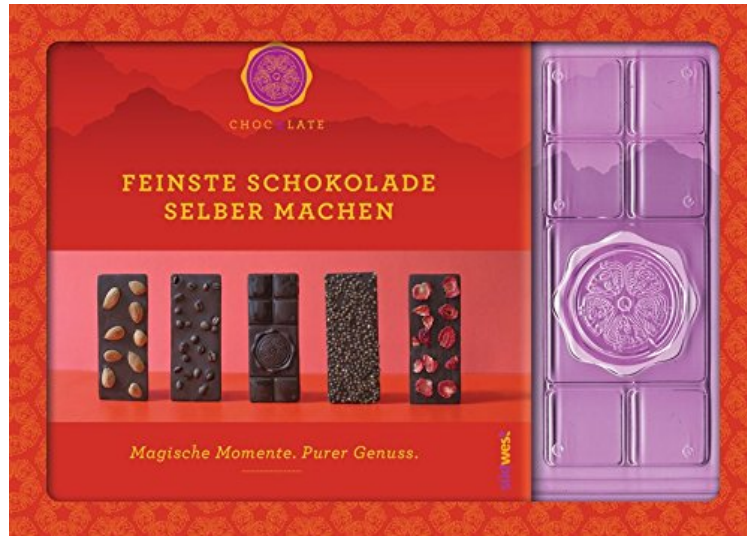


[Download free pdf] Feinste Schokolade selber machen: Magische Momente. Purer Genuss. Mit einer Form zum Gießen von drei ChocQlate-Schokoladentafeln

Feinste Schokolade selber machen: Magische Momente. Purer Genuss. Mit einer Form zum Gießen von drei ChocQlate-Schokoladentafeln

Von Julia Brodbeck

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #153539 in BcherVerffentlicht am: 2015-11-02Einband: Gebundene Ausgabe48 Seiten | File size: 23.Mb

Von Julia Brodbeck : Feinste Schokolade selber machen: Magische Momente. Purer Genuss. Mit einer Form zum Gießen von drei ChocQlate-Schokoladentafeln before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Feinste Schokolade selber machen: Magische Momente. Purer Genuss. Mit einer Form zum Gießen von drei ChocQlate-Schokoladentafeln:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gute (vegane) Rezeptur fr Bitterschokoladenfans, Tafeln fallen dnn aus!Von DoraIch habe dieses Set um Weihnachten herum gekauft und Schokolade verschenkt. Vom Ergebnis bin ich sehr positiv berrascht, sowohl geschmacklich als auch von der Durchfhrung her. Wenn man sich genau an das Grundrezept hlt und darauf aufpasst, dass keine Wassertropfen in die Masse gelangen, kann im Grunde nichts schiefgehen. Die Se lsst sich durch Variation der Menge an Agavensirup gut steuern - das ndert auch nicht viel an der Konsistenz der Schokolade. Ich hatte die angegebene Menge reduziert, da die beschenkte Person am liebsten ultrabittere Schokolade mag. Ein Stern Abzug weil die Tafeln etwas dnn ausfallen und leicht brechen.3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Grundrezept, viele Varianten - einfach und verstndlich erklrt.Von Unsichtbar"Feinste Schokolade selber machen", so Buchtitel und Motto von Julia Brodbeck und Birgit Grokenberger, Grnderinnen von ChocQlate.Neben dem kleinen Buch befindet sich eine Schokoladentafel-Guform in diesem Set, so das, gleich nach dem Zutatenkauf, gestartet werden kann. Besondere Kchenutensilien sind nicht notwendig, bzw. sollten sich in den meisten Kche finden: 1 Topf, Kchenrolle, Metallschsseln, Esslffel, Kchenwaage und die Schokoladenform, die dem Buch beiliegt.Im Buch findet sich ein Grundrezept fr zartbittere, bzw. edelse Schokolade. Darauf aufsetzend bieten die 26 Rezepte einfache (z.B. gersteter Sesam) bis raffinierte Varianten (z.B. Wasabi-Blattgold) Tafelschokolade. Wer das Grundrezept beherrscht, kann so

schnell verschiedene Sorten Schokolade herstellen. Es ist wirklich nicht schwer. Da die Zutaten für die feinste Schokolade (die gibt es z.B. im Reformhaus, oder gleich bei ChocQlate, da auch als Starterset) nicht ganz günstig sind, lohnt sich ein Probelauf mit günstigeren Mitteln (dann weiß man auch, ob z.B. Zitronenmelisse eine gute Idee ist). Gesagt, getan. Ein Ausflug in den Garten der Eltern brachte mir etwas Minze (sehr wenig) und Zitronenmelisse. Zu Hause fanden sich noch Sesam und Erdnussbutter-Chips. Warum nicht? Und da ich noch verwendbare Reste nicht so gerne entsorge, habe ich mir gleich noch eine Schokoladen-Herzen-Form geschnappt. Leider war diese dann die einzige Form, die ich genutzt habe, da die Schokolade im Wasserbad nicht richtig flüssig wurde. Das ist mir noch nie passiert und an Schokolade gehen war nicht zu denken. Ich musste sie vom Löffel herunter schieben. Dem Ergebnis sieht man das aber nicht an und geschmeckt hat es auch - sogar die Schokolade mit der Zitronenmelisse. Weihnachten naht, also gibt es demnächst wieder (mindestens) einen Versuch, dann hoffentlich auch mit Schokoladentafeln. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nie wieder! Von Feuerbraut Vorweg, ich habe diesen Artikel zurück geschickt. Die Form ist dermaßen dünn und billig verarbeitet. Bei mir kam die Gießform bereits zerbrochen an. Nutzt man sie bekommt man eine hauchdünne Schokolade.

Kurzbeschreibung Schokolade selbst zu machen liegt voll im Trend, doch wem es nicht nur um den Spaß am Selbermachen, sondern auch um feine Schokolade geht, der muss das ChocQlate-Set haben. Denn Schokolade ohne Milch(pulver) und Zucker ist viel edler und reiner als geschmolzene Kuvertre. Hier entsteht aus fünf Grundzutaten (Kakaobohnen, Kakaopulver, Kakaobutter, Agavendicksaft, ein Hauch von reiner Bourbonvanille) in nur 20 Minuten purer, unverfälschter Schokoladengenuss. Und mit den passenden Toppings verfeinert seien es Beeren, Nüsse, Samen, Gewürze oder Blüten ergibt sich eine unglaubliche Aromenvielfalt. So gut hat selbst gemachte Schokolade noch nie geschmeckt versprochen! Bei den Autor und weitere Mitwirkende Julia Brodbeck gründete ChocQlate gemeinsam mit Birgit Grokenberger als innovatives Start-up, das Formen und Zutaten zum Selbermachen von Schokolade bietet. Ihre Vision: Aus reinen, naturbelassenen Biozutaten, die fair und nachhaltig produziert werden, entsteht feinste Schokolade. So revolutionierte ChocQlate das Naschen mit Schokolade, die nicht nur toll schmeckt, sondern vegan und wegen der roh verarbeiteten Kakaobohnen ein echtes Superfood mit 300 Mineral- und Nährstoffen ist.