

Himmlicher Genuss: So zauberst du die begehrte Angel Hair Chocolate!

Entdecken Sie den neuen Food-Trend "Angel Hair Chocolate" aus Belgien – eine himmlische Schokoladensensation mit Pişmaniye!

Belgien - Angel Hair Chocolate, eine handgefertigte Schokoladensensation, sorgt aktuell für Aufsehen in der Süßwarenwelt. Der belgische Chocolatier Tucho hat diese besondere Schokolade entwickelt, die nicht nur durch ihre Form bezaubert, sondern auch durch ihre außergewöhnliche Füllung. Die Entwicklung des Rezepts dauerte drei Monate und das Produkt wurde am 25. Dezember 2024 auf Instagram vorgestellt. Die hohen Erwartungen wurden bereits erfüllt, denn zum aktuellen Stand am 14. März 2025 ist die Angel Hair Chocolate beim Hersteller ausverkauft. Mit einem Preis von 21 Euro (zuzüglich Mehrwertsteuer und Versand) gehört sie zur Luxusklasse der Schokolade.

Die Einzigartigkeit der Angel Hair Chocolate liegt in ihrer speziellen Füllung: Pişmaniye, eine traditionelle türkische Süßigkeit, wird mit Pistaziencreme, Aromen von Vanille, Granatapfel und Himbeere kombiniert. Beim Zerschneiden der Tafel entstehen feine, haarähnliche Stränge, was der Schokolade den Namen „Angel Hair“ verleiht. Gerade diese besondere Präsentation und die kreativen Geschmäcker machen das Produkt zu einem viralen Hit auf TikTok und anderen sozialen Medien, wo die Nachfrage exponentiell gestiegen ist.

Zubereitung der Angel Hair Chocolate

Die Herstellung der Angel Hair Chocolate erfordert nur vier Hauptzutaten und einige einfache Schritte:

- 300 Gramm weiße Kuvertüre
- 20 Gramm gefriergetrocknete Erdbeeren oder Himbeeren
- Pişmaniye in weiß und rosa
- 2-3 Esslöffel Pistazienmus

Die Zubereitung besteht aus zehn Schritten, beginnend mit dem Hacken und Schmelzen der Kuvertüre im Wasserbad. Anschließend wird das gefriergetrocknete Früchte-Pulver hinzugefügt und die Mischung in eine Schokoladenform gefüllt, in die dann Pişmaniye eingelegt und von Pistaziencreme bedeckt wird. Nach dem Aushärten kann die köstliche Schokolade aus der Form gelöst und genossen werden.

Ein Blick auf die Trends der Schokoladenindustrie

Die Einführung von Angel Hair Chocolate erfolgt in einer sich verändernden Schokoladenlandschaft, die stark von den Herausforderungen des Klimawandels betroffen ist. In der gesamten Branche wird nach Alternativen zu herkömmlichem Kakao gesucht. Unternehmen experimentieren mit Zutaten wie fermentiertem Hafer und Sonnenblumenkernen. Trotz der Herausforderungen bleibt die Nachfrage nach innovativen Süßwaren hoch. Beispielsweise hat das Start-up Planet A Foods die kakaofreie Schokoladenalternative ChoViva entwickelt.

Zusätzlich bemühen sich Hersteller wie VIVANI, ihre Produkte nachhaltiger zu gestalten und gleichzeitig neue Verzehr- und Genussformen einzuführen. Initiativen wie „Pulp ´n Choc“, die das normalerweise weggeworfene Fruchtfleisch der Kakaofrüchte nutzen, zeigen auf, wie man der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken kann. Aktuell plant VIVANI die Markteinführung einer Tafel namens „Whole Cocoa Fruit“, die vollständig aus der Kakaofrucht besteht und in Bio-

Qualität angeboten wird.

Insgesamt steht die Angel Hair Chocolate als Beispiel für die Verbindung von Luxus und Innovation in einer sich wandelnden Nahrungsmittelbranche.

Details	
Ort	Belgien
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ln-online.de• www.kitchenstories.com• vivani.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de