

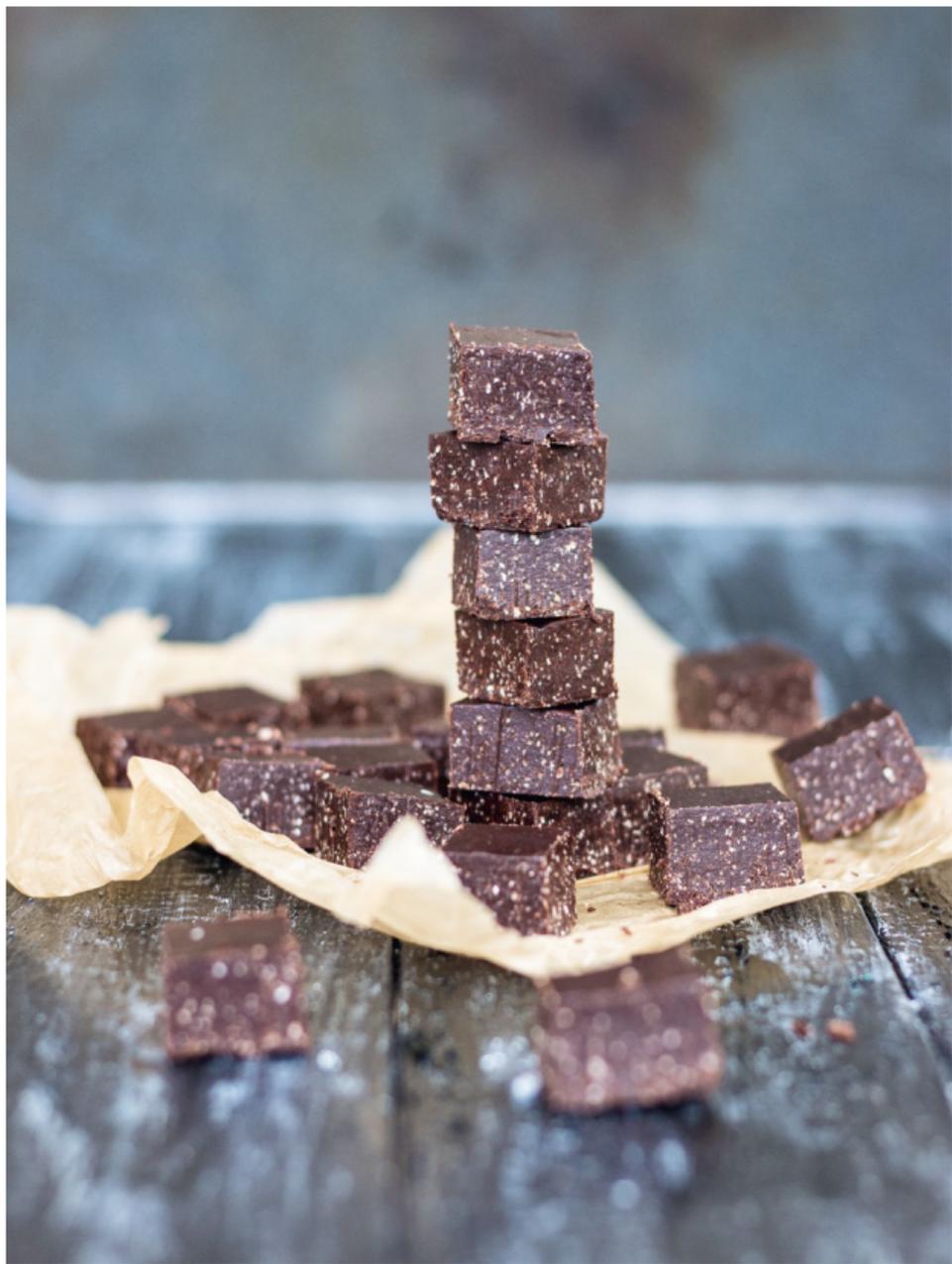
Conchieren **DIE REVOLUTION**

Die wohl erfolgreichste Weiterentwicklung – und heute nicht mehr wegzudenken – ist das Conchieren von Schokolade. Diese Veredelung hat die Schokoladenherstellung revolutioniert und sorgt dafür, dass die Schokolade wunderbar schmilzt und auf der Zunge zergeht.

In der Conche, einem speziellen Knet- und Rührgerät, wird die Schokolade über mehrere Stunden oder Tage ständig in Bewegung und auf einer Temperatur zwischen 55 und 90 °C gehalten. Dadurch sinkt der Feuchtigkeitsgehalt auf unter 1 Prozent. Zudem verdampfen dabei Bitter- und Geruchsstoffe, was sich positiv auf den Geschmack der fertigen Schokolade auswirkt.

Rezepte

Zum Naschen



Schokoladen-

FUDGE

FÜR 1 BACKFORM [CA. 20 × 14 CM]

🕒 10 MIN + 1 TAG [KÜHLEN]

ZUTATEN

FÜR DAS FUDGE

- 65 g gemahlene Haferflocken (alternativ 65 g Haferflocken)
- 65 g Proteinpulver (Vanille- oder Schokogeschmack)
- 65 g Backkakao
- 65 g Erdnussmus (alternativ Erdnusscreme)
- 65 g Agavendicksaft
- 65 g geschmolzenes Kokosöl
- 65 g Milch

AUSSERDEM

- Backpapier für die Backform