

DER FEINSCHMECKER Bookazine Nr. 10 · Deutschland € 9,95 · Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,20

ISBN 978-3-8342-8551-5



DER  
FEINSCHMECKER  
BOOKAZINE NR. 10

# ALLES über SCHOKOLADE

*Junge Patissiers:  
Das Beste kommt  
immer zum Schluss*

HEISSER KAKAO UND  
SCHÖNES ZUBEHÖR

Lernen  
von Hamburgs  
Top-Konditor:  
Pralinen, Desserts  
und Kuchen zum  
Selbermachen

# 50

*Süßes von  
Johann Lafer,  
berühmte Klassiker  
& herzhaft  
Küche*

# Rezepte,

## DIE GLÜCKLICH MACHEN!

SCHOKO-BOUTIQUEN, TAFELN & WIENER TORTEN IM TEST, WEIN & SCHOKOLADE

# Top-Schokoladen

## mit Charakter

*Je nach Sorte und Region schmeckt Kakao anders – und bei der Herstellung nimmt auch noch der Chocolatier Einfluss auf den Geschmack. Die fünf Typen zeigen die Vielfalt der Aromen*

### 1 DOMORI APURIMAC

*Eine italienische Grand Cru*

Der Turiner Hersteller Domori ist einer der Pioniere für Grand-Cru-Schokolade im engsten Sinn: Die Schokolade wird aus einer einzigen Kakaosorte hergestellt, anstatt wie üblich vermischt, und der Kakao wird auf einer einzigen Plantage geerntet. Ähnlich wie beim hochwertigen Wein soll das *terroir*, also Bodenbeschaffenheit und Mikroklima, in den Aromen der Schokolade zu spüren sein.

Die „Apurimac“ aus dem gleichnamigen Tal in Peru hat sehr kräftige Aromen von Cassis, Tabak, Blüten mit einem recht herben, erdigen Beigeschmack. Zu kräftigem Espresso oder pur genießen. **PREIS:** (75 g) etwa € 5,50, im Fachhandel



### 2 CHOCOVIC GUYAVE, 71% CACAO MINIMO

*Karibische Rarität*

Eine reinsortige Schokolade aus Trinitario-Kakao, der auf der kleinen Karibikinsel Grenada geerntet wird. Chocovic aus der Nähe von Barcelona zählt zu den führenden Schokoladenmanufakturen Spaniens. Im Kakao fanden die Tester Noten von Aprikosen, Kirschen, Vanille und Karamell. Die Aromen sind intensiv, der Abgang ist lang. Eine hervorragende Schokolade, mit der auch feine Pralinen gegossen werden können.

**PREIS:** (80 g) € 3,30, im Fachhandel



### 3 COPPENEUR JAVA, 72% CACAO CRIOLLO

*Spitzenqualität aus Deutschland*

Die Chocolatiers Oliver Coppeneur und Georg Barnardini in Bad Honnef kaufen für die „Java“-Schokolade Bohnen der Sorte Criollo bei 16 Genossenschaftsbetrieben in Ost-Java (Indonesien). Intensive Noten von Orange, Cassis, schwarzem und grünem Tee sind typisch für Kakao aus der Region. Der seidige Schmelz zeigt die hohe Verarbeitungsqualität. Solo oder zum Kaffee.

**PREIS:** (50 g) etwa € 3,40, im Fachhandel



### 4 BLANXART CHOCOLATE NEGRO

*Schwarze Eleganz aus Spanien*

Unter *negro* verstehen spanische Chocolatiers Schokolade mit mindestens 60 % Kakaoanteil. Blanxart aus Barcelona mischt Kakao aus Ghana und der Dominikanischen Republik, die Sorten werden nicht angegeben. Mit feinen Noten von Kokos und Zimt schmeckt sie recht süß.

**PREIS:** (50 g) € 1,30, im Fachhandel



### 5 MODICA BONAJUTO, 70%

*Original aus Sizilien*

Eine Schokolade, die dem ursprünglichen Kakao-geschmack, wie ihn die Azteken kannten, besonders nahekommt: Dem Kakao wird keinerlei Fett wie Kakaobutter oder Lezithin zugesetzt, dadurch bleibt die Konsistenz der Schokolade porös und grobkörnig. Die Schokolade wird nach Rezepten aus dem 16. Jahrhundert in Sizilien hergestellt und ist Markenzeichen für die kleine Stadt Modica. Der intensive, herbe Kakaogeschmack gefiel vor allem den Pâtissiers. **PREIS:** (50 g): etwa € 3, Bezug: Telefon 040-87 87 08 08, Telefon 040-41 54 59 40, Telefon 040-63 94 39 90

