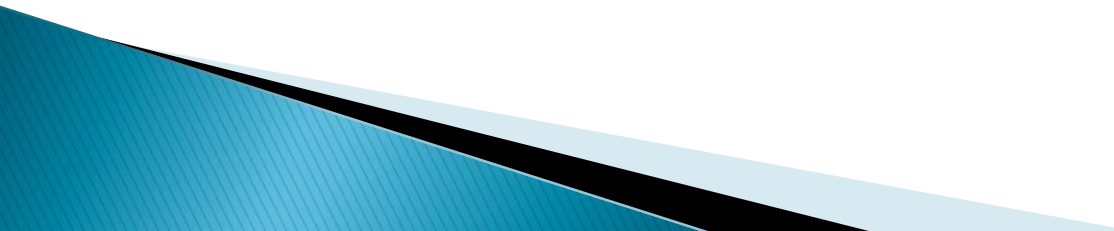


GD Izobraževanje in kultura

Kalte Desserts



Kalte Desserts

- ▶ Kalter Reis; Birne Condé
 - ▶ Mit Gelantine; Mousses, Bayrische Creme
 - ▶ Gebackene Eierspeisen; Crème Caramel, Crème Brulee
 - ▶ Eierspeisen; Eiscreme
- 

Kalte Desserts

- ▶ Auf Fruchtbasis; Kompott, pochierte Birnen
- ▶ Auf Sahnebasis; Mousse, Syllabub
- ▶ Auf Gebäckbasis; Törtchen, Pudding, Kuchen, Profiterole
- ▶ Auf Biskuitbasis; Torten, Kuchen



Servierformen

Kalte Desserts können verschieden serviert werden:

- ▶ Auf verschiedenen Platten
- ▶ Auf Glasplatten
- ▶ In Förmchen
- ▶ In Schalen



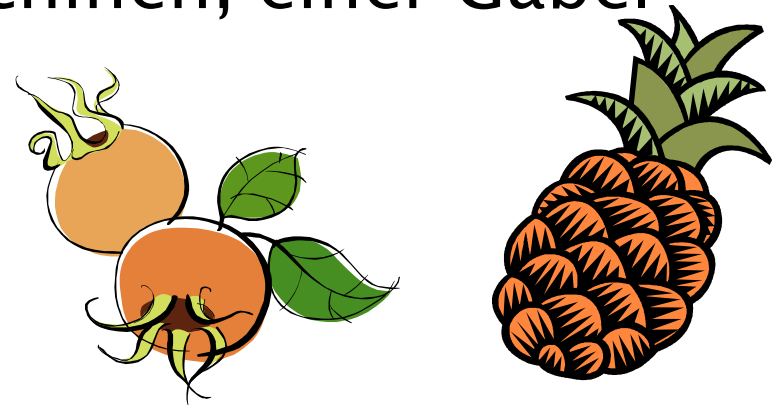
Grundlegende Verarbeitungsformen

- ▶ Piping; Schokolade, Sahne, Brandteig
- ▶ Belüftung; chemisch, biologisch, mechanisch, beschichtend.
- ▶ Zusatz von Geschmacksstoffen;
- ▶ Schonender Umgang mit
Essenzencnes,
- ▶ Säfte und Reduzierungen



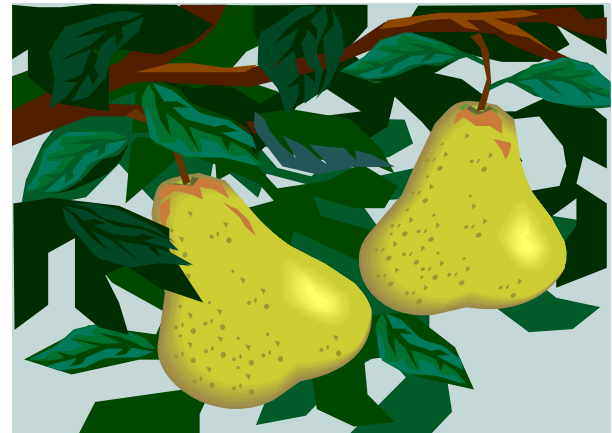
Grundlegende Verarbeitungsformen

- ▶ Pürrieren; der Aufschluss von Früchten, Saucen bis zu einer glatten Konsistenz
- ▶ Kombinieren; verschiedene Mischungen auf einer Platte zusammenführen, z. B. Bayrische Creme
- ▶ Mischen; mit Küchenmaschinen, einer Gabel oder einem Schneebesen



Verarbeitungsformen

- ▶ Kochen / Pochieren: in Saft, Wein oder Sirup kochen, z. B. Pochierte Birnen in Rotwein
- ▶ Schmoren: Wie oben, z. B. Rhabarbarkompott



Aufgaben

- ▶ Schreiben Sie das Rezept für Bayrische Creme Orange.
 - ▶ Finden Sie ein Rezept für Creme Brulee.
 - ▶ Nennen Sie 3 Formen der Sauerstoffanreicherung.
- 