

Treffen des Schokoklubs

Montag, 11. August 2009 um 19 Uhr im Scho&Co, Jens Schote/Findorff

Teilnehmer: 5

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

Ablauf:

Jens Schote - Begrüßung:

Vorspeise	karamalisierte Kakaobohnen
dazwischen	frische Pflaumen
1. Sorte	Zotter Orange (Creme, etwas dicker) 40% Kakao
2. Sorte	Santander mit Passionsfrucht / Columbien 70% Kakao
3. Sorte	Zotter Erdbeer (kaum Erdb.geschmack), 40% Kakao
4. Sorte	Santander mit Ananas, 65g
5. Sorte	Domori 100% Kakaogehalt
6. Sorte	Lago Kakaobohnen, klein, 53% Kakao
7. Sorte	Lago Kaffeebohnen, dunkel, glänzend, 53% Kakao
8. Sorte	Lago Kaffeebohnen mit Kakaopulver, 53% Kakao
9. Sorte	Berger weiße Schokolade mit marc de champagner und Rosenblättern (Geschenkverpackung), 29% Kakao
10. Sorte	Veniano Constantino Baiser mit Haselnuss, Mandeln und Zimt (2er-Pack im Papierchen)

Besonders begeistert haben die Schokoladen von Santander, obwohl die Früchte darin nicht so klar erschmeckbar waren, die Kaffeebohnen mit Kakaopulver kamen auch gut an und der italienische Baiser. Die 100%-Schokolade von Domori war fast allen Teilnehmern zu bitter/heftig. Die 70%igen Sorten von Santander haben auch jenen gefallen, die sonst nicht so gern dunkle Schokolade essen, weil sie einen guten Schmelz haben.