

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

