

## Presseinformation

### Ramon Morató **CHOCOLATE** Schokolade

Matthaes Verlag, Stuttgart 2009  
616 Seiten, Hardcover  
ISBN: 978-3-87515-113-8  
119,- € (D), 122,- € (A), 190,- € CHF



### Kurztext

Das Grundlagenbuch zur Arbeit mit Schokolade – in Theorie und Praxis wurde ausgezeichnet mit dem *World Cookbook Award* als das beste Schokoladenbuch der Welt.

Ramon Morató beschreibt von der Schokoladenherstellung über die Auswahl der geeigneten Schokolade bis hin zur optimalen Temperierung alles, was der Konditor oder Patissier wissen sollte. Im Rezeptteil folgen wundervolle Kreationen, wie zum Beispiel Snacks, Cremes und Marmeladen, Kuchen und Desserts, Pralinen und Petits Fours, die von französischen und spanischen Einflüssen geprägt sind. Dabei ist das Spektrum der Rezepte riesig, die Farbfotografien zahlreich und die Erläuterungen ausführlich.

### Aus dem Inhalt

Vom Kakao zur Schokolade | Die Wahl des richtigen Produkts | Frühstück und Imbiss | Trinkschokolade | Konfitüren und Brotaufstrich | Torten | Kleine Torten | Süsse Variationen | Allgemeine Hinweise zur Herstellung von Pralinenfüllungen | Die wichtigsten Füllungen | Turrón | Snacks | Desserts | Süsse Leckereien

### Der Autor

Ramon Morató erhielt nach seiner praktischen Ausbildung als Patissier ein Stipendium für das Eliteausbildungszentrum Ecole Supérieure de la Pâtisserie in Yssingaux. Als mehrfach ausgezeichnete Patissier ist er heute leitender Chef der Aula Chocovic, einer spezialisierten Ausbildungsstätte für Chocolatiers. Neben seiner Teilhabe an der Produktionsfirma CAPDEVILA & MORATO ASSOCIATS, ist er Miteigentümer und Createur der Produktpalette CACAO SAMPAKA.

### Kontakt

Matthaes Verlag GmbH | Presse Buchverlag | Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart  
Fon 0711/2133-335 | Fax 0711/2133-320 | Mail [presse-buch@matthaes.de](mailto:presse-buch@matthaes.de)