

Inhalt

SCHWEIZER SCHOKOLADE – GESTERN UND HEUTE

- 12 Vorwort
- 14 Heimliche Leidenschaften,
tiefsitzende Gewohnheiten
- 18 Schmelzen im Glück
- 20 Vor der eidgenössischen Schokoladerevolution
- 24 Die Ahnengalerie des Schweizer
Schokoladewunders
- 26 Die Erfindung der Milkschokolade
und des Conchierens
- 30 Gute Schokolade kommt aus der Schweiz
- 34 Werbung wirkt Wunder
- 38 Das Milch-Alpen-Schokolade-Land
- 42 Alltägliches Big Business
- 44 Qualität statt Quantität
- 46 Schokolademekka Genf
- 50 Confiserie Sprüngli
- 52 Felchlin und Danioth

Sommaire

CHOCOLAT SUISSE – HIER ET AUJOURD’HUI

- 12 Préface
- 14 Passions secrètes – habitudes enracinées
- 18 Fondre dans le bonheur
- 20 Chocolat révolutionnaire en Suisse
- 24 Portraits des pionniers du chocolat Suisse
- 26 L’invention du chocolat au lait et du conchage
- 30 Un bon chocolat est un chocolat Suisse
- 34 Les miracles de la publicité
- 38 Le pays du lait, des montagnes et du chocolat
- 42 Big Business au quotidien
- 44 Qualité au lieu de quantité
- 46 Genève – la Mecque du chocolat
- 50 Confiserie Sprüngli
- 52 Felchlin et Danioth

Table of Contents

SWISS CHOCOLATE – YESTERDAY AND TODAY

- 12** Introduction
- 14** Secret passions, engrained habits
- 18** Melting in happiness
- 20** Before the federal chocolate revolution
- 24** Ancestral portrait gallery of the
Swiss chocolate wonder
- 26** The invention of milk chocolate and conching
- 30** Good chocolate comes from Switzerland
- 34** Advertising works wonders
- 38** The Milk-Alps-Chocolate Country
- 42** Every day Big Business
- 44** Quality instead of quantity
- 46** Chocolate Mecca Geneva
- 50** Confiserie Sprüngli
- 52** Felchlin and Danioth

REZEPTE

- 56 Gewürzkuchen
- 58 Portweinkuchen
- 60 Schokomousse-Schnitten
- 62 *Marmorkuchen*
- 64 Schokoladetarte
- 66 Glasierter Schokokuchen
- 68 Schoko-Pecannuss-Tartelettes
- 70 Schokostreusel-Guetzli
- 72 Brownies
- 74 Basler Brunslis
- 76 Dunkle Schokoguetzli
- 78 Schokoladeneis-Lutscher
- 80 Schokoladeneis
- 82 Heiße Schokolade mit Kaffee und Zimt
- 84 Hot Chocolate mit Chili und Zimt
- 86 Trinkschokolade
- 86 Heiße weiße Schokolade

- 88 Bildnachweis
- 88 Literaturverzeichnis
- 89 Adressen

RECETTES

- 56 Cake épicié
- 58 Gâteau au porto
- 60 Tranches de mousse au chocolat
- 62 *Cake marbré*
- 64 Gâteau au chocolat
- 66 Tourte au chocolat glacée
- 68 Tartelettes aux noix de pécan et de chocolat
- 70 Biscuits aux streusels chocolatés
- 72 Brownies
- 74 Brunslis de Bâle
- 76 Biscuits au chocolat noir
- 78 Glaces à sucer au chocolat
- 80 *Glace au chocolat*
- 82 Chocolat chaud avec café et cannelle
- 84 Hot chocolate au piment et à la cannelle
- 86 Boisson au chocolat
- 86 Chocolat chaud blanc

- 88 Photographies
- 88 Bibliographie
- 89 Adresses

RECIPES

- 56 Spicy cake
- 58 *Port cake*
- 60 Chocolate mousse slices
- 62 Marble cake
- 64 Chocolate tart
- 66 Glazed chocolate cake
- 68 Chocolate-Pecan-Tarts cake
- 70 Chocolate streusel biscuits
- 72 Brownies
- 74 *Basler Brunli*
- 76 Dark chocolate biscuits
- 78 Chocolate ice-cream-llories
- 80 Chocolate ice-cream
- 82 Hot chocolate with coffee and cinnamon
- 84 Hot chocolate with chilli and cinnamon
- 86 Drinking chocolate
- 86 Hot white chocolate

- 88 Photograph credits
- 88 Bibliography
- 89 Addresses