

# INHALT

## EINFÜHRUNG

**Wissenswertes aus der Welt der Schokolade.**

6

## SCHOKOLADEN-TRÄUME

**Tafelschokoladen selbst gießen, Früchte und Nüsse mit Schokoüberzug,  
heißer Schokolade in Variationen, Schoko-Konfitüre.**

12

## SCHOKOLADEN-KUCHEN

**Aus Schoko- und Kakaoteigen, mit Schokoglasuren, mit luftigen Scho-  
koladenmousse- und Schokobuttercremefüllungen.**

30

## SCHOKOLADEN-GEBÄCK

**Allerlei Schokokekse, Cookies, Brownies und Muffins, Brandteiggebäck  
mit Schokofüllung, feines Gebäck mit Schokoüberzug.**

60

## SCHOKOLADEN-PRALINEN

**Auf Basis von Canache-Creme, mit Marzipan, Nougat und aromatischen  
Alkoholika sowie viele Trüffelvariationen.**

84

## SCHOKOLADEN-DESSERTS

**Charlotte, Pudding und Mousse, Kalter Hund, Schokoladenfondue,  
Schokosoufflé und -zabaione, Eis-Kreationen.**

114

## HEINZ-RICHARD HEINEMANN

**Zur Person**

138

**Rezeptregister**

140

**Sachregister**

142

**Über dieses Buch/Impressum**

144