

Geschenk für Mentorinnen - Inspiration

Beitrag von „qchn“ vom 25. Mai 2023 20:05

die Schokolade, egal von welcher vornehmen oder hipsterigen Marke - handgeschöpft oder mit Rosenblüten, kommt eh fast immer nur von Großherstellern, wie Valrhona. Die machen dann halt ne verlässlich gute Qualität, ohne viel Geschmackskomponenten, stark geröstet, um immer den gleichen Geschmack zu erreichen und mit Vanille angereichert. Milka und so schmeissen dann halt noch Unmengen an Zucker dazu. Ich hab mich vor Jahren mal durch sämtliche dunkle Schokoladen durchprobiert und bin im Nachhinein entsetzt, dass ich die unfassbar saure, fies vanillige Lindt 99% überhaupt mal gegessen habe. Ein guter und nicht zu teurer Anfang sind imho Bonnat-Schokoladen - industriell, aber sortenrein. Deren 70% Schokolade (Inhaltsstoffe Schokolade, Zucker) schmeckt wie Milchschokolade und die 100%ige ist schön cremig - man fragt sich, warum man bisher alles über 40% Kakaoanteil als Bitterschokolade bezeichnet hat.