

CHOKLADMAKARENS HANDBOK



Vill du ta steget att göra choklad från grunden och skapa din egen unika choklad på hantverksmässigt vis? Eller kanske bara laga de läckraste chokladrecepten?

I *Chokladmakarens handbok* delar konditorn och chokladmakaren Gustaf Mabrouk med sig av sina allra bästa tips; hur man väljer kakaoböner, rostar, krossar och skalar dem för att slutligen mala och raffinera massan som ska bli choklad. Vi lär oss om konsten att temperera choklad, att skapa oemotståndliga praliner och om olika smaksättningar.

I boken finns också Gustaf Mabrouks bästa recept, allt från klassisk tigerkaka och lollipop till moderna kreationer som chokladcocktails och pasta med tryffel och choklad. Den innehåller även fakta om hur kakao växer och skördas, råd till alla chokladälskare som vill bidra till en hållbar framtid – och mycket mer. Ett måste för varje chokladnörd!

OM BOKEN ...

- handbok i hur man gör egen choklad på hantverksmässigt vis
- massor av läckra chokladrecept och smaksättningar, både klassiska och nyskapande
- både för den mer avancerade matfantasten som vill göra allt från grunden till hemmakocken som vill prova på enklare chokladrecept
- fakta, tips och historik om kakao och choklad

Gustaf Mabrouk blev svensk mästare i konditori redan som 19-åring och är idag en av få i Sverige som gör choklad från grunden, från böna till färdig chokladkaka. Han driver egen chokladverkstad, leder kurser och medverkar även i SVT: s *Go'kväll*.



Chokladmakarens handbok av Gustaf Mabrouk

Fack/Mat/Choklad | Inbunden | 190 x 280 mm | 144 sidor | ISBN: 978-91-7843-515-9

Distribution Förlagssystem | Utgivning: september 2018

Presskontakt: Johanna Ekberg, johanna.ekberg@arenabok.se/tel. 0709-69 41 35

BOKFÖRLAGET ARENA

BÅSTADSGATAN 4 • 214 39 MALMÖ SWEDEN
TEL + 46 40 10 92 50 • WWW.ARENABOK.SE

