Eliq Maranik

Schokolade

TRAUMHAFTE REZEPTE FÜR GENIESSER

h.f.ullmann

Der Kakaobaum

Kakaopflanzen sind lichtempfindlich und gedeihen am besten, wenn nur 50-75 Prozent des Sonnenlichts durchs Blattwerk dringen. Deshalb werden sie oft mit anderen Gewächsen, wie Bananenstauden, Kaffeesträuchern und Maniok-Feldfrüchten, angebaut oder zusammen mit höheren und kräftigeren Bäumen, wie Mahagoni und Korallenbaum, die als Schattenspender dienen.

Die Bäume blühen das ganze Jahr. Ihre Blüten entspringen büschelweise direkt am Stamm oder an kräftigen Ästen. Die Fülle an Blüten übersteigt oft tausendfach die Anzahl der Früchte, die sich an einem Ausleger am Baumstamm entwickeln. Jeder Baum trägt 30-50 Früchte pro Jahr. Das ergibt 3-5 Kilo fertigen Kakao. Der richtige Reifegrad der Bohnen ist nach 4-8 Monaten erreicht.

Die Ernte der reifen Früchte erfolgt vorsichtig per Hand mit langschaftigen Messern. Danach werden die Früchte geteilt und die Samen vor dem anschließenden Fermentationsvorgang ausgelöst. Je nach Sorte finden sich 20-50 mandelgroße Bohnen in einer Frucht.

Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaokernbruch und Kakaopulver sind Rohstoffe, die aus Kakaobohnen hergestellt werden. Die Bohnen enthalten neben Mineralien (Eisen, Zink, Kalium und Magnesium) auch Vitamine (B, E) sowie das Spurenelement Fluor und Phosphate. Außerdem finden sich in ihnen Koffein und das koffeinähnliche Theobromin - beide mit anregender Wirkung.

Zusammensetzung einer Kakaobohne. Eine fermentierte und getrocknete Kakaobohne wiegt nur 1-2 Gramm. Sie enthält etwa 50-55 Prozent Fett, 20-25 Prozent Kohlenhydrate, 15-20 Prozent Eiweiß, 5 Prozent Wasser, 2,6 Prozent Mineralien, 1,5 Prozent Theobromin und 0,2 Prozent Koffein.

FAKTEN

- Für eine Tafel Bitterschokolade von 100 Gramm braucht man 1,5–3 Kakaofrüchte, je nach Kakaoanteil der Schokolade.
- ▶ Eine Kakaofrucht wiegt im Durchschnitt 380 Gramm.
- Ein Kakaobaum liefert pro Jahr durchschnittlich 3-5 Kilo fertigen Kakao.
- Eine Kakaofrucht enthält 20-50 Kakaobohnen (Samen).
- Eine Kakaofrucht ist durchschnittlich etwa 20 Zentimeter lang.
- Nur 1-5 Prozent der Blüten eines Kakaobaums entwickeln sich zu Früchten.

Von der Kakaobohne zur Schokoladentafel

ERNTE

Die Kakaofrüchte sitzen mit ihrem kurzen Stiel direkt am Stamm und an den Ästen des Baumes. Dieser liefert das ganze Jahr hindurch Früchte, die von Hand geerntet werden.

FERMENTIEREN

Die Fermentation bewirkt, dass sich die typischen Aromastoffe des Kakaos herausbilden, die Samen abgetötet werden und Reste des schleimigen Fruchtfleisches sich von der Bohne lösen. Am Ende des Vorgangs oxidieren die Bohnen und bekommen ihre endgültige Farbe. Das Innere der weißlichgelben Bohne verändert ihren Farbton in das charakteristische Schokoladenbraun. Gleichzeitig verlieren die Bohnen einen Teil ihrer intensiven Bitterstoffe, um später, beim Rösten, das eigentliche Kakaoaroma zu entwickeln.

In der Regel höhlt man dafür die Früchte aus und gibt das Fruchtfleisch und die Samen in große Holzkisten oder in Gruben, die mit Bananenblättern ausgelegt sind. In beiden Fällen werden Hunderte von Kilo, manchmal bis zu einer Tonne Samen fermentiert. Sie werden mit Bananenblättern oder Sackleinen bedeckt, dann lässt man sie 2-7 Tage gären. Währenddessen wird durch häufiges Wenden der für die Oxidation benötigte Sauerstoff zugeführt.

TROCKNEN

Nach dem Gären müssen die Bohnen schnell trocknen. Ihr Wassergehalt von 60 Prozent muss sich auf 7–8 Prozent reduzieren. Dazu werden die fermentier-

ten Kakaobohnen auf Bastmatten ausgebreitet und regelmäßig gewendet, damit alle Bohnen der Sonne und dem Wind ausgesetzt sind. Der Trocknungsprozess dauert Wochen. Bei niedrigen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit besteht das Risiko von Schimmelbildung und Aromaeinbußen. Außer der Methode der Sonnenbestrahlung gibt es auch Trockenanlagen, wo warme Luft durch eine Schicht von Bohnen geblasen wird oder die Bohnen unter Zufuhr warmer Luft gerüttelt werden. Entscheidend dabei ist, dass keine bitteren Geschmackstöne entstehen. Sie können sich bilden, wenn die Temperaturen 65-70 °C übersteigen. Nach dem Trocknen werden die Bohnen einem sorgfältigen Reinigungsprozess (maschinell oder manuell) unterzogen und dann sortiert. Eine maschinelle Reinigung der Kakaobohnen erfolgt nur in Großbetrieben, bei kleineren Plantagen und Verarbeitungsstationen werden sie manuell gesäubert.

TRENNUNG NACH SORTEN

Bei diesem Arbeitsschritt geht es um die Qualitätsklassifizierung. Schwankungen der Qualität können mit der Wachstumsperiode der Bäume zusammenhängen oder mit dem Einfluss des Wetters während der ersten Phasen des Gesamtprozesses. Eine große, runde Bohne ist mehr wert als eine kleine, flache. Die sortierten Bohnen werden sorgfältig verpackt und gelagert, da Feuchtigkeit und Fremdgerüche dem Rohkakao schaden könnten. Meist werden Kakaosäcke vor und nach der Beförderung mit Insektenmitteln besprüht, damit keine Parasiten den wertvollen Inhalt zerstören.



Irish-Cream-Pralinen

Erlesenes Konfekt passt perfekt zu einer Tasse Kaffee nach dem Essen! Wer etwas kräftigeren Geschmack mag, nimmt statt Vollmilchkuvertüre eine dunklere Variante. Sie sollte nicht mehr als 50 Prozent Kakaoanteil haben, sonst wird das Liköraroma überdeckt.

Für etwa 30 Stück

ZUTATEN

Zum Ausgießen und Verschließen der Formen Etwa 300 g Vollmilchkuvertüre (30-40% Kakaoanteil)

Für die Irish-Cream-Ganache 200 g Vollmilchkuvertüre 100 g Sahne 5 g Butter (etwa 1 TL) 2 TL Glukosesirup oder Honig 4 EL Irish-Cream-Likör

ZUBEREITUNG

- 1. Kuvertüre temperieren. Die Pralinenform damit ausgießen (siehe
- 2. Die Kuvertüre für die Ganache zerkleinern und in eine Schüssel geben.
- 3. In einem anderen kleinen Topf die Sahne mit Butter und Glukosesirup aufkochen lassen.
- 4. Sahnemischung über die Kuvertüre gießen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Die Ganache mit Likör aromatisieren. Creme gründlich verrühren, dann auf etwa 35 °C abkühlen lassen.
- 5. Ganache in einen Spritzbeutel geben und die Pralinenformen zu drei Viertel mit der Creme füllen. Pralinen im Kühlschrank mindestens 1 Stunde fest werden lassen, oder am besten über Nacht bei 16-18 °C.
- 6. Die Pralinen mit temperierter Kuvertüre verschließen und gut abkühlen lassen.
- 7. Die Pralinen aus der Form lösen.



Schoko-Kokoskugeln

Für etwa 30 Stück

ZUTATEN

100 g weiche Butter

150 g Zucker

1 EL Vanillezucker

3 EL ungezuckertes

Kakaopulver

100 g Haferflocken

3 EL kalter, starker Kaffee

Zum Garnieren

50 g dunkle Kuvertüre Kokosraspel, Hagelzucker oder Zuckerkügelchen

ZUBEREITUNG

- 1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Kakaopulver in einer Schüssel vermischen. Haferflocken hinzufügen, dann den Kaffee.
- 2. Die Masse kühl stellen, damit sie erstarrt und sich leichter formen lässt. Dann die Masse zu gleichmäßig großen Kugeln rollen.
- Die Kuvertüre temperieren und etwas auf die Handfläche träufeln. Kugeln jeweils schnell darin rollen, dann in den Kokosraspeln, im Hagelzucker oder in den Zuckerkügelchen absetzen und darin wälzen.
 Das Konfekt luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.



Schoko-Cupcakes

Ergibt 12 Cupcakes oder 36 Mini-Cupcakes

ZUTATEN

3 Fier

250 g Zucker

1 TL Vanillezucker

50 g Butter

120 g Schmand

2 EL kalter Kaffee

210 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

4 EL Kakaopulver

1 Prise Salz

100 g dunkle Kuvertüre

(70 % Kakaoanteil)

Für die Schokocreme

60 g weiche Butter

300 g Puderzucker

1 TL Vanillezucker

20 g ungezuckertes Kakaopulver

100 g Doppelrahmfrischkäse

2 EL warmer Kaffee

Zum Garnieren

Zuckerperlen oder -blumen

ZUBEREITUNG

- 1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
- 2. Eier, Zucker und Vanillezucker zu einer schaumigen Creme schlagen.
- 3. Butter schmelzen, Schmand und Kaffee dazugeben. Mischung unter die Eicreme rühren.
- 4. Mehl, Back- und Kakaopulver sowie Salz gründlich vermischen und vorsichtig unter den Teig ziehen.
- 5. Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen, dann unter den Teig rühren.
- 6. In die Vertiefungen eines Muffinblechs Papierförmchen legen. Diese zu drei Viertel mit Teig füllen.
- 7. Cupcakes etwa 15 Minuten backen, dann abkühlen lassen.
- 8. Für die Schokocreme Butter mit Puder- und Vanillezucker, Kakaopulver und Frischkäse cremig schlagen. Kaffee unterrühren.
- 9. Die Creme auf die Cupcakes spritzen oder daraufstreichen. Die Kuchen mit Zuckerperlen oder -blumen verzieren.



Rezeptregister

PRALINEN & TRÜFFEL			
Schokoladentrüffel	37	Schachbrettkekse	103
Passionsfrucht-Pralinen mit Safran	38	Schoko-Kokos-Kegel	104
Irish-Cream-Pralinen	41	Schokoschnitten	107
Haselnusstürmchen	42	Schoko-Trüffel-Makronen	108
Karamellpralinen mit Salz	45	Schokoplätzchen mit Pfefferminzcreme	111
Himbeerpralinen	46	Schokoküsse	112
Johannisbeertrüffel	49		
Weiße Erdbeerpralinen	50	SÜSSE TEILCHEN & TORTEN	
Caffè-Latte-Pralinen	53	Schoko-Walnuss-Brownies	
Whiskytrüffel	54	Schokoladenkringel	
Champagnerherzen	57	Schokowürfel	
Vanilleblüten	58	Schoko-Cupcakes	
Kokospralinen	61	Schoko-Käsekuchen	125
Rumrosinen-Pralinen	62	Rum-Schokotorte	126
Pfefferminzpralinen	65	Pfefferminz-Schokotorte	129
Espressopralinen	66		
Piña-colada-Pralinen	69	DESSERTS	
Eierlikörpralinen	70	Mousse au Chocolat	
		Schokoladenpudding	
KONFEKT		Schokoladencreme mit Himbeeren und Chili	
Arrakkugeln	75	Weißes Schoko-Parfait	
Schoko-Kokoskugeln	76	Schoko-Panna-cotta	
Mini-Schokoriegel	79	Schokoladen-Soufflé	
Schoko-Powerkugeln	80	Espresso-Mousse	
Schokopralinen am Stiel	83	Crème brulée aus weißer Schokolade	
Schokokaramellen	84	Eis mit Kokoshaube im Schokokörbchen	
Schoko-Zimt-Mandeln	87	Dunkles Schokoladeneis	
Schoko-Mandelsplitter	88	Schoko-Kokos-Sorbet	153
Schoko-Nuss-Karamell-Konfekt	91	KLEINE EXTRAS	
KLEINGEBÄCK		Schoko-Bonbonniere für Pralinen	154
Sckokodiamanten	95	Einfache Schokoladensauce	154
Schokobaisers		Klassische Schokoladensauce	155
Dunkle Schoko-Cookies		Weiße Schokoladensauce	155
Schokoladen-Biscotti		Karamellsauce	155



Originalausgabe:

© Eliq Maranik und Stevali Production

Originaltitel: Choklad & praliner - förföriskt goda praliner, kakor, tårtor, cupcakes & mousser

Fotografien: Eliq Maranik und Stefan Lindström, außer:

Seiten 8, 11, 12, 15 und 18 iStockphoto.com Seite 16 www.valrhona.fr/ J. C. Quinard

Art Director: Eliq Maranik

Grafische Gestaltung: Eliq Maranik und Alan Maranik / Stevali Production

Redaktion: Eva Stjerne Ord & Form

© für die deutsche Ausgabe: h.f.ullmann publishing GmbH

Sonderausgabe

Übersetzung aus dem Schwedischen: Anne Görblich-Baier Redaktion und Satz: Gisela Witt für bookwise GmbH, München

Projektleitung für h.f.ullmann publishing: Isabel Weiler

Coverdesign: Simone Sticker

Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam

Printed in China, 2013

ISBN 978-3-8480-0382-2

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 X IX VIII VII VI V IV III II I

www.ullmann-publishing.com newsletter@ullmann-publishing.com



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags h.f.ullmann publishing.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.*ullmann publishing, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter <u>www.ullmann-publishing.com</u>.