

Treffen des Schokoklubs

Montag, 10. März 2009 um 19 Uhr im Scho&Co, Jens Schote/Findorff

Teilnehmer: 4

Begrüßung v. Team "Schokoklub" (Marcus und Nils)

Ablauf:

Jens Schote - Begrüßung:

1. Sorte Chili/Lavendel von Coppeneur - 72% Kakao
2. Sorte D-Fusion „pepperocino“ von Domori 60% Kakao, Chilli
3. Sorte Chilli-Trüffel-Praline von Coppeneur
4. Sorte D-Fusion „lattesal“ von Domori 45% Kakao, Vollmilch mit Salz
5. Sorte D-Fusion „blancoliquiriza“ von Domori, Weiße Schokolade, Karamel, Lakritze
6. Sorte Starbrook (Belgien) bittersweet, 57% Kakao

Besonders begeistert haben die Schokoladen von Domori, die selbst bei einem Kakao-gehalt von 72% nicht die geringste Rauigkeit aufweisen, was auf eine sehr lange Konchierzeit hinweist und die Hochwertigkeit dieser Schokoladen belegt. Obwohl einige Teilnehmer gegenüber Chili und Schokolade skeptisch eingestellt waren, hat sich ergeben, dass die Schärfe sehr reizvoll sein kann, wenn sie den Geschmack nicht dominiert.