

# glace & dessert

Eine Sonderbeilage der Hotellerie et Gastronomie Zeitung, Februar 2014



Berichte | Fakten | Hintergründe | Produkte | Rezepte

## 14 Multifunktionswagen

Berndorf Luzern hat einen hochwertigen Friandiseewagen entwickelt, um kleinen Köstlichkeiten eine grosse Bühne zu bieten. Der multifunktionale Wagen umfasst drei Etagen aus Buchenholz, ist nussbaumfärbig gebeizt und erhält den nötigen Glanz durch verchromte Metallteile. Der zweistufige Aufsatz kann individuell bestückt werden. Die grosszügige Abstellfläche lässt sich auf verschiedenste Arten nutzen: Die Fächer haben einen herausnehmbaren Holzeinsatz, welcher eine Bestückung mit GN-Platten ermöglicht. Ausserdem ist es möglich, die Fächer mit einem Kunststoffeinsatz auszustatten, um die Speisen mit einem Kühlakku zu kühlen. Zum Anrichten der Teller gibt es eine ausziehbare, magnetisch feststellbare Ablagefläche und zwei hochwertige Schubladen, wovon eine mit einem Besteckeinsatz ausgestattet ist.

[www.berndorf.ch](http://www.berndorf.ch)



## 15 Gelato mit Ingwer-Aroma

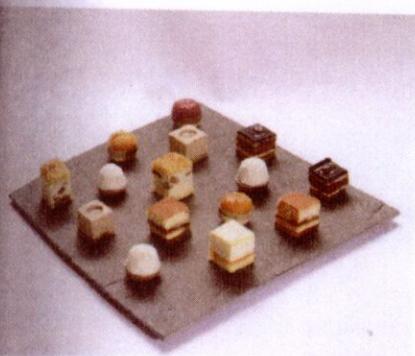
Ingwer duftet angenehm aromatisch, der Geschmack ist jedoch brennend scharf und würzig. Als es früher im Mittelalter nur wenig Pfeffer gab, verwendete man stattdessen Ingwer. Der zähflüssige Balsam im Ingwer-Wurzelstock beinhaltet unter anderem ätherische Öle. Diese besitzen eine heilende und entzündungshemmende Wirkung und können somit gegen Muskelschmerzen, Husten und Übelkeit eingesetzt werden. Giolito hat sich nun der interessanten Ingwerpflanze angenommen und auf ihrer Basis eine neue cremige und harmonische Glace komponiert, die jetzt als «Gelato allo zenzero» zu haben ist.

[www.giolito.ch](http://www.giolito.ch)

## 16 Mini ist «in»

Egal, ob man fruchtige, luftige, schokoladige oder cremige Sorten bevorzugt – die Mignons von Delittrade lassen keine Wünsche offen. Die vorgeschneittenen Stücke gibt es in den Sorten Aprikose, Mandel, Tiramisu, Sacher, Kaffee, Ricotta, Nougat und Passionsfrucht. Die mundgerechten Portionen sind jeweils circa 22 Gramm schwer und lassen sich beliebig miteinander kombinieren. Die Zubereitung ist ganz einfach: Die gewünschten Stückchen dreissig Minuten auftauen lassen und schon sind sie servier- und genussbereit. Ideal für die Dessertkarte, als Abschluss eines Flying Dinners oder als Komponente bei einem Event-Catering.

[www.delittrade.ch](http://www.delittrade.ch)



## 17 Beste Trauben für das Sorbet

Pünktlich zum Start der Glacesaison erweitert «i gelati» das Superiore-Sortiment mit vier Neuheiten. Jogurt Nature ist ein besonders cremiges und erfrischendes Jogurtglace, Jogurt Erdbeer besticht mit feinsten Fruchtstückchen, und Passionsfrucht-Ananas ist eine gelungene Sorbetmischung aus exotischen Früchten. Für das neue Traubensorbet (siehe Bild) werden nur beste Trauben als Basis verwendet, abgerundet wird das Ganze mit Traubensauce.

[www.igelati.ch](http://www.igelati.ch)



## Berühmte Desserts mit Schuss:

### Baba au Rhum

Der Name des französischen Napfkuchens aus Hefeteig, der nach dem Backen mit Läuterzucker und Rum getränkt wird, ist vermutlich vom russischen Babuschka, kurz Baba für Grossmutter, entlehnt. Der Legende nach ist der Baba aus Rum eine Erfindung des polnischen Königs und lothringischen Herzogs Stanislaus I. Leszczyński (1677–1766).

### Zabaglione

Zabaglione ist eine der bekanntesten Nachspeisen der italienischen Küche. Die luftige Weinschaumcreme wird aus Marsala, etwas Rum, Zucker und Eiern zubereitet. Die Erfindung dieses Rezepts wird sowohl Bartolomeo Scappi, einem berühmten italienischen Koch des 16. Jahrhunderts, zugeschrieben als auch einem Koch am Hofe des Herzogs Karl Emanuel I. von Savoyen im 18. Jahrhundert.

### Savarin

Savarin ist ein mit dem Baba au Rhum verwandter Ringkuchen aus Hefeteig, der ebenfalls mit alkoholischer Flüssigkeit und Sirup getränkt wird. Der Name stammt von dem französischen Richter, Schriftsteller, Gourmet und Gastronomiekritiker Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826). Brillat-Savarin ist übrigens auch der Namensgeber eines französischen Weisschimmel-Weichkäses.

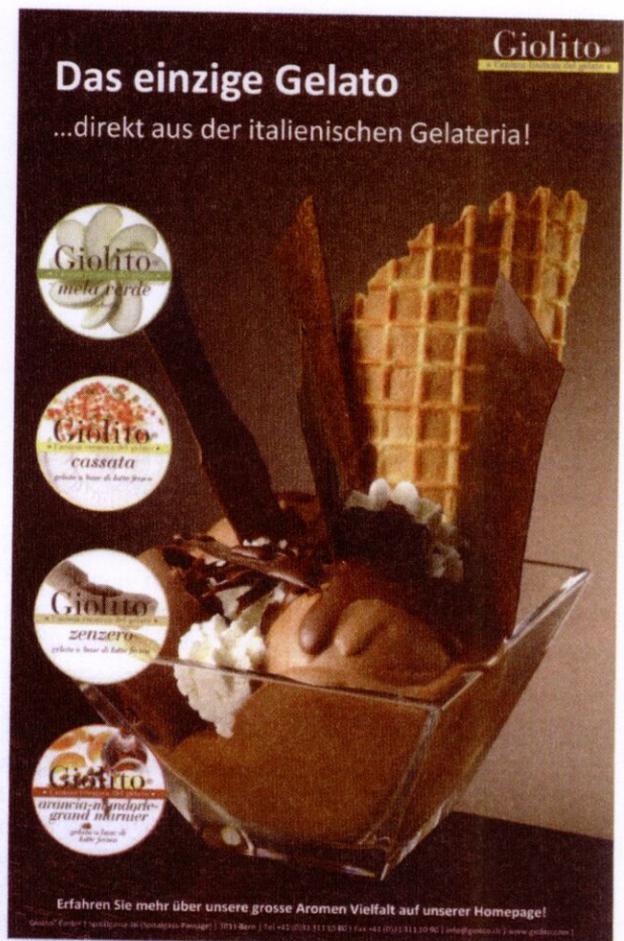
### Champagne Truffles

Adolf Teuscher in Zürich ist Erfinder der Champagne Truffles und langjähriger Pächter des traditionsreichen 1874 gegründeten Café Schober. Seine Truffles bereitet er aber nicht mit Schaumwein zu, wie es der Name vermuten lässt, sondern mit Cognac der Qualität Fine Champagne oder Marc de Champagne.

### Crêpe Suzette

Die bekannteste Anekdote beschreibt, dass am 31. Januar 1896 der britische Kronprinz, der spätere König Edward VII., im legendären «Café de Paris» in Monte Carlo, zu Gast war. Der 14-jährige Kochlehrling Henri Charpentier machte dort seine Ausbildung und sollte ihm und 18 Gästen anlässlich einer Silvesterfeierlichkeit am Tisch Pfannkuchen machen. Doch während Charpentier die Sauce zubereitete, fing ein Likör plötzlich Feuer. Der Lehrling verzog keine Miene, probierte unauffällig, ob es gut schmeckt, tunkte die Crêpes in die entflammte Marinade, gab noch mehr Likör und Zucker hinzu und erklärte dem erstaunten Prinzen, dass dies ein neues Rezept sei. Edward kostete und war begeistert. Seine Begleiterin hiess Suzette. Eine ganz andere und viel kürzere Anekdote berichtet, dass die Pfannkuchen aus Mitleid zu einer Schauspielerin namens Suzette erfunden worden sein sollen, die jeden Abend auf der Bühne der Comédie Française Pfannkuchen essen musste.

Anzeige



**Giolito**  
Das einzige Gelato  
...direkt aus der italienischen Gelateria!

**Giolito**  
mela verde  
gelato a base di latte intero

**Giolito**  
cassata  
gelato a base di latte intero

**Giolito**  
zenzero  
gelato a base di latte intero

**Giolito**  
arancia-mandorle-  
grand marnier  
gelato a base di latte intero

Erfahren Sie mehr über unsere grosse Aromen Vielfalt auf unserer Homepage!  
Giolito Gelato | Via D'Adda 16 | 10121 Torino | Tel. +39 011 511 51 80 | Fax +39 011 511 51 90 | info@giolito.it | www.giolito.it