



Schokoladerie Juliet de Prie GmbH

18057 Rostock · Warnowufer 59

Telefon: +49 (0)381 3759954 · Fax: +49 (0)381 3777488

www.schokoladerie.com · info@feine-schokoladen.de

Feine Patisserie, Veranstaltungs- und Seminarräume bis zu 24 Personen

Termine unter www.schokoladerie.com

Kaffee & Kakaorösterei im Schmarler Fährhaus

18106 Rostock-Schmarl · Schmarl-Dorf 13 a

Telefon: +49 (0)381 12156845 · Fax: +49 (0)381 12174462

Schokoladenherstellung, Veranstaltungs- und Seminarräume bis zu 40 Personen

Unsere Seminare:

- Grundlagen der Schokolade
- Trüffel- Und Pralinen selbstgemacht
- Torten selbstgemacht
- Torten für Fortgeschrittene
- Eis selbermachen
- Kinderseminare
- Ultimative Schokoladenschaffe zu Ostern und Weihnachten
- Firmenseminare auf Anfrage

Weiterführende Angaben unter:
www.schokoladerie.com

Alle Angaben wurden von uns überprüft und nach bestem Wissen formuliert.

Die Schokoladerie de Prie® ist ein eingetragenes Markenzeichen.

Alle Bilder sind Eigentum des Autors.

Auszüge und Nachdrucke bedürfen ausdrücklich meiner Genehmigung.

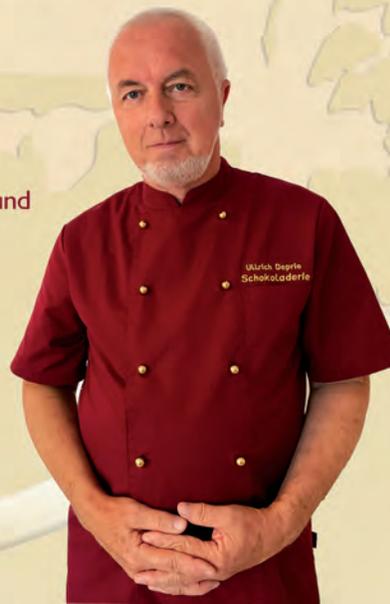
PS: Kleiner Kalorienverbrenntipp:

Eine 100 g Tafel Schokoladengenuss verbrennt durch:

ca. 230 min Bügeln, oder ca. 60 min Bergsteigen,

oder ca. 115 min Tanzen, oder ca. 85 min Holzhacken,

oder zwei (!) 100 g Tafeln durch ein Schäferstündchen (mind. 30 min).



Schokoladerie®



Schoko- laden- sachen zu Hause machen

Eine Zusammenfassung von Ullrich Deprie

Schokolade - hat Tradition und beflügelt die Fantasie



James Wadsworth (17. Jahrhundert):
„Schokolade macht alte Weiber zu jungen und knackigen Frauen. Wenn sie die süße Schokolade gekostet haben, erbebt ihr Fleisch und sie tun, was wir wissen, aber nicht sagen können.“



Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826):
„Jene, deren Naschhaftigkeit hauptsächlich in einer Liebe zum Süßen besteht, haben feinere Gesichtszüge, eine angenehmere Art, wohlgeformtere Figuren und vor allem eine ganz besondere Art zu sprechen.“

Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826):

„Wer das Glück hat Schokolade zu verzehren, erfreut sich einer guten Gesundheit. Diejenigen leiden viel weniger an kleinen Gebrechen, die ihr Glück verhindern.“

Anonym 17. Jhd.

„Hier hast du ein Getränk aus dem so fernen Westen. Wiewohl der nahen Lieb gewiß zum allerbesten. Es reiβet deinen Muth, erneuert deine Jahr. Du kostest es mein Schatz, drauff werd ich's auch genießen. Ich reiche dir's zugleich mit meinem Herzen dar, weil wir der späten Welt noch Enckel geben müßten.“



Stephanus Blancardus 1705

„Ihr, die ihr krafftlos seyd, kommt her und last euch stärcken/Die Chocolate ists, die euch erquicken soll...“

Dr. Johann Gottfried Kühne – Breslau 1717

„Es stärcket nemlich der Cacao den Magen, macht die Lebensgeister hurtig, verdünnt die Säfte und Geblüth, hilft zur Venus-Lust, stärcket das Haupt, lindert die Schmerzen und ist sein Lob sowohl zur Nahrung wie als Medicament nicht genug fast zu beschreiben.“

Papst Pius V. 17. Jhd.

„potus iste non frangit jejunium“ - (dieses Getränk bricht nicht das Fasten)



Johann Wolfgang von Goethe an seine letzte grosse Liebe Ulrike von Levetzow

„Gewogen scheinst du mir zu sein. Du lächelst zu der kleinen Gabe. Und wenn ich deine Gunst nur habe, ist kein Täfelchen zu klein.“



frei nach Christian Andersen

„Leben alleine ist nicht genug; Sonne, Freiheit und kleine Tafeln Schokolade braucht der Mensch.“

Francois de Rochefoucauld
„Ergeben Sie sich Ihrer Gier nach Schokolade ohne Komplexe und falsche Schuldgefühle, denn denken Sie daran: Kein vernünftiger Mensch ist ohne einen Funken von Wahnsinn!“

Ullrich Deprie 2010

„Bist du dereinst schwächlich, alt und recht malade, hilft Liebe nicht, nur Schokolade.“



Die inneren Werte der Schokolade



Wegen der hohen Kalorienkonzentration ist Schokolade eine wichtige Energiequelle. Schokolade gleicht sehr schnell die Energie aus, die der Körper bei schweren körperlichen oder geistigen Anstrengungen verbraucht. Darum ist Schokolade bei Sportlern, Studenten und allen, die ihre Energie nach anstrengenden Tätigkeiten ausgleichen möchten, sehr beliebt. Schokolade und ein aktiver Lebensstil passen damit gut zusammen. Zudem kann naturbelassener Kakao das Risiko für Diabetes, Krebs, Schlaganfall und Herzinfarkt senken.

Schokoladenlexikon »Wirkung der Inhaltsstoffe der Kakaobohnen«

Im Kakao sind Theobromin und Koffein enthalten. Theobromin stimuliert das zentrale Nervensystem, allerdings nicht so stark wie andere Alkaloide, dafür aber länger anhaltend und mit einem stimmungsaufhellenden Nebeneffekt. Koffein wirkt anregend, ist aber im Kakao in wesentlich geringeren Mengen enthalten als im Kaffee oder Tee.

Schweizer Kardiologen bezeichnen dunkle Schokolade mit über 70 % Kakaoanteil als „süßes Aspirin“. Auf der Jahrestagung der amerikanischen Herzspezialisten in Chicago im November 2006 wurde vorgestellt, dass bioaktive Verbindungen in dunkler Schokolade die Verklumpung der Blutplättchen vermindern. Wissenschaftler begründen die positiven Effekte mit den antioxidativen Eigenschaften von Kakao (50 g dunkle Schokolade enthielten so viele Antioxidantien wie 15 Gläser Orangensaft oder sechs reife Äpfel). Kakaoflavonole verbessern die Bereitstellung von Stickstoffmonoxid für einige Stoffwechselfunktionen. Dadurch könnten Ablagerungen in Gefäßen vorgebeugt und Schäden durch z.B. Rauchen gemildert werden.

Festgestellt wurde, dass durch Kakaokonsum der HDL-Cholesterinspiegel erhöht und der LDL-Cholesterinspiegel gesenkt wurde. Außerdem erhöht Kakaokonsum die Durchblutung des Gehirns. Des Weiteren wurde Kakao eine blutdrucksenkende Wirkung nachgewiesen. Besonders Schokolade mit hohem Kakaoanteil kann so zur Blutdrucksenkung beitragen.

Bei gesunden, normalgewichtigen Personen und Personen mit erhöhtem Blutdruck wurde die Insulinempfindlichkeit verbessert. Bei Versuchen an argentinischen Fußballern wurde eine Leistungssteigerung festgestellt. Weiterhin wurde nachgewiesen, dass der regelmäßige Verzehr von flavanolhaltigem Kakao in dunkler Schokolade die gesunden Hautfunktionen förderte, was die Hautalterung signifikant verzögern kann. Dies äußerte sich in erhöhtem Eigen-UV-Schutz der Haut, besserer Hautfeuchtigkeit und einer Glättung der Haut. Schließlich wurde in einer Studie festgestellt, dass das relative Sterberisiko durch Herz-Kreislauf-Erkrankungen von Personen mit hohem Kakaoverzehr während einer 15-jährigen Beobachtungsperiode um 50 % niedriger war, als das von Personen mit niedrigem Kakaokonsum.

Schokoladenlexikon »Mineralien in der Kakaobohne«

Kalzium – Am meisten in Milkschokolade und weißer Schokolade vorhanden. Trägt zur Bildung und zum Erhalt von Knochen und Zähnen in Kombination mit Vitamin A bei; hilft bei der Blutgerinnung in Wunden und spielt eine wichtige Rolle bei der Muskelfunktion.
– enthält (3 – 40 % des empfohlenen Tagesbedarfs – ETB - pro 100 g Schokolade).

Magnesium – Die höchsten Konzentrationen findet man in dunkler Schokolade. Hilft beim Erhalt eines kräftigen Knochensystems und ist wirksam bei der Förderung des Gedächtnisses und der Gehirnfunktion und bei der Vorbeugung von Depressionen.
– enthält (6 – 60 % des empfohlenen Tagesbedarfs – ETB).

Kupfer – Der höchste Gehalt ist in dunkler Schokolade und in geringeren Maßen in Milkschokolade vorhanden. Dient zur Vorbeugung kardiovaskulärer Erkrankungen.
– enthält (0 – 60 % des empfohlenen Tagesbedarfs – ETB).

Eisen – Meistens in dunkler Schokolade. Aktiv am Sauerstofftransport zum Körpergewebe beteiligt.
– enthält (2 – 35 % des empfohlenen Tagesbedarfs – ETB).

Phosphor – Nur in Schokolade mit Kakaopigmenten. Trägt zum Erhalt eines starken Knochensystems bei und hilft bei der Nutzung der Energie aus der Nahrung.
– enthält (25 – 35 % des empfohlenen Tagesbedarfs – ETB).

Zink – Die höchsten Konzentrationen findet man in dunkler Schokolade. Wichtig bei der Aufnahme der Nährstoffe aus Makronährstoffen und ist beteiligt am Zellwachstum und der Wiederherstellung von Gewebe des menschlichen Körpers.
– enthält (7 – 17 % des empfohlenen Tagesbedarfs – ETB).

Mangan – Die höchsten Konzentrationen sind in dunkler Schokolade und in geringeren Konzentrationen in Milkschokolade nachgewiesen. Fördert die Funktion des Nervensystems.
– enthält (0 – 100 % des empfohlenen Tagesbedarfs – ETB).

Schokoladensachen zu Hause machen



Inhaltsverzeichnis

- Seite 2 Ihr Plan
- Seite 3 Die Rohstoffe
- Seite 4 Das Zubehör
- Seite 5 Die Vorbereitung der Rohstoffe und des Zubehörs



- Seite 6 Grundlagen der Schokoladenverarbeitung
- Seite 7 Das Schmelzen von Schokolade
- Seite 8/9 Das Vorkristallisieren von Schokolade I u. II



- Seite 10 Sachen aus purer Schokolade
- Seite 10 Das Herstellen von Tafeln
- Seite 11 Das Herstellen von Hohlkörpern



- Seite 12 Pralinen und Schokoladentrüffel
- Seite 12 Herstellen von Pralinenschalen
- Seite 13/14 Füllungen und Truffesmassen
- Seite 15/16 Das Füllen von Pralinenschalen und Verschließen
- Seite 17 Das Formen von Truffesmassen zu „Schokoladentrüffeln“

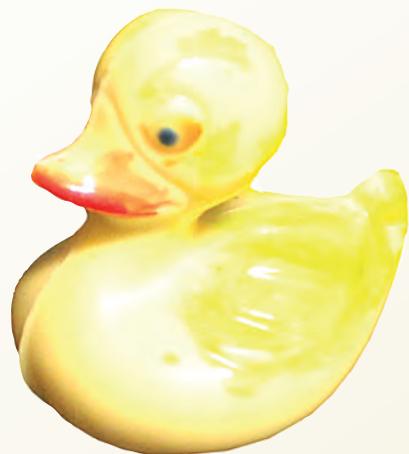
- Seite 18 Schnittpralinen

- Seite 19/20 Ausformen, Überziehen und Dekorieren

- Seite 21/22 Marzipanerzeugnisse

- Seite 23/24 Tipps und Tricks

- Seite 24 Verpacken und Lagern



Schokoladensachen zu Hause machen



Ihr Plan - was Sie wollen

Sie wollen mit und aus Schokolade verschiedene Leckereien herstellen.

Das wären: Tafeln und Hohlkörperfiguren
Pralinenschalen mit Füllungen (Formpralinen)
Schokoladentrüffel aus handformbarer Masse
Schnittpralinen und Marzipanleckereien

Schokoladentafeln und stückige Schokoladenerzeugnisse bestehen zumeist aus einer Sorte Schokolade. Dies kann Bitterschokolade, Vollmilchschokolade oder „Weiße“ Schokolade sein.

Dazu wird die flüssige Schokoladenmasse in fertige Formen gegossen, abgekühlt und ausgeformt.

Schokoladenhohlkörper bestehen ebenso zumeist aus einer Sorte Schokolade. Dies kann Bitterschokolade, Vollmilchschokolade oder „Weiße“ Schokolade sein.

Fertige Hand- oder Schleuderformen werden mit flüssiger Schokoladen gefüllt, teilweise wieder geleert, gekühlt und ausgeformt.

Pralinenschalen werden ebenso behandelt wie Schokoladenhohlkörper. Die Füllungen bestehen oft aus Truffesmassen, Ganachen, Cremes, Nüssen und Kernen, Marzipan oder Nougat. Gefüllt, verschlossen, gekühlt und ausgeformt werden Pralinen im nachhinein nicht mehr weiter dekoriert.

Schokoladentrüffel sind, aus leicht festgewordenen Truffesmassen, Ganachen oder Nougatmassen, von Hand geformte oder gespritzte Portionskügelchen/-stückchen, die anschließend mit Schokolade überzogen werden. Ein Pudern mit Kakao oder anderen Pulvern ist ebenso möglich. Danach erfolgt die Enddekoration.

Schnittpralinen sind ausgerollte oder gegossene Massen, die nach einem leichten Anziehen in Portionsstückchen geschnitten oder ausgestochen werden. Anschließend erfolgt oft das Überziehen und Ausdekorieren.



Pralinen



Tafeln



Hohlkörper

Schokoladensachen zu Hause machen



Die Rohstoffe

Als Wichtigstes und auch als Teuerstes benötigen Sie verschiedene Schokoladen. Diese kaufen Sie als Tafeln im Lebensmittelhandel, als Drops lose oder verpackt im Schokoladenfachgeschäft oder im Internet oder bei Gastronomen. Als Block auch bei professionellen Schokoladenhändlern.

Zumeist unterscheiden wir in Bitterschokolade, Vollmilchschokolade oder „Weiße“ Schokolade. In der Kakaoverordnung sind weitere Unterschiede im Namen und in den Inhaltstoffen festgelegt.

Bitterschokolade - sollte zwischen 60% bis 70% Kakaobestandteile haben.

Vollmilchschokolade muß mindesten 30% Kakaobestandteile, besser noch 40% und mehr haben.

„Weiße“ Schokolade in dem Sinne ist eigentlich keine Schokolade, sondern ein Grundgemisch aus Zucker, Milchpulver und Kakaobutter. Dabei sollte der Kakaobutteranteil bei mindestens 25% bis 28% liegen.

Merke: Je weniger Allergene, Spuren von ..., und andere schokoladenfremde Inhaltsstoffe auf der Verpackung stehen, desto verträglicher ist die Schokolade. Je genauer die Herkunft und Verarbeitung angegeben wird, desto hochwertiger und geschmacksintensiver wird die Schokolade sein.

Saubere gute Rohstoffe ergeben ein genussvolles Erzeugnis. Das gilt für alle Lebensmittel. Kuvertüre ist dabei die Bezeichnung für Schokolade mit mehr Kakaobestandteilen - vorwiegend Kakaobutter - als gesetzlich vorgeschrieben.

Weitere Rohstoffe sind:

Sahne - 30% Fettgehalt mindestens - ist empfehlenswert.

Butter - handelsüblich mit 80% Fettgehalt - besser ist Butterreinfett.

Zucker - Rohrohrzucker oder auch Puderzucker zum Zucker schmelzen.

Nüsse und Kerne - möglichst frisch.

Zum Erreichen von anderen Geschmacksnuancen sind Konfitüren, Sirupe, ätherische Öle, Pasten und Extrakte mit einem geringen Anteil von freiem Wasser nützlich.

Bitte immer die Verarbeitungsangaben auf den Verpackungen beachten, ebenso das Mindesthaltbarkeitsdatum und die Inhaltsstoffangaben mit der Zutatenliste.



Schokoladensachen zu Hause machen



Das Zubehör

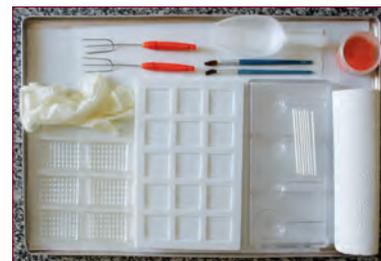
Für die Herstellung von massiven Schokoladenerzeugnissen:

- Topf mit Edelstahlschüssel, passend als Einsatz für den Topf oder Microwelle mit Kunststoffschüssel
- Waage mit Grammangaben
- Holzlöffel oder Schaber - lebensmitteleuglich
- Einstechthermometer oder Infrarotthermometer
- zwei Spachtel mit glattem Griff - lebensmitteleuglich
- Steinplattentisch oder große glatte Fliese
- Kühlschrank (Temperatur 9-10°C eingestellt)
- Tafelformen aus Kunststoff oder Metall
- Hohlkörperformen mit Klammern
- Abstellblech oder -teller, Frühstücksbrettchen oder feste Pappuntergründe (A4).

Zusätzlich für Pralinen und andere Erzeugnisse:

- Pralinenformen
- Überziehgabeln
- Dekorierpinsel
- Ausstechtüllen
- Löffel, Holzlöffel, Messer, Schere, Handschuhe
- Kochtopf mit Stiel (Kasserolle)
- Spritzbeutel - wenn dazu Tüllen verfügbar sind ist das schön
- Pergament- oder Fettpapierblätter
- Mischschüsseln
- Bleche mit Trennleisten
- Teigrolle.

Und los geht's.



Schokoladensachen zu Hause machen



Das Vorbereiten der Rohstoffe und des Zubehörs

Die Vorbereitung des Zubehörs und auch der Rohstoffe ist notwendig, weil während der Arbeit mit diesen, ein planmäßiger Ablauf der Handlungen für das Gelingen unbedingt notwendig ist.

Eine Raumtemperatur von 18°C bis 20°C Grad, dazu kein Lüfter und kein offenes Fenster, sowie eine gute Beleuchtung, garantieren angenehme erfolgversprechende Rahmenbedingungen.

Vorbereiten der Rohstoffe:

1. Kontrolle der Rohstoffqualitäten
2. Abwiegen der benötigten Mengen
3. Bereitstellen in Ablaufreihenfolge für die Verarbeitung

Vorbereiten des Zubehörs:

1. Funktionskontrolle des Zubehörs - Funktioniert das Thermometer?
2. Überprüfung der Sauberkeit des Zubehörs
3. Polieren der Formen mit weichem Tuch oder Watte.
Das Polieren der Formen sorgt für glatte hochglänzende Oberflächen auf den Schokoladenerzeugnissen. Verschmutzungen oder Fettreste in den Formen sind sonst nach dem Ausformen auf der Schokolade zu erkennen. Schokoladenerzeugnisse, die gut vorbereitet an der Luft abkühlen, ohne Formkontakt erhalten immer nur einen seidenmatten Glanz.
- Hohlkörperformen sind mit den Klammern arbeitsfertig zu machen
4. Bereitstellen des Zubehörs in der Ablaufreihenfolge der Verarbeitung



Abstellen der Formen und das Zubehör in der Arbeitsreihenfolge.



Polieren der Formen - wichtig ist Polieren auch bei Formen mit Mustern und Dekoren an der Innenseite.



Abwiegen der zu verarbeitenden Rohstoffe und Bereitstellen in der Verbrauchsreihenfolge.

MERKE: Allgemeine Sauberkeit und gute Vorbereitung sind immer die Grundvoraussetzungen für gute Ergebnisse.

WICHTIGE INFORMATION ZUR SCHOKOLADE I:

Inkrafttreten des Luxussteuererlasses von 1704 – Friedrich I. von Preußen: Wer Schokolade trinken wollte, hatte jährlich zwei Taler für einen Erlaubnisschein zu zahlen. Ebenso der Anbieter der Trinkschokoladen.