

Choco.

PEOPLE
LIFESTYLE
HOTSPOTS
RELAX

CHOCOLATE & COFFEE FÜR GENUSSVOLLE UND INSPIRIERENDE MOMENTE

CHOCOMAGAZIN.CH

AMARETTI
IM TEST

GREGORY
KNIE

«Wir machen
alles mit Stil»

GENUSS
in BERLIN

mit Spitzenkoch
Tim Raue

REZEPT

WELTBESTES SCHOKOLADEN-DESSERT



DER KLASSIKER:
SCHOKOLADE & NUSS



SCHMUCKSTÜCKE
FÜR SIE INSZENIERT



STAR-BARISTA WILL
MEHR KAFFEE-QUALITÄT

HERBST 2013 | N° 03
CHF 12.50 / € 9.80

ISSN 2296-1372



9 772296 137005

03

Amaretti online



*Amaretti
gefüllt
mit Kirsch*



Heini, Luzern

Verpackung Zellophan-Säckli **Preis** 14 Stück, 16.80 Franken, Versandkosten 9 Franken, Amaretti werden in Rechnung gestellt. Achtung: Mindestbestellwert ist 19 Franken.

Highlight Zarte Ganache, feines schoggiges Produkt. **Produkt** Das Mandelschaumgebäck wurde mit Kirsch-Butter-Ganache hergestellt und zusätzlich in Schokolade getunkt. Biskuit ist etwas trocken, das Amaretti wurde dressiert und nicht gedrückt. Staubzucker verteilt sich leider am Säckli. www.heini.ch

Al Porto, Lugano

Verpackung Klassisch, edel **Preis** 9 Stück, 24 Franken, Versandkosten 10 Franken, Amaretti werden in Rechnung gestellt. **Highlight** DER Klassiker. Von A bis Z stimmig, Masse ist innen feucht, Konsistenz überzeugt, klassische Form, von Hand gedrückt.

Produkt Marzipanboden mit cremiger Kirsch-Butter-Ganache, feuchtes Biskuit mit ungeschälten Mandelsplittern, der Boden ist in dunkler Couverture getunkt. Verhältnis Biskuit und Ganache perfekt. www.alporto.ch



*Amaretti Ripieni
Grandi Kirsch*

Wer stellt die besten «Amaretti al Kirsch» her, die auch online bestellt werden können? Sind die süssen Klassiker auch frisch und unversehrt bei uns auf der Choco Redaktion angekommen? Und was sind die Highlights? Wir haben für Sie getestet. Eines vorneweg: wer freitags bestellt, kann dienstags bereits seine geliebten Amaretti geniessen.

Text: Katja Bopp Fotos: Adrian Ehrbar

Der Name Amaretti leitet sich vom italienischen Wort «amaro», bitter, ab, da die Bittermandeln dem Gebäck das typische Aroma verleihen. Die hübsch verpackten Makronen aus Bittermandeln gibt es in weicher wie auch in harter Konsistenz. Mit dem Aufkommen der italienischen Küche und Produkte haben die Amaretti auch bei uns ihren Siegeszug angetreten. Erfinden haben soll sie Francesco Moriondo, Zuckerbä-

cker an Savoyens Hof, in der Mitte des 17. Jahrhunderts. Amaretti werden gerne auch zu Espresso serviert oder als Bestandteil von feinen Desserts verwendet. Die italienischen Makronen aus Eischnee, Zucker und gemahlene Mandeln und wenig Bittermandeln gehen beim Backen zu einem sehr luftigen und knusprigen Biskuit auf. Die Amaretti-Masse wird oft auch mit einer Kirsch-Ganache oder einem Buttercremeboden angereichert und in Schokolade getunkt.



Amaretti gefüllt

Meier Beck, Sta. Maria

Verpackung Klassische Konfekt-Verpackung **Preis** 180 Gramm, 13.50 Franken, Versandkosten 11.50, Amaretti werden in Rechnung gestellt. **Highlight**

Klassische Amaretti-Masse. **Produkt** Das Biskuit ist knusprig, innen sehr weich, und gehackte Mandelschalensplitter geben dem Amaretti das typische Aussehen. Das Amaretti hat im Verhältnis aber zu viel Buttercreme und ist sehr mastig. Der Boden ist in Ganache getunkt, welche aber leider am Papierförmchen kleben bleibt. www.meierbeck.ch



Confiserie Sprüngli, Zürich

Verpackung Klassisch und mit transparentem Deckel **Preis** 15 Stück, 27 Franken, Versandkosten 8.90 Franken, Amaretti müssen online bezahlt werden. **Highlight** Luftig, leichtes und nicht zu süsses Amaretti **Produkt** Der Boden des Amaretti ist mit aromatisierter Kirsch-Buttercreme gefüllt und mit dunkler Grand Cru Couverture eingehüllt. Das Amaretti Biskuit schmeckt angenehm nach Bittermandel und die Konsistenz ist luftig, knackig und feucht zugleich. www.spruengli.ch



Amaretti al Kirsch

