

Das kleine Buch der Schokolade

TEUBNER Kleine Edition
192 Seiten mit etwa 200 Farbfotos
Format 16,5 x 20 cm
Hardcover
24,90 €(D) / 25,60 €(A) / 42,90 sFr
ISBN: 978-3-8338-1656-7



Zum Dahinschmelzen gut: Die neue Kleine TEUBNER Edition offenbart die verführerische Welt der Schokolade

Xocolatl - zart schmelzend zergeht bereits das Wort auf der Zunge. Mit der Eroberung des heutigen Mexiko durch die Spanier kam das Gold der Mayas nach Europa und lässt seitdem die Herzen der Menschen weltweit höher schlagen. Schokolade verheißt Sinnenfreude pur. Deshalb widmet TEUBNER auch einen der ersten beiden Bände seiner „Kleinen Edition“ diesem feinen Genuss-Thema.

Das kleine Buch der Schokolade präsentiert auf knapp 200 Seiten die verlockende Welt der Schokolade: Opulent bebildert und einzigartig in seiner Verbindung aus Warenkunde, Küchenpraxis sowie einer Vielzahl von informativen und zugleich unterhaltsamen feuilletonistischen Sonderseiten bietet das Buch einen umfassenden Überblick über alles Wissenswerte zum Thema Schokolade. Klassisch oder innovativ – Rezeptideen von 11 Spitzenköchen und Patissiers bilden das Herzstück des Buches.

Als Einführung erhält der Leser umfassende Aufklärung über historische Fakten und kulturelle Hintergründe wie zum Beispiel „Kakao als Zahlungsmittel bei den Azteken“ oder die kirchenpolitisch brisante Frage: „Ist Schokolade eine Speise oder ein Getränk?“. Im großen Warenkunde- und Küchenpraxisteil werden u. a. sowohl die wichtigsten Kakao- als auch die verschiedenen Schokoladensorten ausführlich vorgestellt, der Weg von der Kakaobohne über die Schokomasse bis hin zum Schokoladenkuchen beschrieben sowie der richtige Umgang mit Schokolade in ausführlichen Step-Reihen präsentiert.

Fenchel-Orangen-Salat mit Kakaovinaigrette, Wildhase in Schokoladensauce oder Schokoladen-Nuss-Millefeuille mit asiatischem Gemüse – in vielen pikanten Gerichten kann Schokolade entweder als dominierender Geschmacksträger auftreten oder ihr zartes Aroma im Hintergrund entfalten. Edle Desserts wie Schokoladensorbet in edelsüßem Weingelee, Schokoladenparfait und Sternanissauce oder Torten und Kuchen wie Schokoladen-Tamarinden-Torte dürfen natürlich ebenso wenig fehlen wie zartschmelzende Pralinen und Konfekt. Unterhaltsame Artikel über Mythen, Fakten und Geheimnisse rund um den dunklen Schatz sind locker ins gesamte Buch eingestreut.

Ebenfalls neu in der „Kleinen Edition“: „Das kleine Buch vom Salz“.