

Inhalt

Vorwort	4
---------	---

Die Geschichte des Kakao

Vom aztekischen Göttertrank zur Tafelschokolade	6
---	---

Chocolate Cheesecake	10
----------------------	----

Schokoladeneis	12
----------------	----

Schokofrüchte am Spieß	13
------------------------	----

Die Kakaobohne

Anbau, Ernte und Handel	14
-------------------------	----

Chocolate Chip Cookies	19
------------------------	----

Mousse au Chocolat	20
--------------------	----

Karamellpralinen	21
------------------	----

Aus Kakao wird Schokolade

Verarbeitung, Herstellung und Produkte	22
--	----

Weißer Schokoladencreme mit Erdbeermus	27
--	----

Blaubeerbrownies	28
------------------	----

Heiße Schokolade mit Chili	29
----------------------------	----

Ein Stück pures Glück

Zusammensetzung, Qualität und Geschmack 30

Schokoladentrüffel 35

Schokoladentarteletts 36

Schokolade in der Küche

Temperieren, Backen, Kochen und Lagern 38

Walnuss-Schoko-Muffins 42

Schokopudding 43

Chocolate Cherry Trifle 44

Salzig-süße Schokobrezeln 46

Rezeptübersicht 47