

WARENKUNDE 8

- Einleitung** 7
Alle lieben Schokolade
- Kakao und Schokolade** 11
Zwei, die die Welt spalten und vereinen
- Kleine Schokoladenkunde** 12
Sorten und Sortenbezeichnungen
- Das Gold der Azteken** 18
Die Geschichte der Schokolade von Kolumbus bis heute
- Die »goldenen« Vier** 28
Kakao-Grundtypen und Stammformen
- Vom Kakao zum Rohkakao** 30
Anbau, Ernte und Verarbeitung
- Vom Rohkakao zur Schokolade** 36
Handwerk und modernste Technologie
- Von Nougat bis Senf** 42
Schokoladenerzeugnisse im Überblick

Zwischen Mythen, Fakten – und Geheimnissen

- Fair Trade und Bio: Edle Bohnen für ein gutes Gewissen 16
- Schokoladen-Anekdoten 22
- Von der Kakaopflanzung in die Schokoladenfabrik 32
- Schokolade und Partner – ein Fest für die Sinne 40
- Futter für die Börse 44
- Die Crème de la Crème: Schokoladentorte 58
- Nach Brüssel – der Pralinen wegen 68
- Konsum und Trends 94
- Mole poblano: Viva Mexiko! 111
- Auf der Schokoladenseite 124
- Schokolade als Muse und Verführerin 138
- Von Mohren, Negern und Magiern 166

KÜCHENPRAXIS 46

- Schokolade in der Küche** 49
Qualität und Know-how sind wichtig.
- Einkauf und Lagerung** 50
Wie man Qualität erkennt und erhält.
- Schokolade verarbeiten** 54
Schmelzen und Temperieren wie ein Profi
- Glasuren mit Schokolade** 60
Kuvertüre, Canache, Fondant & Co.
- Schokolade formen** 64
Aufstreichen, Ausschneiden, Ausstechen
- Dekorieren mit Schokolade** 70
Spritzdekor, Blätter, Röllchen und mehr
- Schokoladenkörper gießen** 76
Hohlkörper und Figuren selbst herstellen
- Pralinen herstellen** 78
Grundzüge der Confiserie



REZEPTE 80

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet, sofern nichts anderes angegeben ist.

- Pikante Gerichte** 83
Vorspeisen, Zwischengerichte und Hauptgänge: von Fenchel-Orangen-Salat mit Kakaovinaigrette und Schokoladen-Nuss-Millefeuille mit asiatischem Gemüse über Garnelen in weißer Schokoladensauce bis hin zu Wildschwein mit dunkler Schokolade und Balsamico oder Rehrücken mit Mole.

- Süßspeisen und Desserts** 117
Cremes, Eis, Flans und mehr aus der Welt der süßen Verführungen: von Schokoladensorbet in edelsüßem Weingelee und Weißer Schokoladenmousse mit Vanille und Zimtpflaumen über Schokoladen-Kokos-Parfait mit Mango-

Basilikum-Salat bis hin zu Irish Chocolate Trifle oder Schokoladenlasagne mit Himbeeren.

- Pralinen, Torten und Konfekt** 151
Confiserie- und Patisserie-Rezepte für jede Gelegenheit: von Chili-Crisps, Vollmilch-Zitronen-Trüffel und Mandel-Orangen-Splitter über Schichtnougat mit Cassis bis hin zu gefüllten Schokoküssen, Himbeer-Schokoladen-Fours oder Schokoladen-Tamarinden-Torte.

- Glossar** 180
- Bezugsquellen** 182
- Register** 184
- Unsere Spitzenköche ...** 188
- Impressum** 192



Vom Kakao zum Rohkakao *Aller*

Anfang ist Kakao: Als wichtigster Rohstoff für Schokolade wird er noch im Erzeugerland zu Rohkakao verarbeitet.

Vielfalt mit Aroma

Kakaobohnen sind ein Aromawunder: Sie enthalten über 1.000 verschiedene Aromastoffe, von denen man heute etwa 400 genau zuordnen kann. Die meisten gehören zur Gruppe der Nuss- und Zitrusfruchtaromen sowie zu den ätherischen Ölen. Etwa die Hälfte des Geschmacks einer Kakaosorte ist erblich bedingt, also genetisch programmiert. Weitere 10 % werden –

ähnlich wie beim Wein – durch das Terroir (Klima und Bodenbeschaffenheit) gebildet. Der Rest des Aromas entsteht beim Verarbeiten der frischen Kakaobohnen zu Rohkakao, einem Prozess, der bereits im jeweiligen Erzeugerland stattfindet. Durch Fermentation und anschließende Trocknung (S. 34 f.) wird der ursprüngliche Bittergeschmack gemildert und die typischen Kakaoromen treten hervor. Gleichzeitig

werden die Bohnen dadurch haltbarer und über weitere Strecken transportabel (z.B. für den Export).

ALTE UND NEUE SORTEN

Das einst ausschließlich wild wachsende »Gold der Azteken« wird mittlerweile in den tropischen Zonen rund um die Welt kultiviert: Kakaobäume gedeihen klimabedingt etwa zwischen dem 18. Breitengrad nördlich und dem 15. Breitengrad südlich des Äquators. Die größten Anbauländer sind die Elfenbeinküste (38 % der Kakao-Weltproduktion), Ghana (18 %), Indonesien (14 %), Nigeria (6 %), Kamerun (5 %), Brasilien (4 %) und Ecuador (3 %).

Als noch heute wachsende Urformen des Kakaos gelten Criollo und Forastero (S. 28 f.). Wichtige Criollo-Sorten sind »Guasare« (Kolumbien), »Pentagona« (Venezuela), »Andino« (Anden-Criollo) und »Lacandón« (wilder Criollo aus Mexiko). Bei den Forastero-Kakaosorten unterscheidet man Forastero vom unteren Amazonas, vom oberen Amazonas sowie Guayana-Forastero. Daneben spielen zwei weitere Grundtypen (S. 28 f.) eine wichtige Rolle in der weltweiten Kakaoproduktion: Trinitario und Nacional (z.B. »Arriba«).

Die Urformen und Grundtypen des Kakaos (S. 28 f.) haben sich im Laufe der Zeit weltweit zu etwa 7.500 Hybriden bzw. Genotypen ausgeweitet, umgangssprachlich ebenfalls als Sorten bezeichnet. Sie wurden durch natürliche Auslese, Mutationen sowie gezielte Kreuzungen hervorgebracht, wie etwa »Ocumare 61« (Criollo-Hybride aus Aragua, Venezuela), »Chua« (Kreuzung aus Criollo und Trinitario) und »Scavina 6« (Forasterozüchtung).

Da etliche, vor allem wilde Kakaosorten, in ihrer Bestandserhaltung gefährdet sind (z.B. durch Abholzung), werden weltweit Sorten und Genotypen in Samenbanken gesammelt. Die größte Genbank befindet sich auf Trinidad: Sie archiviert derzeit etwa 3.000 Genotypen.

KONSUM- UND EDELKAKAO

Mengenmäßig spielen heute auf dem Weltmarkt nur zwei Arten von Kakao eine Rolle: Edelkakao (z.B. Criollo, Trinitario und Nacional, S. 28 f.), der die Grundlage für hochwertige Gourmetschokolade ist, und Konsumkakao (Forastero, S. 28), der in der Regel für einfachere Produkte wie Schokoriegel, Trinkschokolade oder Kakaoraspel verwendet wird.



Schokolade formen

Genuss in Schokolade: Effektvolle Muster und kunstvolle Formen aus Schokolade lassen sich am besten durch Aufstreichen und Ausschneiden oder Ausstechen herstellen.

ZUM FORMEN der Schokolade durch Ausschneiden oder Ausstechen muss zunächst die Kuvertüre exakt temperiert (S. 55 ff.) und anschließend möglichst dünn und gleichmäßig auf Backpapier aufgetragen werden. Damit die Linien, die beim Aufstreichen entstehen, verschwinden, hebt man das Papier an und lässt es einmal oder mehrere Male auf die Arbeitsfläche zurückfallen. So wird die Oberfläche schön

glatt. Nimmt man als Unterlage statt Backpapier eine Hart-PVC-Folie, wird die Unterseite so hochglänzend wie Schokolade, die in eine Form gegossen wurde.

Dekoteile ausstechen und ausschneiden

Das Ausschneiden oder Ausstechen selbst funktioniert am einfachsten und schnellsten, wenn man die Dekoteile gleich nach dem Aufstrei-

chen schneidet oder aussticht, solange die Kuvertüre nur leicht angezogen hat und noch nicht vollständig erkaltet ist. Das verlangt zügiges Arbeiten, wenn möglich, in einem warmen Raum mit einer ebenso temperierten Arbeitsfläche. So lässt sich die Kuvertüre ohne angewärmte Messer oder Ausstecher bearbeiten. Bei der völlig ausgekühlten Kuvertüre muss sie mit einem erwärmten Messer oder Ausstecher langsam durchgeschmolzen werden, weil sie sonst brechen würde. Um glatte Schnittkanten zu erhalten, sollten Messer oder Ausstecher nach jedem Schritt gesäubert werden.

Ringe, Tropfen, Bänder

Wie füllbare Schokoladenkreationen, z.B. Tropfen, hergestellt werden, zeigt die Bildfolge unten (Step 1 und 2). Dazu wird temperierte Kuvertüre auf einen in passender Größe zugeschnittenen Folienstreifen aufgestrichen und mithilfe der Folie geformt, solange die Schokolade noch flexibel, d.h. nicht völlig erstarrt ist. Auf gleiche Art lässt sich beispielsweise auch ein Schokoladenstreifen in einem Stück um den Rand einer Torte legen oder es lassen sich füllbare Schokoladenringe gestalten. Nach dem Erstarren der Schokolade muss lediglich noch die

TROPFFENFORM HERSTELLEN



(1) Folienstreifen in der gewünschten Größe zuschneiden, ggf. mehrere nebeneinanderlegen. Mit temperierter Kuvertüre bestreichen.



(2) Die Kuvertüre leicht anziehen lassen, dann den Streifen abheben und zum Tropfen formen. Erstarren lassen und Folie abziehen.



Saté vom Jungschweinrücken mit Schokoladen-Erdnuss-Dip

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 3 Std.

FÜR DEN SCHOKOLADEN- ERDNUSS-DIP

1 Knoblauchzehe • 2 rote Chilischoten • 150 g geröstete, ungesalzene Erdnüsse • 4 EL Sonnenblumenöl • $\frac{1}{4}$ l Kokosmilch
2 EL rote Currypaste (Asia-Laden)
2 EL Reissig • 2 EL Fischsauce
3 EL Erdnussöl • 30 g Schokolade mit Chili (70 % Kakao)

FÜR DEN JUNGSCHWEINRÜCKEN

600 g Jungschweinrücken (oder Schweinenacken) • 20 Holzspieße (je 15 cm lang) • Salz

1. Für den Schokoladen-Erdnuss-Dip die Knoblauchzehe schälen und hacken. Die Chilischoten waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Chilistreifen zusammen mit den Erdnüssen in Sonnenblumenöl leicht anbraten.

2. Die Kokosmilch, die Currypaste, den Reissig, die Fischsauce und das Erdnussöl hinzufügen. Alles etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Inzwischen die Schokolade klein hacken und dann dazugeben. Das Ganze mithilfe eines Stabmixers fein pürieren und kalt stellen.

3. Den Jungschweinrücken längs in 1,5 cm breite Streifen schneiden, diese auf die Holzspieße aufziehen und mit 5 EL von dem Schokoladen-Erdnuss-Dip bestreichen. Das Fleisch kühl gestellt etwa 20 Minuten marinieren lassen.

4. Den Backofengrill vorheizen. Die Fleischspieße mit Salz würzen, auf ein Grillgitter legen und unter dem Backofengrill von beiden Seiten etwa 2 bis 4 Minuten grillen, dabei ein Backblech als Auffangschale für abtropfende Marinade unterschieben. Die Satéspieße mit dem restlichen Schokoladen-Erdnuss-Dip servieren. Dazu passt gut Basmatireis.





Schokoladen-Kokos-Parfait mit Mango-Basilikum-Salat

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 50 Min.

KÜHLZEIT ca. 5 Std.

FÜR DAS SCHOKOLADEN- KOKOS-PARFAIT

100 g weiße Schokolade • 1 Ei
1 Eigelb • 2 EL Zucker • 3 EL
Kokoslikör (z. B. Batida de Coco)
100 g Kokosmark • 200 g Sahne
75 g Kokosflocken • 4 Portions-
förmchen aus Metall (oder eine
kleine Terrinenform mit etwa
600 ml Inhalt)

FÜR DEN MANGO- BASILIKUM-SALAT

1 Thaimango • 50 ml Passions-
fruchtsaft (Reformhaus; S. 182)
2–3 EL Granatapfelkerne
6 Basilikumblätter

1. Für das Schokoladen-Kokos-Parfait die weiße Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Vier Portionsförmchen oder eine Terrinenform (etwa 600 ml Inhalt) mit Frischhaltefolie auskleiden.

2. Das Ei mit Eigelb, Zucker und Kokoslikör zunächst über dem Wasserbad cremig aufschlagen, dann herunternehmen und weiterschlagen, bis die Masse kalt ist. Die weiße Schokolade mit dem Kokosmark verrühren und unter die Zucker-Ei-Masse ziehen. Anschließend die Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Die Parfaitmasse in die Förmchen füllen, glatt streichen und für mindestens 4 Stunden ins Tiefkühlgerät stellen. Inzwischen die Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie eine schöne Farbe haben, dann abkühlen lassen.

4. Für den Mangosalat die Thaimango schälen, vom Stein befreien, in Würfel schneiden und mit dem Passionsfruchtsaft und den Granatapfelkernen vermengen. Das Basilikum in feine Streifen (Julienne) schneiden und unterheben.

S. 13

WARENKUNDE Weiße Schokolade

SERVIERTIPP Stürzen Sie das Parfait aus der Form, wälzen Sie es nach Belieben in Kokosflocken und reichen Sie den Mangosalat dazu.