



La Fleur Du Chocolat

In ihrer Pralinen-Manufaktur in Mayen (Eifel) engagiert sich die junge Pâtissière Sabine Pauly seit dem letzten Jahr für höchste Schokoladenqualität, alte traditionelle Kakaosorten und sortenreine Edelschokoladen. In einem Dialog aus bekannten und beliebten, aber auch ungewöhnlichen Aromen entstehen in traditioneller Handfertigung Pralinen aus herbem Kakao in Verbindung mit schmelzend weichen Füllungen, aromatischer Frucht, feuriger Schärfe oder den subtilen Aromen wie Cassis, Veilchen, Zitronengras, Rosmarin, Fleur de Sel oder Mosel-Riesling. „Hier kann ich nach eigenen Vorstellungen die Vielfalt und Raffinesse von Schokolade in all ihren Formen erkunden,“ so die Pâtissière des Jahres 2005 (GM). www.lafleurduchocolat.de

Auszug aus:

ChefHeads. Das Magazin aus dem Club der Küchenchefs
Nr. 1, Februar 2010, S. 17
www.chefheads.de