

Schokolade & Pralinen

Schokolade	Schokoladengeschichte	Schokoladensorten
Schokolade & Gesundheit	Schokoladenherstellung	

Obwohl die einfache Vollmilkschokolade und die mit ganzen Haselnüssen immer noch die meistverkauften Sorten sind, erfreut sich auch die stetig wachsende Sortenvielfalt sehr großer Beliebtheit. Ob typische Sommersorten mit Frucht und Joghurt, Wintersorten mit Weihnachtsgebäcken oder Zimt oder andere Trendsorten – die Auswahl an Schokosorten nimmt ständig zu. Auch wenn man nach allem Ausprobieren reumütig wieder zu seiner Lieblingsorte zurückkehrt – Schokolade wird auf jeden Fall nie langweilig.

Es gibt Milkschokolade, dunkle Schokolade und weiße Schokolade. Es gibt Schokolade mit Füllungen, wie zum Beispiel Erdbeerfüllung, Marzipanfüllung, Trauben und Nüssen, Nougatfüllung und vielem mehr. Bei dunkler Schokolade gibt es verschiedene Arten. Dies hängt vom jeweiligen Kakaogehalt in der Schokolade ab. Je mehr Kakaomasse, umso weniger Kakaobutter, desto dunkler und bitterer die Schokolade. Diese Schokolade wird dann als Bitterschokolade bezeichnet. Die Stufe darunter bezeichnet man als Zartbitterschokolade. Diese hat einen sehr hohen Anteil an Kakaomasse, aber nur einen sehr geringen Anteil an Kakaobutter. Bei Milkschokolade sind die Anteile von Kakaomasse und Kakaobutter in gleichen Mengen vorhanden.

Seit vielen Jahrhunderten genießen Menschen auf aller Welt die braune Köstlichkeit: Schokolade. Es gibt kaum jemanden, der ihr widerstehen kann. Deswegen tummeln sich auch viele Mythen um das Thema Schokolade. Warum ist sie so verführerisch, dass wir einfach nicht anders können, als sie zu vertilgen? Ist es wahr, dass sie die Stimmung hebt und glücklich macht? Und macht Schokolade wirklich dick? – Das alles sind Fragen, die zur Schokolade häufig gestellt werden – und ebenso oft völlig unterschiedlich beantwortet werden. Doch um den Mythos um die Schokolade besser verstehen zu können, ist es erst einmal wichtig, etwas über ihre Geschichte und ihre Herstellung zu wissen.

Sie bieten etwas besonderes aus dem Bereich Schokolade oder Pralinen? Dann setzen Sie sich mit mir in Verbindung. Weitere Informationen und auch Rezepte zum Thema Schokolade finden Sie auf meiner Seite www.schokolade-abc.de