

Inhalt

6	Dank
9	Vorwort
10	Teil 1: Einführung in die Welt der Schokolade
12	Kapitel 1: Schokolade und weitere Zutaten
34	Kapitel 2: Grundausrüstung
46	Kapitel 3: Inhaltsstoffe und Grundtechniken
66	Teil 2: Zubereitung von Pralinen und anderen Confiterie-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: Modellerschokolade
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