



INHOUD

VOORWOORD	3
INLEIDING	4
CHOCOLADE & GEZONDHEID	8
HET BELANG VAN TEMPEREREN	12
EASYCHOC KITCHOCOLADE	14
RECEPTEN	18
Tempereren stap voor stap	19

RECEPTEN VOOR & DOOR KINDEREN

CHOCOLADESNOEPJES EN STUDENTENHAVER	21
CHOCOLADELOLLY'S	23
ROTSJES VAN ONTBIJTGRANEN	28
SMURFENCHOCOLADEKOEKJES	29
FRUIT-CHOCOLADE-BEIGNETS	30
TEKENEN MET CHOCOLADE	31
CHOCOLADEWAFELTJES	32
LOLLY'S	33
KOEKJES DOPPEN IN CHOCOLADE	34

RECEPTEN VOOR VOLWASSENEN

CHOCOLADEMOUSSE	35
CHOCOLADESAUS	37
BOTERCRÈME	39
RODEVUCHTENGANACHE	40
CHOCOLADEGANACHE	40
PRALINE MET CHOCOLADEGANACHE	42
KUIPJES VOOR BIJ DE KOFFIE	45
CARAQUE	47
CHOCOLADETABLETJES	48
FEESTGLAASJES	51
CHOCOLADEDIENBLAD	53
CHOCOLADEBOEKET IN CHOCOLADEVAAS	55
<hr/>	
CHOCO-STORY HET CHOCOLADEMUSEUM	59
<hr/>	
CHOCOLADEATELIERS	61
