

Angel Hair Chocolate erobert Österreich: Neuer Trend begeistert und polarisiert

Die Angel Hair Chocolate sorgt mit türkischer Zuckerwatte und Pistazienfüllung für Aufsehen – und kontroverse Diskussionen.



Die rosa Schokolade von Tucho wird in Handarbeit hergestellt. © Tucho

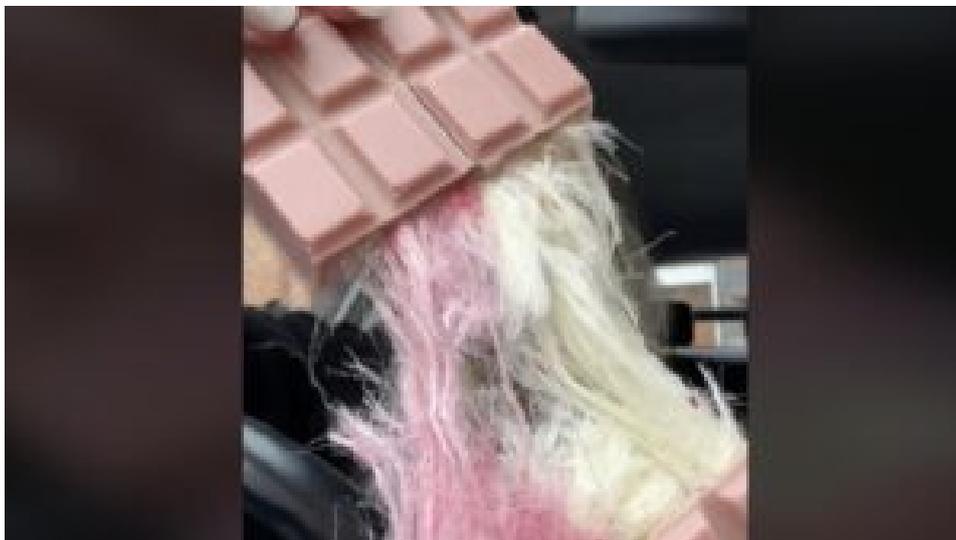
Schokolade trifft auf Zuckerwatte: Das steckt hinter dem Trend

Ein neuer Schokoladentrend begeistert aktuell die Feinschmecker und Konditoren Österreichs: Die „**Angel Hair Chocolate**“ vereint belgische Schokoladenkunst mit türkischer Zuckerwatte, genannt **Pişmaniye**. Diese süße Innovation des belgischen Herstellers Tucho wird zum optischen und geschmacklichen Erlebnis. Bricht man die Tafel auf, zeigen sich zarte, rosa und goldfarbene Fäden, die tatsächlich wie feines

Haar wirken. Die Zutaten sind hochwertig: **weiße Schokolade** mit **Pistaziencreme**, Noten von Vanille, Granatapfel und Himbeere machen jede Tafel zu einem handgefertigten Meisterwerk.

Luxus-Trend mit stolzem Preis

Doch die innovative Süßigkeit hat ihren Preis: Rund 30 Euro kostet eine Tafel inklusive Versand und Verpackung. Dieser Preis ruft natürlich Kritiker auf den Plan, die sich fragen, ob die „Angel Hair Chocolate“ tatsächlich ihren Luxus-Wert rechtfertigt. Der hohe Preis und die aufwendige Herstellung erklären allerdings den Exklusivitätsanspruch des Produkts.



Schoki mit großem Hype auf Social Media. © Screenshot TikTok_jossaolivia

Social-Media-Hype polarisiert Österreich

Auf TikTok wurde die neue Kreation zum viralen Trend. Während Influencer begeistert Videos teilen, in denen sie die besondere Optik und Textur zelebrieren, sind die Reaktionen der Nutzer in den Kommentaren gespalten. Viele Nutzer kritisieren die Schokolade als überteuert und hinterfragen den Hype um das Produkt. Dennoch steigt die Nachfrage stetig – auch in Österreich suchen Chocolatiers und Konditoren zunehmend nach Inspiration aus diesem Trend für eigene Kreationen.

Die Trendschokolade selber machen -

Alternative für Österreichs Konditoren

Wer sich die hohen Kosten sparen möchte, hat die Möglichkeit, ähnliche Produkte selbst herzustellen. Die Zubereitung ist zwar anspruchsvoll, bietet jedoch kreativen österreichischen Konditoren und Chocolatiers spannende Möglichkeiten zur individuellen Umsetzung. Dabei können heimische Zutaten wie Pistazien, Holunderbeere oder regionale Himbeeren verwendet werden, um lokale Akzente zu setzen.

Österreichs süße Zukunft: Wird der Trend bleiben?

Ob sich die Angel Hair Chocolate dauerhaft im Sortiment österreichischer Bäckereien, Konditoreien und Chocolaterien etablieren wird, bleibt abzuwarten. Die innovative Kombination von Schokolade und Zuckerwatte könnte jedoch zu einer interessanten Erweiterung der heimischen Süßwarenbranche führen – nicht nur für Genussliebhaber, sondern auch für Produzenten, die den neuesten Trends folgen möchten.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at