

# Inhalt

---

- 6** Dank
- 9** Vorwort
- 10** Teil 1: Einführung in die Welt der Schokolade
- 12** Kapitel 1: Schokolade und weitere Zutaten
- 34** Kapitel 2: Grundausstattung
- 46** Kapitel 3: Inhaltsstoffe und Grundtechniken
- 66** Teil 2: Zubereitung von Pralinen und anderen Confiserie-Produkten
- 68** Kapitel 4: Einfache Rezepte und Methoden zum Arbeiten mit Schokolade
- 98** Kapitel 5: Gianduja, karamellisierte Gianduja und Marzipan
- 114** Kapitel 6: Ganache
- 132** Kapitel 7: Dekorationen
- 150** Kapitel 8: Pralinen-Rezepte
- 224** Kapitel 9: Alkoholpralinen mit Zuckerkruste
- 232** Teil 3: Schaustücke aus Schokolade
- 234** Kapitel 10: Grundplatten, Fundamente und Säulen aus Schokolade
- 248** Kapitel 11: Schokoladen-Dekors
- 282** Kapitel 12: Modellierschokolade
- 294** Kapitel 13: Blüten aus Schokolade
- 318** Kapitel 14: Dreidimensionale Figuren kolorieren,  
mit Spritztechnik dekorieren und zusammensetzen
- 334** Kapitel 15: Vorbereitung auf einen Wettbewerb
- 358** Anhang: Schablonen
- 398** Stichwortverzeichnis
- 406** Rezeptregister