



Eybel – Ihre Pralinenexperten

Konditormeister Andreas Eybel entwickelt seit über 20 Jahren köstliche Ideen aus Milch und Schokolade. Seine Frau Alexandra und hochmotivierte Mitarbeiter stehen ihm dabei zur Seite. Eybel Schokoladen- und Pralinenpezialitäten finden zahlreiche Liebhaber, bis hin zu Sterne- und Sonnen-Restaurants. Ab Frühjahr 2007 können Sie in der »Schokoladenquelle« in Waakirchen am Tegernsee allerlei Interessantes über Schokolade erfahren und verschiedenste Köstlichkeiten gleich vor Ort probieren.

Die Wahre Liebe

Ein göttlicher Genuss

Von Kakao bis zur feinsten Trüffelpraline

Lassen Sie sich schon jetzt in die Welt der Schokolade entführen und erfahren Sie in diesem Buch Wissenswertes über die Herkunft und Herstellung von Schokolade. Damit der »göttliche Genuss« nicht zu kurz kommt, finden Sie zwischen den Deckeln dieses Buches sechs leckere Trüffelspezialitäten – jeweils paarweise – zum Verkosten.



- 1 Die Wahre Liebe 2 Latte Macchiato 3 Rum-Sahnetrüffel 4 Die Göttliche
5 Marc de Champagne Royal 6 Sahnetrüffel in Edelzartbitter

150 g gefüllte Trüffelpralinen

Zutaten: Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Sojalecithin, Vanillin)

(weiß: mind. 27 % Kakaoanteil, Vollmilch: mind. 34 % Kakaoanteil, Zartbitter: mind. 60 % Kakaoanteil)

zusätzlich in ❶: Himbeerkonfitüre, Zucker, Himbeersaft, Sahne, Vanille, Eierlikör (20 %), Kirschli (40 %)

zusätzlich in ❷: Sahne, Espresso-Kaffee-Paste, Zucker, Kaffee, Pflanzenöl, Haselnüsse, Rum (50 %),

Kirschli (40 %), Kakaopulver

zusätzlich in ❸: Sahne, Kakaobutter, Zucker, Vollmilchpulver, Vanillin, Molkepulver, Rum (50 %)

zusätzlich in ❹: Butter (mind. 82 % Fett), Grand Marnier (60 %), Zucker

zusätzlich in ❺: Sahne, Marc de Champagne (50 %), schwarze Johannisbeeren, Gelierzucker

zusätzlich in ❻: Sahne, Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Kirschli (40 %)

Kann Spuren von Erdnüssen, Soja und anderen Schalenfrüchten enthalten.

