

Treffen des Schokoklubs

Montag, 8. September 2008 um 19 Uhr in der Agentur DREI hoch 3

---

Teilnehmer: 7

Begrüßung v. Team "Schokoklub" (Nils Wagner und Sonny)

Ablauf:

selbstgemachte Pralinen von Frau Sparenborg

sahen sehr massiv aus, waren aber locker und sehr schmackhaft!

Herr Decker brachte einige Schokoladen-Tafeln (80g) mit:

er erklärte uns seine Arbeit, das Kreieren versch. Schokoladen-Sorten - wie die Zutaten zusammen passen (oder auch nicht) und div. interessante Dinge und kredenzte uns versch. Sorten:

von Lapp & Fao:

Kindal Munch	Edelbitter 60% mit Macadamia-Nuss (Krokant)
Hilly Vespa Ride	Edelbitter 70% mit marinierten Oliven
Marque's Night	Weisse Schokolade mit Mohn (Vanille u. Zimt)
Hot Cherry Kiss	Edelbitter 70% mit Weichsel-Kirschen u. Chilis
Sweet Pacific Fusion	Edelbitter 60% Asia-Style m. e. Hauch Schärfe

die Abstimmung ergab:

die 1. Sorte von Lapp & Fao (Macadamia) gefiel der Mehrheit und die 3. Sorte (die weisse Schoki mit Mohn) kam gleich danach. Die selbstgemachten Pralinen waren etwas Besonderes und mundeten allen sehr gut -

vielen Dank den beiden TeilnehmerInnen für diese Beiträge!