



Holzstr. 5
80469 München
Telefon: 089 / 20 32 51 62
Fax: 089 / 20 32 51 63
Email: info@opaque-confiserie.de

PRESSEINFORMATION

Elvesia, Maracaibo oder Grand Cru – nur die edelsten Kakaobohnen aus der ganzen Welt schaffen es zu einer opaque Praline

Thomas Schmid und Ivana Stork erschaffen Pralinen wie Edelsteine, welche Schokoladenherzen höher schlagen lassen

Der Münchner Pâtissier Thomas Schmid sagt über sich, seine Produkte und seinen Beruf: „Gott liefert die Produkte, aber der Koch und Pâtissier ist der Künstler. Er schafft neue Kompositionen, er schafft Harmonie!“. Zum einen kreiert er gemeinsam mit Ivana Stork, die ein Stückweit den kreativen Part mit übernimmt, immer wieder neue und aufregende Geschmackrichtungen. Zum anderen entwickelt er in enger Kooperation mit Jakob Stüttgen, dessen Restaurant Terrine mit einem Michelin Stern ausgezeichnet ist, die Pralinen für die opaque confiserie.

Der Pralinenmeister bringt eine Menge Berufserfahrung mit. Aufgewachsen in einer Bäckerei und Konditorei, wurde er bereits vom Vater an das Bäcker- und Konditorenhandwerk herangeführt. Seinen Kollegen war er stets einen Sprung voraus. So konnte er wegen außerordentlichen Leistungen in der Bäckerlehre sowie in seiner Ausbildung zum Konditor / Confiseur je eine Klasse überspringen. Ausgebildet wurde er vom Europameister der Konditoren und der Weltmeister der Köche höchstpersönlich verfeinerte Thomas Schmid zum Pâtissier.

Pralinen gelten auf Grund ihrer aufwändigen Herstellung als die Krönung der Chocolatierskunst. Für die einmaligen opaque Kunstwerke werden deshalb nur feinste Kuvertüren des Schweizer Traditionshauses Felchlin verarbeitet. Seit 1908 steht es nicht nur für ein einzelnes Produkt, sondern für konsequentes Qualitätsdenken und -handeln. Das traditionell schonende Verfahren wurde stets beibehalten. Das ermöglicht den ausgeprägten Geschmack und die hohe Qualität des Produkts und unterscheidet sich so maßgeblich von der Massenproduktion. Die Kuvertüre „Maracaibo Clasificado“ mit Ihrem 65%igem Kakaogehalt wurde in einer kürzlich durchgeführten Blind-Degustation der renommierten und unabhängigen «Accademia Maestri Pasticceri Italiani» mit allen anderen Top-Kuvertüren der Welt bewertet. Sie wurde zur Nummer Eins erkoren, volle 30 Punkte vor dem Zweitklassierten.



Holzstr. 5
80469 München
Telefon: 089 / 20 32 51 62
Fax: 089 / 20 32 51 63
Email: info@opaque-confiserie.de

Das Sortiment setzt sich fast ausschließlich aus Schokoladengüssen der Criollo-Bohnen zusammen, deren Anteil am Weltmarkt lediglich 3 Prozent beträgt und somit die hochwertigste Kakao-Bohne der Welt ist. Andere wiederum bestehen aus edelstem Wildkakao Namens Bolivia, der direkt im Urwald geschlagen wird. Opaque ist die einzige Confiserie, die diese Kuvertüre als Praline verarbeiten kann. Da in den Kuvertüren keine Emulgatoren enthalten sind, wird die Verarbeitung sehr viel schwieriger. Doch Thomas Schmid hat das notwendige Fingerspitzengefühl. Man möchte fast meinen, er führt eine sehr innige Beziehung mit seinen Schokoladen.

Seit über einem Jahr werden die Pralinen in der Küche des jungen und innovativen Kochs Jakob Stüttgen entworfen. In der Amalienpassage in München erhalten die Gäste zum Abschied eine süße Köstlichkeit. Durch die große Nachfrage schafften es die Pralinen ebenfalls in den nebenanliegenden Shop der Terrine. Jedoch zuerst und exklusiv wurden die Pralinenmeisterwerke bei Schokoholic Nicolas Graf zu Stolberg - Stolberg, in der Ledererstraße 10, München zum Kauf angeboten. Mittlerweile ist die Nachfrage nach den Produkten so gestiegen und auch die Auswahl sowie Vielfalt so umfangreich geworden, dass sich Thomas Schmid und Ivana Stork dazu entschlossen haben ein eigenes Ladengeschäft zu eröffnen. Ab März 2009 werden die Herzen in der Holzstraße 5, im trendigen Münchner Glockenbach-Viertel, schneller schlagen. Dort offenbart sich eine wunderbare Welt der Schokoladen, welche alle Sinne betören wird.

Ab Februar 2009 können die süßen opaque Edelsteine auch im Internet ab einem Warenwert von 50 € geordert werden.

Weitere Informationen unter www.opaque-confiserie.de.

Kontaktadresse:
opaque confiserie
Thomas Schmid / Ivana Stork
Holzstraße 5
80469 München
Telefon: 089 – 20 32 51 62
Telefax: 089 – 20 32 51 63
E-Mail: info@opaque-confiserie.de

Pressekontakt:
Tina Kounelis
Marketing • PR • Events
Schalterhalle
Chiemgaustraße 83
81549 München
Telefon: 0173 - 94 35 016
E-Mail: opaque-confiserie@email.de