



THEMA DES WETTBEWERBS 2016: Lavendel KATEGORIE: Kulinarik & Genuss

PROJEKTTITEL:

Lavendelfee Eine märchenhafte Schokoladenkreation

EINGEREICHT VON

Julia Felber

Email: office@felber-schokoladen.at

www.felber-schokoladen.at

PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Die Lavendelfee ist eine ganz besondere Schokoladenkomposition aus dem Hause Felber Schokoladen Birkfeld. Die märchenhafte Kreation begeistert alle Sinne gleichermaßen. Die am Gaumen zart schmelzende dunkle Schokolade umhüllt den Duft frischen Lavendels, der in ein betörendes Lavendel-Gelee gegossen wurde. Das Öffnen der ansprechenden Banderole ist wie Musik in den Ohren von Liebhabern guter Schokolade und begeistert das Auge in freudiger Erwartung auf den bevorstehenden Genussmoment. Lila Lavendelblüten krönen das Werk feinsten Schokolatiers-Kunst. Ein zauberhaftes Geschmackserlebnis mit großer Wirkung: Lavendel betört, erfreut, beruhigt und besänftigt.

MEDIENUNTERLAGEN

Die Lavendelfee von Schokoladen Felber: Eine Hommage an die Duftpflanze des Jahres 2016

Lavendel betört, erfreut, beruhigt und besänftigt. In zartschmelzende Schokolade gegossen wird er zum zauberhaften Geschmackserlebnis mit großer Wirkung!

Die Lavendelfee ist eine ganz besondere Schokoladenkomposition aus dem Hause Felber Schokoladen Birkfeld. Die märchenhafte Kreation begeistert alle Sinne gleichermaßen. Die am Gaumen zart schmelzende dunkle Schokolade umhüllt den Duft frischen Lavendels, der in ein betörendes Lavendel-Gelee gegossen wurde. Das Öffnen der ansprechenden Banderole ist wie Musik in den Ohren von Liebhabern guter Schokolade und begeistert das Auge in freudiger Erwartung auf den bevorstehenden Genussmoment. Lila Lavendelblüten krönen das Werk feinsten Schokolatiers-Kunst. Ein zauberhaftes Geschmackserlebnis mit großer Wirkung: Lavendel betört, erfreut, beruhigt und besänftigt.

Julia Felber weiß die Eigenschaften der Duftpflanze des Jahres zu schätzen und pflegt und hegt seit Jahren ihr eigenes Lavendelbeet: „Es ist sehr schön, wenn man mit Zutaten aus dem eigenen Garten neue und einzigartige Kreationen schaffen kann. Für uns ist Regionalität, Qualität und Liebe zum Handwerk auch im internationalen Wettbewerb ein wichtiges Thema. Für uns ist das nicht nur die Bestätigung dafür, dass unsere hochwertigen Schokoladen gut schmecken, sondern auch der eingeschlagene Weg stimmt.“

BILDER





So entsteht unsere „Lavendelfee“:

Zart schmelzende dunkle Schokolade wird in eine Form gegossen.

Parallel dazu wird die Füllung vorbereitet – das genaue Rezept ist natürlich Betriebsgeheimnis. So viel

sei verraten: Lavendelöl, Lavendelsirup und frische Lavendelblüten spielen dabei die Hauptrolle!

Ist die dunkle Schokolade angetrocknet, wird die Füllung eingegossen.

In einem weiteren Schritt, wird die Füllung mit dunkler Schokolade ummantelt.

Nach der Trocknung wird die Schokolade in Stücke geschnitten. Im Handel erhältlich ist die Lavendelfee mit Lavendelgelee-Füllung. Diese Kostprobe haben wir Ihnen zugesendet.

In Planung ist außerdem eine weitere Lavendel-Kreation: Dunkle Schokolade mit Lavendel-Gelee befüllt uns mit frischen Lavendelblüten bestreut. Diese „Lavendelprinzessin“ ist ab November

verfügbar.