CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Gültig vom 01.12.2022 bis 28.02.2023

Bestell' was FEINES !

WINTER

Katalog 2022/23

www.chateau-et-chocolat.de

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Der Onlineshop, um Feines zu

entdecken

DOLFIN Kakaopulver mit gesalzenem Butterkaramell

Leicht gesalzenes Butterkaramell liegt wieder voll im Trend – und das nicht nur bei unseren Freunden aus den nördlichen Ländern. Es ist wieder die Zeit für heiße Schokolade! Und dieses mit gesalzenem Butterkaramell aromatisierte Kakaopulver schmeckt besonders köstlich!

DIESER WINTER STEHT GANZ IM ZEICHEN VON SCHOKOLADE

Eiskalte Nächte, graue Tage. Um da nicht Trübsal zu blasen, hilft ein einfaches Mittel: sich zurücklehnen und heiße Schokolade aus großen Bechern schlürfen. Da unser Körper bei Kälte viel Energie verbraucht, darf der Kakao auch überlaufen vor Sahne und süßen Marshmallows. Schokolade macht glücklich, deshalb sollten wir uns davon ruhig etwas gönnen. In diesem Winter-Bestellkatalog dreht sich deshalb alles um das Gold der Azteken und süße Naschereien: vom Kakao, über Tafelschokoladen und Streichcremes aus Schokolade und Karamell, hin zu Pralinen mit „Schuss". Außerdem findet ihr wieder ein paar köstliche Rezepte und Tipps rund um die Schokolade. Und wer sich bis 5. Dezember zu meinem Online-Schokoladen-Seminar anmeldet, kann am 12. Januar 2023 in die Welt der Schokolade eintauchen.

CHATEAU et CHOCOLAT stellt Euch in den Bestellkatalogen passend zur Jahreszeit eine kleine Auswahl seines Sortiments vor.

ZUM NASCHEN, BACKEN, GENIESSEN

Süße Streichcremes gehören zu jedem sonntäglichen Frühstück oder Brunch dazu, wenn Croissants, Brioche, Panettone, Pancakes, Waffeln oder Crêpes mit im Spiel sind. Auch zum Backen lassen sich die Nusscremes aus Mandeln oder Pistazien einsetzen. Alle Naschkatzen und Hobbybäcker werden damit ihre helle Freude haben! Und an klirrend kalten Wintertagen kann auch unsere Seele ein paar schokoladige Streicheleinheiten brauchen.

Haselnuss-Schokoladen-Creme

Aufgepasst ihr Schleckermäulchen! Hier kommt eure neue Lieblingsschokoladencreme! Herrlich schokoladig, traumhaft nussig! Superlecker auf Crêpes, auf Baguette oder zum Frühstückscroissant. Und natürlich für alle, die gerne heimlich naschen und die Haselnuss-Schokocreme einfach pur mit dem Löffel aus dem Glas genießen wollen.

CRÊPES-REZEPTE ↗

Süße Creme mit Mandeln aus Sizilien

Köstlich feines Mandelaroma im Glas. Die sizilianische Creme adelt jedes Frühstücksbrötchen. Oder sie kann zum Backen verwendet werden. Man streicht sie auf Crêpes, oder man löffelt sie einfach pur aus dem Glas. Köstlich auch zu frischen Erdbeeren.

Pistaziencreme mit Crunch

Intensive Pistaziencreme mit knackigen, kandierten Stückchen von Pistazien, die sich hervorragend für die Zubereitung von Torten und Gebäck oder Eiscreme eignet. Als Aufstrich auf Toastbrot, Brioche oder Croissants, Panettone, Colomba oder Pandoro ein köstlicher Genuss!

Karamellcreme mit Salzbutter

Diese Karamellcreme ist ein Traum für verwöhnte Naschkatzen. Der leichte Salzton des Sel de Guérandes verleiht dem Karamell einen runden Geschmack. Die Creme schmeckt sehr fein als Aufstrich auf Crêpes oder Waffeln, auf Baguette oder über Vanille- oder Schokoeis.

EINTAUCHEN IN AROMENWELTEN

Edle Schokolade ist ein Hochgenuss! Wenn ich von edler Schokolade spreche, denke ich an Kakaobohnen wie Criollo, Arriba National oder Trinitario. Ich denke dabei an kleinere Kooperativen, fairen Handel, engagierte Schokoladenhersteller und -manufakturen und an eine Produktion „from bean to bar“. Eine edle Tafel Schokolade ist ein bezahlbarer Luxus, wenn man sich etwas gönnen möchte. Dann lässt man sich Stück für Stück langsam auf der Zunge zergehen, schließt die Augen und genießt. Schokolade macht glücklich. Und Schokolade ist Glück, das man gut teilen kann, so wirkt es gleich doppelt!

AMEDEI
weiße
Schokolade

AMEDEI
weiße
Schokolade
mit Pistazien

AMEDEI
Zarttbitter
Schokolade
mit roten
Früchten

SCHOKOLADE – EINFACH HIMMLISCH

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Das Piemont ist bekannt für seine großartigen Haselnüsse, die eine geschützte Ursprungsbezeichnung tragen (g.g.A.). Kein Wunder also, dass sich in dieser Region so viele hervorragende Schokoladenmacher angesiedelt haben. Die Unternehmensgeschichte von Venchi beginnt im 19. Jahrhundert im Piemont, dank Silviano Venchis Leidenschaft für Schokolade. In kürzester Zeit wird seine Confiserie die renommierteste von Cuneo. Man schätzt sie für die außergewöhnliche Qualität der Zutaten, aber auch für die unvergleichliche Kreativität, mit der sie ihre Kreationen wie Schmuckstücke präsentiert.

VENCHI
Vollmilch-Gianduia mit Haselnüssen

Ganze Piemonteser Haselnüsse IGP wurden für die Vollmilch-Gianduia-Tafel verwendet. Daraus ist eine unglaublich köstliche, zart schmelzende Schokolade entstanden.

VENCHI
Weiße Schokolade mit ganzen Pistazien

Eine ungewöhnliche Rezeptur: die zart schmelzende weiße Schokolade ist leicht gesalzen. Die ganzen Pistazien bleiben pur im Geschmack. So unterstützt die Schokolade das feine Aroma der Pistazien am besten.

VENCHI
Gianduia-Pistazien Schichtschokolade

Der Traum für pistazienverrückte Naschkatzen! Leicht gesalzene Pistazien-Gianduia rahmen in der Mitte die reine Haselnuss-Gianduia-Schicht ein und sorgen für ein unglaublich zartes Geschmackserlebnis. Eine Tafel Schokolade, die zum Naschen verführen will - lassen wir es zu!

↖ WEIN & SCHOKOLADE

HEISSE SCHOKOLADE REZEPTE

DOLFIN
Kakaopulver
55% Kakao

VENCHI
Kakaopulver
43% Kakao

Heiße Schkolade
am Stil mit
Marshmallows

EIN BECHER VOLL GLÜCK!

Es beginnt weihnachtlich zu werden, wenn aus großen Bechern heiße Schokolade geschlürft wird. Natürlich mit Sahne und Marshmallows, um das süße Glück perfekt zu machen! Die beste heiße Schokolade wird aus guter geraspelter Schokolade oder hochwertigem fertigem Kakaopulver zubereitet. Und gesüßt, gewürzt oder für die Erwachsenen noch mit etwas Alkohol aufgepeppt wird nach Lust und Laune. Ein paar köstliche Rezeptideen stehen bereits auf der Webseite des Aromenspiele-Magazins. Außerdem findet ihr dort auch ein einfaches Rezept, um Marshmallows selbst zu machen. Und die gute Trinkschokolade hat Chateau et Chocolat für euch im Shop!

AROMEN-SPIELE
ONLINEMAGAZIN

#getinspired

Bald in der Winterausgabe

schmökern

Die blätterbare Ausgabe erscheint Mitte Dezember!

Schneeflöckchen, Weißröckchen …

Lassen wir uns überraschen, was der Winter bringen mag. Vielleicht werden es in diesem Jahr endlich einmal weiße Weihnachten? Das wäre schön. Und wenn der Winter nicht zu kalt werden und nicht zu lange dauern würde, das wäre auch gut, wenn wir an die Heizkosten denken. Dennoch sollten wir das Beste aus der Situation und den Wintermonaten machen und nicht nur Trübsal blasen. Für alle, die sich gerne zu Hause einmummeln und sich dabei die Zeit mit Kochen, Backen und Genießen vertreiben, kommt die Winterausgabe wie gerufen!

Im Fokus steht wärmendes und glücklich machendes Soulfood. Dafür habe ich Rezepte ausgesucht, die mit Hülsenfrüchten, Wintergemüse, Artischocken oder Ingwer zubereitet werden. Auch Hobbybäcker kommen in der Ausgabe nicht zu kurz! Ich stelle euch leckere Törtchen, Schokoladenkuchen und Kekse vor, die nicht nur an Weihnachten schmecken, sondern uns an allen Tagen des Jahres glücklich machen. Die neue blätterbare Ausgabe erscheint Mitte Dezember und der Vorschau-Link bringt euch hin.

Tartufi dolci extraneri

Tartufi dolci mit Haselnuss und Kokos

Tartufi dolci stracciatella

TARTUFI DOLCI AUS DEM PIEMONT

Die Tartufi dolci sind eine Hommage an die wertvollen Trüffel aus dem Erdreich des Piemonts. Sie sind überall in den kleinen Pasticcerie der Langhe zu finden. Von hier stammt auch die Piemonteser Haselnuss, die herkunftsgeschützte aromatische Nuss des Piemonts. Sie hebt sich durch ihre Größe, schöne Rundung und den feinen Geschmack ab. Um die Frische zu garantieren, kommen die Haselnüsse noch in der Schale bei den Produzenten an. Dort werden sie geschält, probiert und im eigenen Haus schonend geröstet. Die Mischung aus Kakaomasse und -butter sowie reiner Haselnusscreme bietet ein wunderbares Bett für die gerösteten Nussstückchen.

LIEBER CREMIG ODER KNUSPRIG? HAUPTSACHE LECKER!

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

In der Vorweihnachtszeit beginnt es, die Lust auf Schokolade, Plätzchen und Naschereien nimmt zu. Umso ungemütlicher es draußen wird, desto gemütlicher machen wir es uns drinnen. Und dazu gehören heiße Getränke, Kuscheldecken und etwas zu knabbern. Die Cantuccini lassen sich perfekt in Cappuccino oder heiße Schokolade tunken. Die Spekulatiuscreme verwöhnt den Gaumen mit weihnachtlichen Gewürzen und die Schokoladencreme mit Crunch peppt süße Waffeln auf.

Schoko-Cantuccini mit Haselnüssen

Cantucci ist ein typisches Gebäck aus der Toscana, das traditionell in Kaffee oder Vin Santo getunkt wird. Knackige Haselnüsse und Schokolade sind eine himmlische Verbindung! Die Gebäckstücke schmecken am besten, wenn Sie in einen Cappuccino oder in eine Tasse heißer Schokolade getunkt werden. Chateau et Chocolat führt die beliebten Mandelkekse in drei Sorten: mit Mandeln, mit Pistazien, mit Schokolade und Haselnüssen.

WAFFEL-REZEPTE ↗

Süße Spekulatius-Creme mit einem Hauch Salz

Die süß-würzige Creme mit dem Geschmack nach Spekulatius erhält durch den feinen Salzton noch einen spannenden Kick. Der Aufstrich schmeckt zum Frühstück, zu fruchtigen Desserts, zu Eis und sogar zu Weichkäsen.

Süße Schokoladencreme mit Crunch

Schokoladencreme mit dragierten Haselnussstückchen, ein Highlight zum süßen Frühstück auf Croissants und Toasts. Die Creme schmeckt auch auf Crêpes und Waffeln und in der Saison sehr gut auf Panettone. Und für Gebäck oder zum Füllen von Kuchen ist sie eine herrlich schokoladige Bereicherung.

Mandelkuchen mit Schokolade

Fudges mit Lebkuchen

Weicher weißer Nougat mit Vanille und Mandeln

Foto: © Tanja Borgschulte

GÖTTLICH ZARTSCHMELZEND!

Vor Jahren habe ich ein Schokoladen-Kochbuch entdeckt, in dem unter anderem das wohl einfachste Schokokuchenrezept zu finden war: der Schokoladenfondant-Kuchen „Nathalie“. Er wird ganz ohne Mehl und ganz ohne Mixer zubereitet und wird nach 30 Minuten bei 180 °C im Backofen zur besten Schokopraline in Kuchenform der Welt! Nicht selbst gebacken, aber ebenso köstlich und saftig sind die Kuchen aus der Biscuiterie de Provence, die ihr bei Chateau et Chocolat im Onlineshop (Feinkost/Süßes Gebäck) findet. Diese Mandelkuchen können mit etwas Kreativität noch zu hübschen, mehrstöckigen Torten veredelt werden. Lasst euch inspirieren!

BESCHWIPSTE PRALINEN

Im Dezember sollte man sich niemals Gedanken über eine Diät machen! So macht es auch gleich viel mehr Spaß, sich und alle seine Freunde mit köstlichen Pralinen zu beschenken. Und da darf dann ruhig auch ein bisschen Alkohol drin sein. Die Feigenpralinen sind eine großartige Confiseriekunst aus Spanien! Sie können pur oder zu einem Glas Rotwein oder Brandy genascht werden und sie sind ein Überraschungsmoment auf der Käseplatte! Für Grappa- und Kirschenfans sind die Boero-Pralinen die richtige Wahl und alle anderen sollten sich mal ans Selbermachen wagen!

Feigenpralinen mit Rotwein-Ganache

Feigenpralinen mit Brandy-Ganache

Kirschpraline
mit Grappa

CHÂTEAU et CHOCOLAT©
DER ONLINESHOP

Und jetzt etwas Feines

bestellen

Fuoriclasse Leon Amarone della Valpolicella Riserva

Der Grappa des »Amarone della Valpolicella« ist das exklusivste Produkt der Serie. Die Trester der Amarone-Weine wurden separat destilliert und für die 12-monatige Reifung in Barriquefässern zusammengeführt. Noten würziger Beeren vereinen sich mit einem Hauch von Vanille und Honig, bedingt durch die Reifung in Kirsch- und Eichenholz.

Herzlich willkommen!

CHATEAU et CHOCOLAT ist ein Onlineshop mit all den Herausforderungen, mit denen ein kleines Unternehmen zu kämpfen hat.
So können mit Paketdiensten nicht dieselben Konditionen ausgehandelt werden, wie es die Großen können, was sich wiederum auf die Versandkosten auswirkt.
Eingegangene Bestellungen können nicht innerhalb von 2 Tagen ausgeliefert werden, da es bei CHATEAU et CHOCOLAT kein Lager vor Ort gibt. Die Produkte werden erst ab einer Kundenbestellung für den Versand organisiert, was sich auf den Versandzeitraum auswirkt. CHATEAU et CHOCOLAT kann so aber eine große Auswahl anbieten und ist der Überzeugung, dass es immer etwas gibt, auf das man sich freuen sollte – auch wenn es etwas länger dauert als gewohnt. Zur beidseitigen Bestellsicherheit kann im Onlineshop von CHATEAU et CHOCOLAT mit paypal bezahlt werden.

CHATEAU et CHOCOLAT sagt Danke: Ein dickes Dankeschön an alle Menschen, die in unseren schnelllebigen Zeiten noch Geduld mitbringen, auf ihre Wünsche zu warten. Ein herzliches Danke an alle, die gerne bei CHATEAU et CHOCOLAT bestellen.