

Inhalt

Vorwort:

Meine Schokoladenseite

Reise in die Welt
des Kakaos

Die Geschichte des Kakaos

Der Kakaobaum –

göttliches Gewächs und wundersames

Dschungelkind

Auf der Kakaoplantage:

Ernte und Verarbeitung

Kakao weltweit

Herstellung herkömmlicher Schokolade

Die Schoko-Revolution!

Edelkakaosorten –

Vielfalt des Tropengürtels

Fair Trade ist fairer Genuss

Die Superbohne:

Ernährungsphysiologische Bedeutung

der Kakaobohne

Aromavielfalt Schokolade

Schokoladen-Tasting

In der eigenen

Schokoladenküche

Nützliche Küchenhelfer

Zutaten für feine Schokolade:

Das darf nie fehlen!

Rohkakao-Rezepte

Lagerung und Haltbarkeit

Tipps und Tricks

Rezepte:

Pralinen und mehr...

Cashew-Schokolade

Beeren-Schokolade

Scharfe

Paprika-Mandel-Häufchen

Pfefferminz-Schokolade

Espresso-Schokolade

„Good Friends“

Sommerschokolade

Zitrone-Amaranth

Bruch-Schokolade

Marzipan-Schokolade

Amaranth-Riegel

Two Colours

Bouncy

Zitronen-Kakao-Kuchen

Mini-Törtchen

Schokolierte Früchte

Kinder-Schoko-Party mit

Spießchen oder Fondue

Brotaufstrich

Gute-Laune-Frühstück

Fruchtkonfekt

Energy-Balls

Trinkschokolade

Schoko-Blätter

Schokoladencreme

Mousse au chocolat

Schokoladen-Eis

Kakao-Smoothies

Quellennachweis

Literaturverzeichnis

Bezugsquellen

Bildnachweis

93

94

96

98

101

102

104

107

109

110

112

113

114

116

118

120

123

124

127

128

130

131

133

134

136

137

138

139

141

142