

Kay-Henner Menge

Kleine Tafeln Schokolade

südwest°



Inhalt

EINFÜHRUNG	4
-------------------	----------

MODERNE KLASSIKER	12
--------------------------	-----------

Erleben Sie genussvolle Momente mit knackigen Nüssen und aromatischen Rosinen, Schokolade mit Cranberrys und Cashewkernen, knuspriger Kaffeeschokolade mit Kakaobohnen oder Amarettini-Kirsch-Schokolade.

EXOTISCHE GENUSSMOMENTE	24
--------------------------------	-----------

Genießen Sie zartschmelzende Schokoladentäfelchen mit exotischen Zutaten, ein würzig-scharfes Aromenfeuerwerk mit Ingwer und Koriander oder eine Tafelkreation mit Pinienkernen und Gojibeeren.

BESONDERE TAFELFREUDEN	36
-------------------------------	-----------

Kleine und Große freuen sich über Schokolade mit Gummibärchen, weiße Schokolade mit Puffreis, kunterbunte Täfelchen mit Karamell oder geeiste Schokotäfelchen mit Baiser. Wer kann dazu schon Nein sagen?

REZEPTREGISTER UND BEZUGSQUELLEN	47
---	-----------

IMPRESSUM	48
------------------	-----------

Fünf Täfelchen fürs Schokoladenglück

Dass Schokolade tatsächlich glücklich macht, finden Sie mit den Rezepten in diesem Buch auf dem Weg zum Schokoladenglück heraus. Um zu Hause Ihre eigenen Täfelchen zu gießen, brauchen Sie neben ein wenig Zeit und Geduld nur noch Kuvertüre, ein Thermometer und die beiliegende Tafelform.

SCHOKOLADENKUVERTÜRE

Kuvertüre (von frz. couvrir, »etwas abdecken«) ist eine Schokoladenmasse, die meist als Überzug für Pralinen oder Gebäck verwendet wird. Sie unterscheidet sich von Tafelschokolade durch ihren höheren Kakaobuttergehalt. Schokolade enthält durchschnittlich 18 %, Kuvertüre mindestens 31 % Kakaobutter. Bei Raumtemperatur ist Kakaobutter fest, im erwärmten Zustand sorgt sie dafür, dass geschmolzene Kuvertüre flüssig ist und sich einfach verteilen lässt. Dunkle Bitterkuvertüre gibt es als »halbbitter« und »zartbitter« mit etwa 50 % sowie »edelbitter« mit 60 % Kakao. Der Einfachheit halber wird in diesem Buch für alle drei Sorten der Begriff »Bitterkuvertüre« verwendet. Die hellere Vollmilchkuvertüre hat 36 % Kakao und enthält zusätzlich Milchpulver. Weiße Kuvertüre enthält keinen Kakao, sie verdankt ihr Aroma der Kakaobutter.

THERMOMETER

Die besten Schokoladentafelergebnisse werden erreicht, wenn die Temperaturen bei der Verarbeitung exakt eingehalten werden. Im Handel gibt es verschiedene Küchenthermometer:

Nehmen Sie für Ihre Schokoladentafeln hochwertige Kuvertüre, die Sie im Supermarkt oder im Naturkostladen, aber auch beim Konditor oder im Feinkostgeschäft bekommen: Sie lässt sich gut schmelzen, ist zart und cremig und hat ein besonders feines Aroma.

Preiswert sind einfache Teewasserthermometer, etwas teurer sind digitale Küchenthermometer. Diese sind präzise und zeigen Temperaturen auch in Zehntelgraden an.

SCHOKOLADENTAFELFORM

Die Form besteht aus lebensmittelechtem Kunststoff (PET). Vor dem ersten Gebrauch sollte sie mit warmem Wasser, einem weichen Spültuch und ohne Spülmittel gespült und dann sorgfältig abgetrocknet werden. Die Form muss immer vollkommen trocken sein, bevor Kuvertüre eingegossen wird. Jeder Wassertropfen führt zu Löchern in der Oberfläche der Schokolade und zu unschönen Verfärbungen. Nach Entnahme der Schokoladentafeln empfiehlt es sich, zunächst eventuell vorhandene Schokoladenreste mit Küchenkrepp zu entfernen. Normalerweise braucht die Form nicht wieder gespült zu werden.



Praktisch: Kuvertürepastillen ersparen das Zerkleinern und garantieren ein gleichmäßiges Schmelzen.

Schokoladentafeln selbst gemacht

VORWEG EIN WENIG THEORIE

Um Kuvertüre verarbeiten zu können, muss diese zunächst geschmolzen werden. Anschließend wird sie wieder abgekühlt und kurz erneut erwärmt. Diesen Vorgang nennt man Temperieren oder Vorkristallisieren, da sich hierbei



Idealerweise sind die Stückchen gleich groß, so kann die Kuvertüre gleichmäßig schmelzen.

Bei der Verarbeitung von Kuvertüre sollte die Raumtemperatur etwa 20 °C betragen.

Kakaobutterkristalle bilden. Das Temperieren ist der heikelste Prozess der Schokoladenherstellung, denn Kuvertüre ist sehr temperaturempfindlich.

Kakaobutter kann sechs verschiedene Kristallformen bilden, aber leider ist nur eine Form die richtige für Schokolade. Beim Temperieren soll genau diese Kristallform herausgebildet werden. Denn die Schokolade soll fest werden, aber so weich sein, dass sie noch zerbrochen werden kann. Zudem muss der Schmelzpunkt unter der Körpertemperatur und über der Raumtemperatur liegen, damit die Schokolade im Mund schmelzen kann, vorher aber fest ist. Außerdem sollen die Kristalle sehr klein sein, damit die Schokoladenoberfläche matt glänzend ist.

Während des Schmelzens muss die Temperatur (40–45 °C) in der Kuvertüremasse so lange beibehalten werden, bis sich alle Kristalle aufgelöst haben. Um die erwünschten Kristalle zu erhalten, muss die Kuvertüre unter Rühren nun abkühlen. Dadurch bilden sich viele kleine Kristalle in hauptsächlich zwei Strukturformen: Die Kuvertüre wird dickflüssiger. Kurz bevor die Kuvertüre fest wird, muss sie erneut leicht erwärmt werden. Dabei schmilzt die eine Form der mitgebildeten Kakaobutterkristalle wieder, und es bleibt nur die erwünschte Kristallform zurück. Weil gleichzeitig weniger Kristalle vorhanden sind, ist die Kuvertüre flüssiger und kann in die Tafelform gegossen werden.

KUVERTÜRE TEMPERIEREN

Für die Herstellung von Schokoladentafeln im Haushalt hat sich die **Wasserbadmethode** als besonders praktisch erwiesen: Die gehackte Kuvertüre wird zunächst über einem warmen Wasserbad geschmolzen, dann in einem kälteren abgekühlt und abschließend wieder über einem warmen Wasserbad auf Verarbeitungstemperatur kurz erwärmt.

HINWEIS Mikrowelle oder Backofen sind zum Schmelzen von Kuvertüre ungeeignet, da die Temperatur hier nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Kuvertüre reagiert empfindlich schnell auf zu hohe Temperaturen (siehe Kasten Seite 9).

SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM SELBST GEMachten SCHOKOLADENTÄFELCHEN

1. Schritt: Kuvertüre zerkleinern

Damit der Schmelzprozess der Kuvertüre schneller abläuft, muss sie fein gehackt werden. Verwenden Sie dafür kein Brett auf dem zuletzt etwas stark Riechendes (z. B. Zwiebeln oder Knoblauch) bearbeitet wurde; Schokolade nimmt schnell Fremdgerüche auf!

2. Schritt: Kuvertüre schmelzen

Um die Kuvertüre vor direkter Hitzeeinwirkung zu schützen, wird sie über einem Wasserbad geschmolzen. Am besten eignet sich ein Schlagkessel mit Standring. Der Wasserbadtopf muss entsprechend groß gewählt werden, sodass es zu keinem Kontakt mit dem Wasser kommt und kein Dampf an die Kuvertüre gelangt. Das Wasser wird aufgekocht und kaltes Wasser zugegeben, bis es eine Temperatur von etwa 55 °C hat. Um diese Temperatur zu halten, wird der Topf auf eine Warmhalteplatte gestellt.

TIPP Wenn Sie keine Warmhalteplatte haben, können Sie den Topf bei kleinster Hitze auf dem Herd lassen, dabei aber aufpassen, dass das Wasser wirklich nicht heißer wird.

Nun wird die Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad geschmolzen. Dabei gelegentlich rühren, am besten mit einem Silikonschaber, und in Abständen die Temperatur kontrollieren (siehe Tabelle Seite 9).

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, wenn die Endtemperatur erreicht ist, und noch 1–2 Minuteniterrühren.



Da Metall ein guter Wärmeleiter ist, muss die Kuvertüre während des Schmelzens vom Schüsselrand zur Mitte sanft verrührt werden.



Kuvertüre vor der Temperaturkontrolle immer gut durchrühren und in der Mitte der flüssigen Kuvertüre messen.

Thermometer danach sofort abwischen, damit anhaftende Kuvertüre die nächste Messung nicht verfälscht.

3. Schritt: Kuvertüre abkühlen

Dann wird die Schüssel in ein zweites Wasserbad mit einer Temperatur von maximal 25 °C gegeben. Hier darf die Schüssel Kontakt mit dem Wasser haben, das beschleunigt den Abkühlvorgang. Die Kuvertüre wird nun unter Rühren abgekühlt und die Temperatur dabei wieder kontrolliert (siehe Tabelle rechts). Auch hier hat es sich bewährt, die erreichte Temperatur außerhalb des Wasserbads 1–2 Minuten unter geduldigem Rühren zu halten.

4. Schritt: Kuvertüre erwärmen

Ist die Kuvertüre genügend abgekühlt, muss sie über einem dritten Wasserbad wieder erwärmt werden, dessen Temperatur maximal 35 °C beträgt. Achtung: Bei diesem Arbeitsschritt sind die Temperaturspannen sehr klein, und das Erwärmen kann schnell gehen. Hat die Kuvertüre unter beständigem Rühren ihre Verarbeitungstemperatur (siehe Tabelle) erreicht, ist sie bereit zur Verarbeitung und muss auf dieser Temperatur gehalten werden.

5. Schritt: Schokoladentafeln gießen

Bevor die Kuvertüre nun in die Form gegossen werden kann, wird sie ein letztes Mal 1–2 Minuten sanft weitergerührt und dabei mit den übrigen Zutaten gemischt. Dabei die Schüssel bereits in Gießrichtung kippen. Zuletzt die Kuvertüre in die Form gießen. Durch vorsichtiges Rütteln darin verteilen und die gefüllte Form zum Entfernen von Luftbläschen mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen.

TIPP Wischen Sie die Schüssel ab, sobald Sie diese vom Wasserbad nehmen, damit beim Ausgießen kein Wasser in die Kuvertüremasse tropfen kann.

TIPP Die Tafelform darf vor Gebrauch weder feucht noch gekühlt sein. Die Kuvertüreschüssel beim Ausgießen nicht penibel auskratzen, denn die verbliebene Kuvertüre kann bereits kälter als die Verarbeitungstemperatur sein.

6. Schritt: Tafeln abkühlen lassen und aus der Form lösen

Zum Abkühlen die Form auf einem Holz- oder Kunststoffbrett für fünf Minuten in die Mitte des Kühlschranks stellen. Die Tafelform herausnehmen, sobald die Oberfläche der Tafeln fest zu werden beginnt. Schokoladentafeln nun etwa zwei Stunden bei Raumtemperatur fest werden lassen. Zum Herauslösen die Form mit einem Küchentuch abgedeckt vorsichtig umdrehen. Wenn alle Vorgaben eingehalten wurden, liegen fünf matt glänzende Täfelchen vor Ihnen.

Die Form nicht in den unteren Bereich des Kühlschranks, nicht in die Nähe der Rückwand und nie direkt auf kalte Glasplatten stellen, hier ist es jeweils zu kalt!

Temperaturen zur Verarbeitung von Kuvertüre

	SCHMELZEN	ABKÜHLEN	ERNEUTES ERWÄRMEN UND VERARBEITEN
Bitterkuvertüre	40–45 °C	28–30 °C	31–32 °C
Vollmilchkuvertüre	40–45 °C	27–28 °C	29–30 °C
Weißer Kuvertüre	40–45 °C	26–27 °C	28–29 °C

Bei Kuvertüremischungen wird immer auf die jeweils niedrigere Temperaturspanne abgekühlt und erwärmt. (Beispiel: Mischung aus 200 g Bitterkuvertüre und 100 g Vollmilchkuvertüre: Abkühlen auf 27–28 °C, Erwärmen auf 29–30 °C.)

Temperieren – mögliche Fehler

Ohne Temperieren oder wenn man Kuvertüre falsch temperiert, entstehen nicht erwünschte Kristallformen der Kakaobutter: Ist die Schokolade graufleckig, glanzlos oder krümelig im Bruch, wurde zu warm temperiert. Graue Streifen weisen auf zu kaltes Temperieren und/oder auf zu wenig Rühren beim Abkühlen hin.

HINWEIS Temperierfehler sind auf dunkler Schokolade deutlicher zu sehen als auf heller. Darum empfiehlt es sich, erste Erfahrungen mit einem Rezept mit weißer oder Vollmilchkuvertüre zu sammeln.



Schokolade verzieren & verschenken

SÜSSE BOTSCHAFT

Beschreiben Sie die Rückseite der Schokoladentafeln oder tragen Sie auf der Gitterseite Buchstaben wie bei einem Kreuzworträtsel ein. Für die Verzierung je nach Farbe der Schokoladentafel 100 Gramm helle oder dunkle Kuvertüre fein hacken. Die Hälfte davon wie auf Seite 7 beschrieben schmelzen. Vom Wasserbad nehmen, restliche Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Anschließend Kuvertüre in einen Einwegspritzbeutel füllen, Spitze fein abschneiden und die Tafeln nach Wunsch beschriften (Bild links oben).

GESCHENK MIT KERZE

Bereiten Sie die Orangenschokolade von Seite 38 nach Rezept zu. Garnieren Sie nach dem Eingießen in die Tafelform die temperierte Kuvertüre mit Zuckerkerzenhaltern und bunten Zuckerperlen oder Zuckerstreuseln. Zum Verschenken eine Kerze in den Halter stecken und nach Wunsch vor dem Überreichen anzünden (Bild links unten).

EDEL VERPACKT

Einen Zellophanstandbeutel mit Rezeptzutaten (z. B. Rosenknospen oder -blätter) füllen. Die Tafel(n) hineingeben und mit einer Schleife zubinden (Bild rechts oben).

TIPP Hübsch sieht es aus, wenn Sie die Tafeln vorher zur Hälfte in eine kleine Tortenspitze (gut sortierter Supermarkt) wickeln.

SCHOKOBLUMEN AUS KUVERTÜRERESTEN

Kuvertüre wie beschrieben hacken und temperieren (siehe Seite 7f.). In einen Einwegspritzbeutel füllen und die Spitze fein abschneiden. Auf Backpapier zunächst die Konturen von Blumen mit 5–6 Blütenblättern zeichnen. Je einen Holzspieß so darin platzieren, dass das Spießende in der Mitte einer Blüte liegt. Nun die Konturen mit Kuvertüre ausfüllen. Die Blütenmitte jeweils mit einer gelben Schokolinse verzieren. Kuvertüre fest werden lassen (Bild rechts unten).





Moderne Klassiker

Klassische Kompositionen bereiten genussvolle Erlebnisse mit knackigen Nüssen und aromatischen Rosinen. Eine moderne Interpretation des Schokothemas finden Sie in der Kreation von Cranberrys und Cashewkernen. Knusprige Kaffeeschokolade mit Kakaobohnen verführt und belebt Schokoladenliebhaber. Und die Aromensinfonie der Amarettini-Kirsch-Schokolade bietet vollendeten Genuss bis zum letzten Stück.

Amarettini- Kirsch-Schokolade

FÜR 5 KLEINE SCHOKOLADENTAFELN

40 g getrocknete
Sauerkirschen

40 g Amarettini (kleine
italienische Mandelmakronen)

250 g Vollmilchkuvertüre

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten
(plus Zeit zum Festwerden
der Schokolade)

ZUBEREITUNG

✱ Kirschen mit einem schweren Messer fein hacken. Mit den Händen auflockern, sodass sich die Stückchen voneinander trennen. Amarettini in einem kleinen Gefrierbeutel mit einem Nudelholz grob zerstoßen. Amarettini in ein grobes Sieb geben und feine Bestandteile damit abtrennen. Die feinen Teile mit den Kirschen mischen.

✱ Kuvertüre mit einem schweren Messer fein hacken. Kuvertüre in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen und anschließend temperieren (siehe Seite 7f.).

✱ Kirsch-Amarettini-Mischung unter die Kuvertüre rühren und in die vorbereitete Tafelform gießen. Kuvertüre durch vorsichtiges Rütteln der Form gleichmäßig darin verteilen. Form mehrmals vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen entweichen. Restliche Amarettinistücke auf die Kuvertüre streuen.

✱ Kuvertüre in der Form abkühlen und fest werden lassen. Schokoladentafeln aus der Form lösen.

VARIANTE Sie können die gehackten Kirschen vor der Verwendung mit 2 Esslöffeln Kirschwasser mischen und 2 Stunden marinieren.

Diese Schokolade finden Sie auf Seite 12 abgebildet.

Weißer Knusperschokolade

ZUBEREITUNG

★ 15 Gramm Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerkleinern, jedoch nicht pulverisieren. Beiseitestellen. 10 Gramm Cornflakes im Beutel grob zerkleinern, feine Bestandteile mit einem groben Sieb abtrennen und zu den fein zerkleinerten Cornflakes geben.

★ Kuvertüre mit einem schweren Messer fein hacken. Kuvertüre in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen und anschließend temperieren (siehe Seite 7f.).

★ Fein zerkleinerte Cornflakes unter die temperierte Kuvertüre rühren und in die vorbereitete Tafelform gießen. Kuvertüre durch vorsichtiges Rütteln der Form gleichmäßig darin verteilen. Form mehrmals vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen entweichen. Grob zerkleinerte Cornflakes auf die Kuvertüre streuen.

★ Kuvertüre in der Form abkühlen und fest werden lassen. Schokoladentafeln aus der Form lösen.

TIPP Die Cornflakes können Sie durch Rice-Krispies ersetzen. Dann 15 Gramm zerkleinerte Rice-Krispies unter die Kuvertüre rühren, restliche ganz lassen und darauf streuen.

FÜR 5 KLEINE SCHOKOLADENTAFELN

25 g Cornflakes

250 g weiße Kuvertüre

Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten
(plus Zeit zum Festwerden
der Schokolade)

Diese Schokolade finden Sie auf Seite 12 abgebildet.

Nussschokolade mit Rosinen

FÜR 5 KLEINE SCHOKOLADENTAFELN

50 g Haselnusskerne

40 g Rosinen

150 g Bitterkuvertüre

100 g Vollmilchkuvertüre

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde

(plus Zeit zum Festwerden
der Schokolade)

ZUBEREITUNG

✱ Haselnüsse auf einem Blech im heißen Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2–3) 10–12 Minuten rösten, bis die Schalen aufplatzen. Nüsse auf ein Küchentuch geben und die Schalen damit abreiben. Nüsse vierteln.

✱ Rosinen mit einem schweren Messer fein hacken. Mit den Händen auflockern, sodass sich die Stückchen voneinander trennen.

✱ Beide Kuvertüren mit einem schweren Messer fein hacken. Kuvertüre in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen und anschließend temperieren (siehe Seite 7f.).

✱ Erst die Rosinen, dann die Hälfte der Nüsse unter die Kuvertüre rühren und in die vorbereitete Tafelform gießen. Kuvertüre durch vorsichtiges Rütteln der Form gleichmäßig darin verteilen. Form mehrmals vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen entweichen. Restliche Nüsse auf die Kuvertüre streuen.

✱ Kuvertüre in der Form abkühlen und fest werden lassen. Schokoladentafeln aus der Form lösen.

VARIANTE Sie können die gehackten Rosinen vor der Verwendung mit 2 Esslöffeln braunem Rum oder Grappa mischen und 2 Stunden marinieren.





Hell-Dunkel-Schokolade mit Keksen

ZUBEREITUNG

★ Vollmilchkuvertüre mit einem schweren Messer fein hacken. Kuvertüre in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen und anschließend temperieren (siehe Seite 7f.).

★ Kuvertüre in die vorbereitete Tafelform gießen und durch vorsichtiges Rütteln der Form gleichmäßig darin verteilen. Form mehrmals vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen entweichen. Je fünf Butterkekse auf die Kuvertüre in den einzelnen Formen legen und leicht andrücken. Kuvertüre im Kühlschrank kurz erstarren lassen, dann bei Raumtemperatur beiseitestellen.

★ Inzwischen die Bitterkuvertüre fein hacken, schmelzen und anschließend temperieren (siehe Seite 7f.). Kuvertüre in die Tafelform gießen und zügig mit einem kleinen Teigschaber darin verstreichen. Form mehrmals vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen entweichen.

★ Kuvertüre in der Form abkühlen und fest werden lassen. Schokoladentafeln aus der Form lösen.

TIPP *Einfacher und etwas schneller geht's, wenn Sie sich bei dieser Schokolade für nur eine Kuvertüresorte entscheiden.*

VARIANTE *In der Adventszeit können Sie die Kuvertüre zusätzlich mit 1/2 Teelöffel Spekulatiusgewürz aromatisieren und die Butterkekse durch Minispekulatius ersetzen.*

FÜR 5 KLEINE SCHOKOLADENTAFELN

125 g Vollmilchkuvertüre

25 Minibutterkekse (ca. 40 g)

125 g Bitterkuvertüre

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde
(plus Zeit zum Festwerden
der Schokolade)

Kaffeeschokolade mit Kakaobohnen

FÜR 5 KLEINE SCHOKOLADENTAFELN

200 g Vollmilchkuvertüre

50 g Bitterkuvertüre

1 gehäufter TL Instant-
espressopulver

25 g Kakaobohnenstücke
(z. B. »Nibs« von Zotter)

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten
(plus Zeit zum Festwerden
der Schokolade)

ZUBEREITUNG

- ✱ Beide Kuvertüren mit einem schweren Messer fein hacken. Kuvertüre in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen und anschließend temperieren (siehe Seite 7f.).
- ✱ Espressopulver unter die temperierte Kuvertüre rühren und in die vorbereitete Tafelform gießen. Durch vorsichtiges Rütteln der Form gleichmäßig darin verteilen. Form mehrmals vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen entweichen. Kakaobohnenstücke auf die Kuvertüre streuen.
- ✱ Kuvertüre in der Form abkühlen und fest werden lassen. Schokoladentafeln aus der Form lösen.

TIPP Die Kakaobohnenstücke können Sie durch Haselnusskrokant ersetzen und auf die Kuvertüre streuen.



Cashew-Cranberry-Schokolade

FÜR 5 KLEINE SCHOKOLADENTAFELN

50 g Cashewkerne

40 g Cranberrys

1/2 Vanilleschote

250 g Vollmilchkuvertüre

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde
(plus Zeit zum Festwerden
der Schokolade)

ZUBEREITUNG

✱ Die Hälfte der Cashewkerne längs halbieren, restliche Cashewkerne nicht zu fein hacken. Cashewkernhälften und -bruch nebeneinander auf einem Blech im heißen Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2–3) 8–10 Minuten goldbraun rösten, das Blech dabei gelegentlich rütteln. Cashewkerne auf zwei Tellern abkühlen lassen.

✱ Cranberrys mit einem schweren Messer nicht zu fein hacken. Mit den Händen auflockern, sodass sich die Stückchen voneinander trennen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

✱ Kuvertüre mit einem schweren Messer fein hacken. Kuvertüre in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen und anschließend temperieren (siehe Seite 7f.).

✱ Erst das Vanillemark, dann die gehackten Cashewkerne unter die temperierte Kuvertüre rühren und in die vorbereitete Tafelform gießen. Kuvertüre durch vorsichtiges Rütteln der Form gleichmäßig darin verteilen. Form mehrmals vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen entweichen. Halbierete Cashewkerne und Cranberrys dekorativ auf die Kuvertüre streuen.

✱ Kuvertüre in der Form abkühlen und fest werden lassen. Schokoladentafeln aus der Form lösen.

Diese Schokolade finden Sie auf dem Cover unten abgebildet.

Mandel- Zimt-Schokolade

ZUBEREITUNG

- ★ Mandelstifte auf einem Blech im heißen Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2–3) 8–10 Minuten goldbraun rösten, das Blech dabei gelegentlich rütteln. Mandeln auf einem Teller abkühlen lassen.
- ★ Kuvertüre mit einem schweren Messer fein hacken. Kuvertüre in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen und anschließend temperieren (siehe Seite 7f.).
- ★ Erst Backöl und Zimt, dann 25 Gramm Mandelstifte unter die temperierte Kuvertüre rühren und in die vorbereitete Tafelform gießen. Kuvertüre durch vorsichtiges Rütteln der Form gleichmäßig darin verteilen. Form mehrmals vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen entweichen. Restliche Mandelstifte auf die Kuvertüre streuen.
- ★ Kuvertüre in der Form abkühlen und fest werden lassen. Schokoladentafeln aus der Form lösen.

Diese Schokolade finden Sie auf dem Cover oben abgebildet.

FÜR 5 KLEINE SCHOKOLADENTAFELN

- 60 g Mandelstifte
- 250 g Bitterkuvertüre
- 4 Tropfen Backöl Bittermandel
- 1 TL gemahlener Zimt

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten
(plus Zeit zum Festwerden
der Schokolade)

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Kay-Henner Menge

Kleine Tafeln Schokolade

Gebundenes Buch, Pappband, 48 Seiten, 16,0x16,0

ISBN: 978-3-517-08739-9

Südwest

Erscheinungstermin: August 2011

Am besten schmeckt die selbst kreierte Schokoladentafel

Gute Nachrichten für Schokoladenfans und kreative Köche, denn sie können köstliche Schokoladentafeln jetzt einfach selbst herstellen. Mit dem Set, bestehend aus Rezeptbuch und Gießform für fünf kleine Tafeln à 50 Gramm, kann ab sofort die Lieblingsschokolade zu Hause produziert werden. Im Buch mit über 20 verführerischen Rezeptideen wird genau gezeigt, wie die Grundsubstanz, die Kuvertüre, geschmolzen, temperiert und schließlich mit verschiedensten Aromen und Zutaten veredelt werden kann. Zusätzlich gibt es kreative Verpackungsideen, mit denen die kleinen Schokotafeln zu idealen Mitbringseln für jede Einladung und zu willkommenen Geschenken werden.