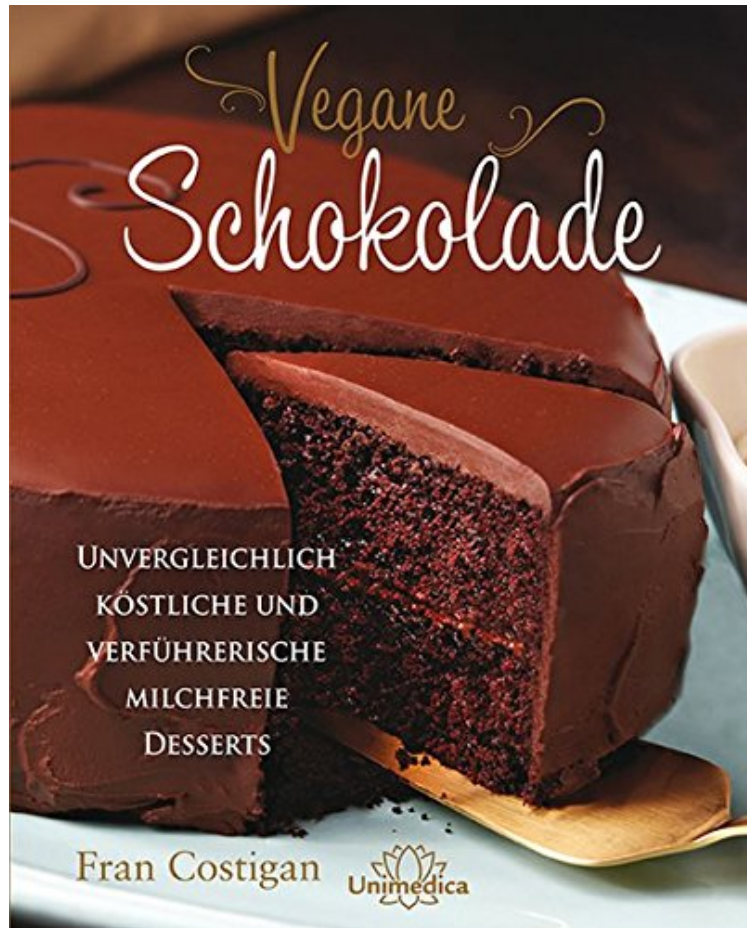


# Vegane Schokolade: Unvergleichlich köstliche und verführerische milchfreie Desserts

Von Fran Costigan

ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #317943 in BcherMarke: Narayana; UnimedicaVerffentlicht am: 2015-11-01Abmessungen: 10.20 x 1.06b x 8.15l, Einband: Gebundene Ausgabe316 Seiten | File size: 34.Mb

**Von Fran Costigan : Vegane Schokolade: Unvergleichlich köstliche und verführerische milchfreie Desserts** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegane Schokolade: Unvergleichlich köstliche und verführerische milchfreie Desserts:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Buch, aber ...Von Snoopytja, man bentigt doch recht viele Zutaten, die es hierzulande nicht gerade an jeder Ecke gibt. Nichts desto trotz, hat man diese mal, kann man wunderbare Schokoköstlichkeiten zaubern ... . Nebenbei lernt der Anfnger auch etwas ber Schokolade, was er/sie zuvor vielleicht noch nicht wusste:-) Was hat Milka eigentlich mit Schokolade zu tun;-)6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Viel zu kompliziert!Von RaumKlangDas Buch ist eine Mega-Enttuschung fr normale Menschen, die gerne etwas nachbacken wollen, sondern nur etwas fr Konditor-Profis und wahrscheinlich exaltierte, perfektionistische New Yorkerinnen. Zu allererst gibt es

nur von einigen Rezepten Bilder, die anderen kennt man oft vom Namen her nicht und weiß gar nicht, was man sich darunter vorstellen soll. Zudem ist es gespickt mit professionellen zumeist englischen Ausdrücken: vom Fudge über Ganache, über Blondie zu Trifle und Horchata...Es gibt keine Zeitangaben oder Angaben über Schwierigkeitsgrade und Kalorienmengen. Die oft langen Einführungstexte am Anfang eines jeden Rezepts sind verwirrend und überhaupt ist es kompliziert aufgebaut und gestaltet. Viele Rezepte verlangen vorher die Zubereitung eines anderen Rezepts, der Zeitaufwand ist also oft erheblich und verdirbt die Lust auf's Nachmachen. Manche Zutaten sind hier im deutschsprachigen Raum nicht mal im Bioladen zu kriegen, ich habe z.B. keine Ahnung, was alkalisierter Kakao sein soll oder Guar gummi oder wo es Schokoladen-Extrakt gibt. Viele Rezepte sind mit 2 Mehlsorten (und dabei nur Weizen) und gar 3 (!) Süßungsmitteln oder 3 Stärkearten angegeben, man muß daher ausgestattet sein, wie ein Konditormeister! Ich finde es beraus unübersichtlich und viel zu lange und genau ausgeführt, völlig überflüssig. Stattdessen empfehle ich vorwiegend "Vegan Chocoholic" von Philip Hochuli, es ist an Einfachheit und gelungenen Rezepten und Bildern nicht zu bertreffen! 27 von 30 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle Rezepte, aber... Von N. Gusan... wer hofft, hier auch nur ein einziges Rezept zu finden, mit dem man die Schokolade an sich selbst herstellen kann, der ist leider falsch. Für jedes Rezept - sei es Kuchen, Praline oder Ähnliches, muß fertige, gekaufte vegane Schokolade verwendet werden. Ich war jedoch auf der Suche nach einem Buch, wie ich die Schokolade selbst herstellen kann. Ich bin der Meinung, wenn man diesem Thema - nämlich der veganen Schokolade - ein ganzes Buch widmet, dann wären zumindest ein paar Grundrezepte für die eigentliche Schokoladenherstellung ein Muss gewesen, und nicht nur, was sich aus der gekauften Schokolade alles zaubern läßt. Wem das jedoch nicht so wichtig ist, dem kann ich das Buch durchaus empfehlen, daher ein guter Durchschnitt von 3 Sternen.

**Produktbeschreibung** Gebundenes Buch Vegane Schokolade - Unvergleichlich köstliche und verführerische milchfreie Desserts Mit veganen, organischen und fair-gehandelten Zutaten werden köstliche Schokoladendesserts hergestellt, die jeder genießen kann. Manch einer hat Schwierigkeiten, einen wirklich leckeren veganen Nachtisch zu finden, vor allem, wenn er aus Schokolade sein soll. Aber nun ist es möglich, milchfreie, organische, fair-gehandelte und absolut köstliche Schokoladenkuchen, Brownies, Trüffel, Pudding, Eiscreme und vieles mehr herzustellen. Die Autorin, Backereiausbilderin und vegane Unternehmerin Fran Costigan hat viele Jahre damit verbracht, ihre Süßigkeitengelüste auf vegane Weise zu stillen. Unzählige Versuche und Stunden in der Küche haben zur Neuentwicklung einiger ihrer liebsten Schokoladendesserts geführt, die nun gesünder sind, aber auch den Geschmackstest mit Bravour bestehen: Zartbitter-Schokoladentrüffel (mit mehreren Geschmacksvarianten), ein Brooklyn Blackout-Schichtkuchen, eine Sacher Torte, sogar Schokoladen-Moon-Pies! Die detaillierten Rezepte garantieren ein perfektes Ergebnis. Es ist, als bekäme man in seiner eigenen Küche persönlichen Unterricht im Backen. Das perfekte Geschenk für alle, die einen sensiblen Zahn haben, und für die vegane Schokolade mit Sicherheit innerhalb kürzester Zeit zum absoluten Renner avancieren wird.

**Kurzbeschreibung** Cremig, verführerisch, schokoladig und vegan? Endlich sind göttliche Schokoladenkuchen, saftige Brownies, raffinierte Trüffel, köstliche Puddings, zartschmelzende Eiscremes und viele weitere unwiderstehliche Versuchungen nur noch ein Rezept weit entfernt. Dieses Buch wird zum kostbaren Schatz aller leidenschaftlichen Schokoladen- und Dessertfans werden. Fran Costigan, die Königin der veganen Desserts, ist die wohl bekannteste vegane Konditormeisterin. Sie ist Perfektionistin und hat über 20 Jahre in ihrer New Yorker Lehrküche damit verbracht, Rezepte solange zu verfeinern, bis es vegane Meisterwerke wurden. Ergebnis ist dieses Werk, was in seiner Art einzigartig ist. Nach ihrer Erfahrung ist vegane Schokolade noch unverfälschter und intensiver im Geschmack ganz ohne Milchprodukte, Eier oder weißen Zucker. 120 himmlische und rein vegane Schokoladen-Desserts, die schon beim bloßen Gedanken das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen, verführen zum Nachkochen und gelingen dank Fran Costigans detaillierten Anweisungen immer perfekt. Fran Costigans Vegane Schokolade ist die Bibel der sensiblen, rein pflanzlichen Verführungen! Dieses Buch wird als Liebling unter den Dessertklassikern in jede Küche Einzug halten! Kris Carr, Bestseller-Autorin "Vegane Schokolade" mit 120 Rezepten, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen - auch als Nicht-Veganer. Fran Costigan gilt als die "Königin der veganen Desserts". WO am Sonntag