

Das grosse Buch der Desserts

Ein köstliches Dessert ist die Krönung eines jeden Menüs. Ob himmlisch-schokoladige Mousse, erfrischend-fruchtiges Sorbet oder köstlich-luftiges Flammmeri, mit der Nachspeise kann man seine Gäste noch mal so richtig beeindrucken. Und gewusst wie ist die Zubereitung von Crème brûlée & Co. auch gar kein Hexenwerk. Das grosse Buch der Desserts aus der Teubner Edition hält rund 110 kreative Spitzenkoch-Rezepte für jeden Geschmack und alle Gelegenheiten bereit.



Das perfekte Dessert sollte weder zu süß noch zu üppig, die Zutaten sorgfältig ausgewählt sein. Auch ist bei der Zubereitung möglichst genaues Arbeiten wichtig. Davon darf sich jedoch kein Hobbykoch abschrecken lassen. Denn die Verbindung aus informativer Warenkunde, umfangreicher Küchenpraxis und den

besten klassischen wie innovativen Rezeptideen lassen Dessertträume Wirklichkeit werden!

Umfangreich bebildert erhält der Leser zunächst eine umfassende Übersicht über alle wichtigen Dessertzutaten wie Früchte, Schokolade, Zuckersorten, Eier & Milchprodukte und Gewürze. Karamellisieren, die Herstellung von Fruchtgelees, Grundzubereitungen der wichtigsten Saucen oder der richtige Umgang mit sensiblen Soufflés - im nachfolgenden Praxisteil werden die wichtigsten Techniken für die Dessertküche Step-by-step erklärt. Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Sesamkrokant-Parfait, Wachauer Zwetschgen "aigre-doux" mit Gewürzrotweinkuchen oder Exotischer Fruchtsalat mit Ingwer und Piña-Colada-Schaum gefällig? Die Rezepte reichen von Fruchtigem über Cremes, Mousses, verschiedene Eisvariationen bis hin zu Aufläufen und anderen süßen Köstlichkeiten. Abgerundet wird das Buch durch zahlreiche unterhaltsame Texte zu Küchengeheimnissen oder historischen Hintergründen wie zum Beispiel über berühmte Desserts und ihre Anlässe oder die K&K-Mehlspeisenkultur, sowie Tipps & Tricks aus der Profiküche.

Christian Teubner Verlag,
München
320 Seiten
Format 23 x 30 cm
Hardcover im Schmuckschuber
115,- sFr
ISBN: 978-3-8338-1999-5