



Ozlan.net

Desserts

Heiße und kalte Desserts

Basis

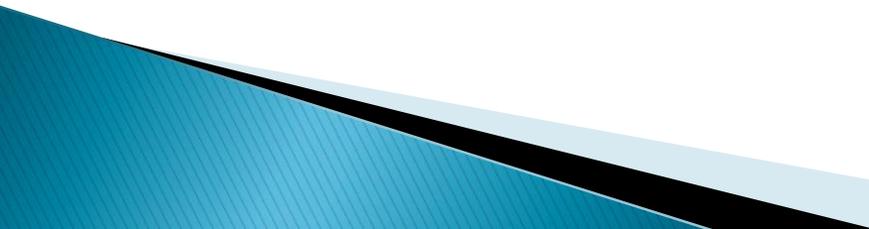
Bevor man überhaupt Desserts zubereiten will, muss man die Grundformen kennen

Die Grundformen sind eingeteilt in:

- ▶ Gebäck, welches Blätterteig, süße Teilchen und Brandteig enthält
- ▶ Eierspeisen
- ▶ Kuchen



Blätterteig

- ▶ Es gibt die englische, französische und schottische Methode Blätterteig zuzubereiten
 - ▶ Die Zutaten sind bei den drei Formen gleich, sie unterscheiden sich lediglich darin, wie sie geschichtet sind
 - ▶ Diese Schichtungen entstehen durch den Aufbau verschiedener Schichten von Fett und Teig
 - ▶ Wenn der Teig sich im heißen Ofen befindet, schmilzt das Fett und es entstehen Luftlöcher, welche den Teig aufgehen lassen und leicht machen
- 

Der Basisteig für Gebäck

- ▶ Der Teig ist eine Mischung aus: Mehl, Margarine, Zitronensaft und Wasser
- ▶ Der Teig muss gut verarbeitet werden, damit sich das Gluten entfaltet und eine gewisse Elastizität erlangt wird

Desserts aus Blätterteig

- ▶ Gateaux Pithivier (Mandeltorte)
- ▶ Palmiers
- ▶ Apfelstrudel



Süßes Gebäck

- ▶ Ist eine Mischung aus Mehl, Butter, Zitronensaft, Puderzucker und Eiern
- ▶ Gutes Gebäck sollte weich und leicht sein
- ▶ Dies wird durch die Wahl des Stärkegehalts des Mehls erreicht, das eiweißarm sein sollte
- ▶ Die Überarbeitung des Gebäcks kann dazu führen, dass das Gebäck brüchig wird und während des Backens schrumpft, so dass die Qualität gemindert wird



Brandteig

- ▶ Brandteig ist eine Mischung aus Wasser, Butter, Zucker, Mehl und Wasser
 - ▶ Wasser und Fett werden in einer Pfanne gekocht, anschließend wird Mehl hinzugegeben und noch in der Pfanne vermischt
 - ▶ Die Pfanne 2 Minuten auf dem Herd lassen und die Mischung kontinuierlich verrühren
 - ▶ Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen
 - ▶ Geschlagene Eier langsam hinzugeben bis eine glatte Konsistenz entsteht
- 

Desserts mit Brandteig

- ▶ Krapfen
- ▶ Profiterole
- ▶ Eclairs



Dessertfirst.type

Desserts auf Milchbasis

- ▶ Desserts auf Milchbasis sind sehr beliebt, weil sie cremig sind
 - ▶ Sie bestehen aus Zutaten wie Sahne, Eiern, Joghurt und Milch
 - ▶ Milchhaltige Desserts können kalt oder auch heiß sein
- 

Desserts basierend aus Milchprodukten

- ▶ Eiscreme
- ▶ Brulee
- ▶ Käsekuchen
- ▶ Mousse
- ▶ Panna cotta
- ▶ Souffle



Desserts aus Kuchen und Biskuitboden

- ▶ Kuchen wird aus Eiern, Fett, Zucker und Mehl gemacht
- ▶ Biskuitboden ist eine fettfreie Mischung und leichter als eine Grundlage aus Kuchen
- ▶ In beiden Fällen macht die Sauerstoffanreicherung während des Mixens den Kuchen/Biskuitboden leicht und fluffig

Desserts auf Kuchenbasis

- ▶ Torten
- ▶ Kuchen
- ▶ Petit fours
- ▶ Fruit flans
- ▶ Trifles
- ▶ Marquis
- ▶ Steamed sponge puddings

