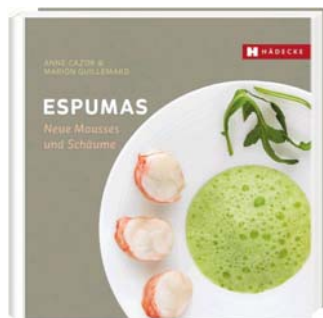


Espumas

Espumas und Schäume sind mehr als nur eine simple Beilage oder eine Dekoration auf dem Teller: es sind Träume, die uns mit Stil und Eleganz verzaubern.

Ungewohnte und überraschende Aromen, die nun als duftgleichte Schäume oder Espumas und sogar als luftiger Kuchen für Furore sorgen. Mit ein paar Tricks und etwas Kreativität gelingen die Rezepte im Handumdrehen!



Die raffinierten Ideen laden ein, das Thema neu zu entdecken, denn die aufgeschäumten Zutaten bieten zahlreiche Anregungen – von der Vorspeise bis zum Dessert! Es gibt Espumas ganz unterschiedlicher Konsistenz (Sahneschäume, gelierte Mousses, feste Schäume auf Gelatine oder Agar-Agar-Basis oder luftige Schäume auf Milchprotein-, Sojalezithin- oder Eiweiss-Basis) in Rezepten wie Gurkenröllchen mit Ziegenkäsemousse, Pot-au-Feu mit Gemüsemousse, Garnelentravioli mit Kokos-Zitronengras-Schaum, Lammkarree mit Blumenkohlschaum, luftigen

Rumküchlein oder Eisschokolade..., mit denen sich ganze Luftschloss-Menüs kreieren lassen.

Espumas

Neue Mousses und Schäume
Hädecke Verlag, Weil der Stadt
ISBN: 978-3-7750-0634-7
18.00 CHF