

Dubai-Schokolade

Die besten Rezepte & Tipps zum Selbermachen

Antje Watermann, Volker Debus

Die besten Rezepte & Tipps zum Selbermachen

Die Dubai-Schokolade ist eindeutig das Highlight unter den Trendprodukten im Foodbereich. Aber was genau macht die süße Versuchung aus den Vereinigten Arabischen Emiraten eigentlich so besonders? Die Kombination aus dem sogenannten Engelshaar, einem leicht knusprigen Teig für den Crunch beim genüsslichen Verspeisen, und einer aromatisch intensiven Pistaziencreme macht die Schokolade einfach unwiderstehlich.

Die orientalische Geschmacksnote ist ein aufregender Genuss für den Gaumen und eignet sich perfekt, um beliebten Dessert-Klassikern das gewisse Etwas zu verleihen. Hier finden Sie also nicht nur die besten Tipps & Tricks zum Selbermachen der Dubai-Schokolade, sondern auch kreative Rezeptideen mit der beliebtesten Schokolade der Welt!

Bibliografische Angaben

Autor:	Antje Watermann, Volker Debus
Titel:	Dubai-Schokolade
Untertitel:	Die besten Rezepte und Tipps zum Selbermachen
Umfang:	80 Seiten
Format:	183 x 225 mm
Ausstattung:	Softcover
ISBN:	978-3-69019-024-4
Preis:	€ (D): 12,99

