

Desserts

Ob luftig, cremig, zart-schmelzend oder knusprig: mit über 80 Rezepten lässt *Desserts* aus der Münchener Teubner Edition die Welt der Desserts entdecken.

Spitzenköche zeigen, wie die verschiedensten köstlichen Süßigkeiten zubereitet werden. Die anspruchsvollen Rezepte sind so aufgebaut, dass sie zu Hause gelingen. Dabei hilft die Kennzeichnung mit ein- bis drei Sternen den Schwierigkeitsgrad des Rezeptes einzuschätzen. Feine



Desserts mit Obst können der fruchtige Höhepunkt eines gelungenen Dinners sein. Rezepte wie marinierte Fruchtsalate oder hübsch angerichtete Fruchtsülzen oder edle Weissweibirnen in Karamellsauce werden je nach Anspruch gekonnt in Szene gesetzt. Wer gerne Cremes und Mousse zubereitet, findet im zweiten Kapitel Anregungen, Verführungen und Anleitungen. Mit Eis, Sorbets und Granités geht es weiter. Welche Aromen eignen sich? Wie wird es gemacht und wozu passt

es? Tolle Kombinationen zum Dahinschmelzen wie Sambuca-Eis mit Kaffeeschaum werden wohl kaum übrig bleiben. Auch Puddings, Soufflés und Savarins werden von der Grundzubereitung, der Küchentechnik bis hin zum Sterneniveau angeboten - weich, warm, verführerisch. Die erlesenen Mehlspeisen machen einem die Wahl nicht leichter: Vanille-Crêpe mit würzigem Kumquatragout oder vielleicht Liwanzen mit Sauerkirschen? Im abschliessenden Kapitel wird die Küche zur Backstube. Tartes, Waffeln und feine Kuchen werden aufregend inszeniert. Denn – was beim Dessert nicht fehlen darf: Die kunstvolle Präsentation. Zu jedem Rezept liefert das Kochbuch alle wichtigen Informationen hinsichtlich Warenkunde und Küchentechnik, so dass es nicht beim Nachkochen bleibt, sondern die Spielfläche und das Wissen für eigene Dessert-Kreationen wachsen können. Anspruchsvolle Reportagen oder auch Anleitungen zum Verzieren von Tellern setzen die Rezepte in einen noch weiteren Kontext. Zum Buch gibt es zudem eine kostenlose App für iOS und Android, in der alle Rezepte eingescannt und abgespeichert, sowie zeitsparende Einkaufslisten erstellt werden. Die Kalenderfunktion erinnert zudem noch an das Einkaufen und Kochen.

Desserts

ISBN: 978-3-8338-4637-3
www.gu.de