

INHALT

EINFÜHRUNG	Wissenswertes aus der Welt der Schokolade.	6
SCHOKOLADEN-TRÄUME	Tafelschokoladen selbst gießen, Früchte und Nüsse mit Schokoüberzug, heiße Schokolade in Variationen, Schoko-Konfitüre.	12
SCHOKOLADEN-KUCHEN	Aus Schoko- und Kakaoteigen, mit Schokoglasuren, mit luftigen Schokoladenmousse- 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