare **242**

Earl Grey und Pfirsich **249**

KLEINE TORTEN

Aprikosen-Sachertorte mit Zitronenthymian **257**

Minze-Lakritz-Orangenblüten **260**

Walnussmilch mit Milkschokolade **264**

Kakao-Savarin, Erdbeeren, Essig und Mascarpone **268**

Kastanien, Milch und Rancio-Wein **273**

Schokoladentörtchen mit Whisky-Turron-Füllung **276**

SÜSSE VARIATIONEN

Eispralinen **284**

Schokoladenpudding mit Karamell **288**

Vollwert-Biskuit, Schokoladenmousse, Ziegenmilchjoghurt und Orange **293**

Karotten, Orangen-Schokoladencreme und Lorbeerstreusel im Glas **296**

5. CH (CHOCOLATERIE)

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR HERSTELLUNG VON PRALINENFÜLLUNGEN **304**

DIE WICHTIGSTEN FÜLLUNGEN **311**

WEICHKARAMELL **314**

Weichkaramell aus Milchkuvertüre und Salzbutter **318**

LIKÖRPRALINEN **320**

FONDANT **326**

Eukalyptuspraline **330**

TRÜFFEL ODER GANACHE **332**

Ovale Bergamottepraline mit dunkler Trüffelfüllung **344**