

# Inhaltsverzeichnis

<b>ZARTSCHMELZENDE KUCHEN</b>	<b>10</b>
Wie man eine Ganache zubereitet	12
Wie man einen Biskuit rollt	13
Wie man eine Torte glasiert	14
Wie man eine Torte schwarz-weiß glasiert	15
Rezepte	16
<b>TARTES UND TARTELETTES</b>	<b>86</b>
Wie man einen Sablé-Teig zubereitet	88
Wie man einen Teig ausrollt	89
Wie man einen Teig in die Form einpasst	90
Wie man Teig in Tarteletteförmchen einpasst	91
Rezepte	92
<b>KÖSTLICHE MOUSSES UND CRÈMES</b>	<b>136</b>
Wie man ein Schokoladenbaiser zubereitet	138
Wie man Soufflé-Förmchen vorbereitet	139
Rezepte	140
<b>SCHOKOLADE – EIS ODER HEISS</b>	<b>206</b>
Wie man eine Englische Creme zubereitet	208
Wie man Brandmasse herstellt	209
Wie man Nocken formt	210
Wie man Baiser- oder Teigscheiben formt	211
Eisrezepte	212
Getränkerezepte	246
<b>SÜßES FÜR ZWISCHENDURCH</b>	<b>254</b>
Wie man Brandgebäck füllt	256
Wie man Schokoladentütchen herstellt	257
Rezepte	258
<b>FEINE PRALINEN</b>	<b>318</b>
Wie man Schokolade im Wasserbad temperiert	320
Wie man Schokolade mit Kakaobutter Mycryo® temperiert	321
Wie man Schokolade mit der Tabliermethode temperiert	322
Wie man das Temperieren der Schokolade prüft	324

Wie man ein Papierspritztütchen zum Dekorieren fertigt	329
Rezepte	330

**DEKORATION AUS SCHOKOLADE 386**

Wie man Bienenwaben herstellt	388
Wie man Schokoladenblätter herstellt	389
Wie man Schokoladenblüten herstellt	390
Wie man Schokoladenrosen herstellt	392
Wie man Schokoladenfiguren herstellt	394
Wie man Pralinen verziert	396
Wie man Schokoladenraspel herstellt	397
Wie man Schokoladenlößchen herstellt	398
Wie man Schokoladenbögen herstellt	400
Wie man ein Schokoladenband für eine Torte herstellt	402
Wie man ein Tortenband aus Kakaobutter herstellt	403
Wie man ein Schokoladenband mit Goldfäden herstellt	404

Glossar	406
Rezepte von A bis Z	409
Rezepte nach Zutaten	411
Danksagung	415