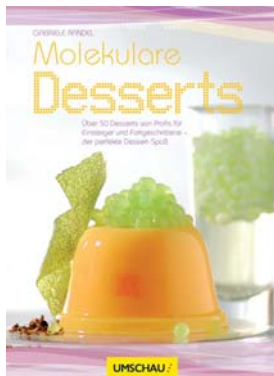


Molekulare Desserts

Desserts mal anders? Molekular statt traditionell? Ob Latte-Macchiato-Mousse, Vanilleperlen oder Limetten-Tequila-Kapseln mit Salzschaum – durch veränderte Struktur und Konsistenz lassen sich bekannte Des-



serts schnell verwandeln. Mit Hilfe des Baukastens dessertPro und des Begleitbuchs Molekulare Desserts von Gabriele Randel lassen sich 40 köstliche Dessertideen professioneller Patissiers im eigenen «Küchenlabor» kreieren.

DessertPro beinhaltet alle innovativen Zutaten zum Gelieren, Verkapseln und Schäumen sowie alle Hilfsmittel, die man benötigt, um klassische in molekulare Nachspeisen zu verwandeln. Dabei handelt es sich um natürliche Produkte ohne chemische Zusätze. Zuckermoleküle, die aus Algen oder Pflanzensamen gewonnen

werden, wirken dabei als Gelier- oder Verdickungsmittel. Das Begleitbuch führt in die Grundtechniken ein und bietet Rezepte sowohl für Einsteiger als auch für geübtere Köche, die kleine (molekulare) Herausforderungen wagen möchten.

Einige Dessertideen: Interaktive Erdbeeren, Konfekt von Vanille und Grand Manier, Calvados-Wolke, Beerenkalt-schale trifft auf warme Panna Cotta, Heisse Honigbohnen, Birne Helene Redesigned, Mohn-Espuma mit Wan-Tan, Erdbeere-Joghurt-Drops, Kokosnudeln, Rosmarinpolenta mit flüssigen Erdbeeren und Balsamico, Goldene Tiramisu-Eier, Ananassüppchen mit



Ananaskaviar und Salbeischaum, Marzipanröllchen mit Arrakfüllung, Zylinder von der Mango, Schokoladenmousse...

Molekulare DessertsPro
Box mit Buch
Umschau Verlag, Neustadt
CHF 79.-
ISBN: 978-3-86528-652-9