

# INHALT

7	<i>Vorwort</i>
8	<i>Wie die Schokolade nach Europa kam</i>
12	<i>Schokoladenherstellung</i>
13	<i>Verarbeitung von Schokolade</i>
14	<i>Die wichtigsten Kakaosorten</i>
15	<i>Schokoladesorten</i>
16	<i>Arbeitsgeräte</i>
20	<b>SCHOKOLADE HEISS – KALT</b>
22	Eisspitzen mit Zimtparfait und Blue Curaçao
26	Seelenwärmende Trinkschokoladen
	<i>Tea meets Chocolate</i>
	<i>Hot Bounty</i>
	<i>Wie Samt und Seide – dickflüssige Trinkschokolade</i>
30	Magnum mini selbst gemacht
34	Tobleroneparfait mit Maracuja
38	Schokoladen-Holunderblüten-Eistorte
	mit Schokoladenstroh
42	Thai-Mango trifft Tonkabohne
46	Schokoladenfondue
50	<b>DESSERTS</b>
52	Lavakuchen mit Karamell und Beeren
56	Schokoladekuchen mit Kokoseisball
60	Manjari-Mousse mit Marille, Karamell und Pericon
64	Rosmarin-Schokoladen-Mousse
68	Schokoladen-Crème-brûlée
72	Weißer Schokoladen-Zitronen-Igel
76	Yuzucreme unter knackigem Karamell
	mit Zitrusfrüchten
80	Schneeballen mit Nougatespuma
84	Die Kuh macht muh!

88	<b>TORTEN</b>
90	Bananen-Limetten-Schokoladentorte
94	Beeren im Schokolademantel
98	Black & White Schokoladenmousse-Orangentorte
102	<i>Abwandlung zur Biskuitroulade</i>
104	Blumiges Törtchen zum Valentinstag
108	Zebra-Topfentorte
112	Schwarzwälder-Kirsch-Baumstamm
116	Schwarzwälder-Kirsch-Trifle
120	Original Schwarzwälder Kirsch
124	Moderne Schwarzwälder Kirsch
128	Winterwonderland
132	„Oh, là, là!“-Kranzkuchen
136	<b>KUCHEN UND TARTES</b>
138	Frankfurter Kranz auf Steirisch
142	Karamelltörtchen mit gesalzenen Erdnüssen
146	Mousse-au-Chocolat-Tarte
150	Speckiger Schokoladekuchen
154	Birnen-Schokoladen-Tarte
158	<b>KNUSPRIGE KLEINIGKEITEN</b>
160	Dunkles Spritzgebäck mit „Gelinggarantie“
164	Rosen-Butter-Trüffel
168	Nussknacker
172	Schokoladen-Früchtetaler
174	Papas Lieblinge
176	Müsliriegel selbst gemacht
178	Knusperzoo und Knusperbombe
182	Knusperhäuschen
184	Macarons „Rot-Weiß-Rot“
188	Schokoladensalami
192	Marzipanpralinen
196	Cookies
198	<b>DEKO-IDEEN &amp; ARBEITSTECHNIKEN</b>
204	<i>Glossar</i>
205	<i>Register</i>