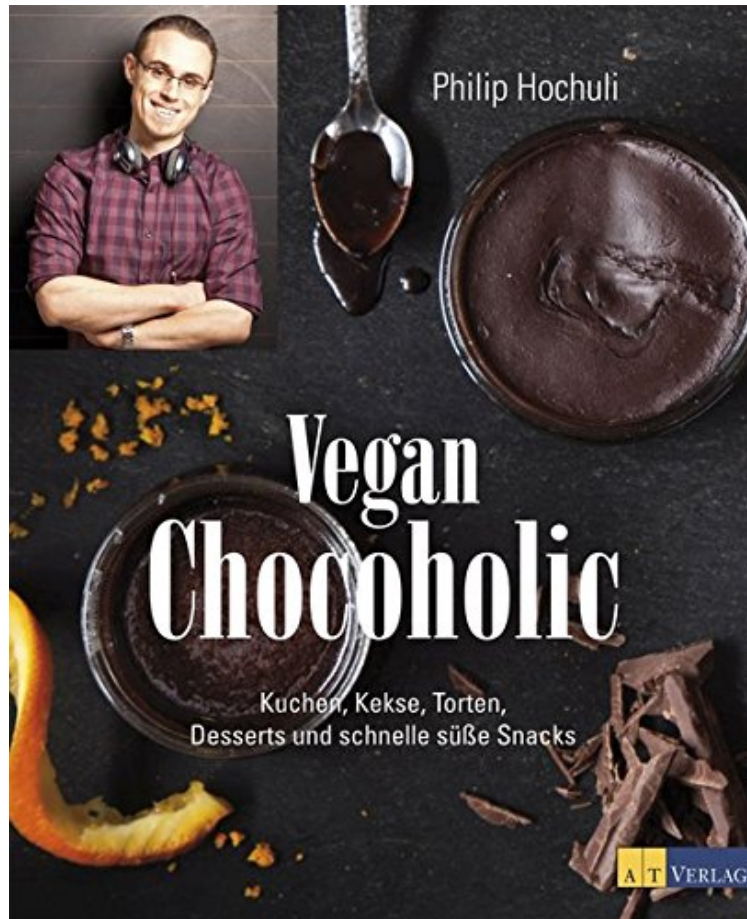


Vegan Chocoholic: Kuchen, Kekse, Torten, Desserts und schnelle ssse Snacks

Von Philip Hochuli

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #277916 in BcherMarke: At VerlagVerffentlicht am: 2015-07-27Abmessungen: 10.28 x .79b x 8.111, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 77.Mb

Von Philip Hochuli : Vegan Chocoholic: Kuchen, Kekse, Torten, Desserts und schnelle ssse Snacks before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegan Chocoholic: Kuchen, Kekse, Torten, Desserts und schnelle ssse Snacks:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegane Schoko-Rezepte mit zahlbaren Zutaten?Von Johanna aus KasselJa, das geht und dies Buch ist der Schlssel dazu. Mit unkomplizierten Rezepten bietet das Buch leckere Desserts, Torten, Kekse und auch salzige Rezepte zeigen, wie raffiniert Schokolade eingesetzt werden kann und sichern jede Menge Spa beim Zubereiten, backen und kcheln.Das Buch ist klar strukturiert und bersichtlich aufgebaut. Bei jedem Rezept finden wir Icons, die auf einen Blick verraten, ob es glutenfrei, zuckerfrei oder sojafrei ist. Das ist sehr hilfreich zur schnellen Orientierung, besonders wenn man Gste hat, die nicht alles essen drfen.Nach einer Einfhrgung zum Thema, welche Zutaten man zum Schokolade machen braucht, wird erklrt, wie Schokolade hergestellt und richtig verarbeitet wird. Dann folgen zuerst die Rezepte mit

Schoko-Aufstrichen, wie Erdbeer-Schoko-Aufstrich und veganes Nutella (himmlisch). Weiterhin finden wir Kekse, Cupcakes, Browies und Plätzchen, und ein eigenes Kapitel für Kuchen, Torten und Cheesecakes, da hat es mir besonders die Sacher-Torte angetan. Weiterhin gibt es ein tolles Kapitel für Chokholics, wo Lebkuchenmousse, Tartelets, Marzipan-Schoko-Riegel auf uns warten und ein Schokoladen-Focaccia mit Rosmarin und Meersalz unbedingt entdeckt werden will. Die Bounties entstammen dem Kapitel 'Schokoladige Verführungen ohne Backen' und die habe ich sofort am gleichen Abend hergestellt, als das Buch ankam. Superlecker und preiswerte Zutaten! Das könnte mein Weihnachtsrenner werden. Sehr leicht herzustellen! Vorteil: die Zutaten sind in fast jedem Supermarkt zu finden. Einfache Angaben zum Schwierigkeitsgrad und zum Zeitaufwand erleichtern die Planung. Weil die Soja- und glutenfreien Rezepte mit Symbolen gekennzeichnet sind, erkennt man schnell: viele Rezepte sind sojafrei. Ein paar Rezepte im letzten Teil des Buches zeigen auch, dass Schokolade selbst herzhaften Gerichten eine besondere Note verleihen kann. Fazit: ein MUSS für alle Schokofans, egal, ob Veganer oder nicht. 4 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wow...mit einem kleinen Aber... Von RaumKlang ENDLICH ein veganes Kochbuch für wahre Schokofreaks...himmlisch. Einziger Abstrich, tatsächlich ist Margarine und Rohrzucker (selbst wenn roh) ein No-Go für Gesundheitsbewusste, wo es doch eine irre Auswahl an anderen Süßungsmitteln und Fetten gibt. Tipp 1: ich halbiere (!) getrost die Zucker- oder Puderzucker Menge in den Rezepten und ersetze sie mit besseren Varianten, wie z.B. Kokosblütenzucker (gibt's auch in Puderform) oder Agavensirup, es schmeckt immer noch toll und genauso so. Tipp 2: Ich halbiere immer gleich die angegebene Fett (Margarinen) Menge und ersetze dann das Fett mit kalt gepresstem Kokosöl, man muss bedenken, dass Schokolade sowieso schon einen massiven Kakaobutteranteil hat. Zwar nicht im Sinne des Autors, aber viel gesünder und immer noch so lecker, denn meiner Meinung nach passt der Geschmack des nativen Kokosöls super zu Schokolade in allen Varianten. Die Rezepte gelingen trotzdem einwandfrei. Tipp 3: Es gibt mittlerweile vegane Schokolade, die NICHT mit Rohrzucker gestübt ist, sondern ebenfalls mit Agavensirup oder Kokosblütenzucker, z.B. von Vivani. Großes Lob an die sehr treffenden Detailbeschreibungen. Super Buch! 6 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ich bin begeistert. Von Ozan Kamaç So wie die ersten 2 Bücher einfach ein super Werk. Man weiß gar nicht was man als erstes machen soll. Gut beschriebene und gelingsichere Rezepte. Wer Schokolade liebt wird mit diesen Rezepten ein echter Chocoholic werden. Achtung Suchtgefahr :)

Produktbeschreibung Kuchen, Kekse, Torten, Desserts und schnelle süße Snacks Gebundenes Buch Vegan und Schokolade? Ja und wie! Von Klassikern wie Sachertorte oder Schokoladen-Amaretti über neue süße Kreationen wie Mandel-Schoko-Pannacotta oder Schokoladen-Sushi bis hin zum kleinen Schokokick für zwischendurch in Form von Aufstrichen oder Schokoladenjoghurt. Ein paar Rezepte zeigen außerdem, dass Schokolade selbst herzhaften Gerichten eine besondere Note verleihen kann. Die Rezepte folgen dem Motto "genial unkompliziert": Sie sind klar und einfach und die meisten spielend leicht umzusetzen. Sämtliche Zutaten sind in fast jedem Supermarkt zu finden. Angaben zum Schwierigkeitsgrad und zum Zeitaufwand erleichtern die Planung. Soja- und glutenfreie Rezepte sind übersichtlich mit Symbolen gekennzeichnet; die meisten der Rezepte sind sojafrei. Fotos: Alexandra Schubert

Kurzbeschreibung Vegan und Schokolade? Ja und wie! Von Klassikern wie Sachertorte oder Schokoladen-Amaretti über neue süße Kreationen wie Mandel-Schoko-Pannacotta oder Schokoladen-Sushi bis hin zum kleinen Schokokick für zwischendurch in Form von Aufstrichen oder Schokoladenjoghurt. Ein paar Rezepte zeigen außerdem, dass Schokolade selbst herzhaften Gerichten eine besondere Note verleihen kann. Die Rezepte folgen dem Motto genial unkompliziert: Sie sind klar und einfach und die meisten spielend leicht umzusetzen. Sämtliche Zutaten sind in fast jedem Supermarkt zu finden. Angaben zum Schwierigkeitsgrad und zum Zeitaufwand erleichtern die Planung. Soja- und glutenfreie Rezepte sind übersichtlich mit Symbolen gekennzeichnet; die meisten der Rezepte sind sojafrei. Fotos: Alexandra Schubert über den Autor und weitere Mitwirkende Philip Hochuli studiert Ökonomie in Zürich und hat sich seit einigen Jahren der veganen Küche verschrieben. Er gibt Kochkurse, macht Kochshows und betreibt Restaurants. Bisher sind von ihm zwei Bücher erschienen.