

Desserts



Inhalt

Das Beste kommt zum Schluss	04
Marco D'Andrea	05
Tiramisu	06
Cheesecake-Törtchen	08
Baba au rhum	12
Pavlova mit Frischkäsecreme und Waldbeeren	14
Apple Crumble mit Tonkabohneneis	16
Crêpes Suzette	18
Death Chocolate Cake	20
Kokosparfait mit exotischem Früchtekompott	22
Joghurtschaum mit Pfirsichsorbet und Korallhippen	24



Das Beste kommt zum Schluss

Ein gelungenes Menü ohne Dessert? Das ist nicht vorstellbar – vor allem nicht für Marco. Damit auch du das Schöne im Süßkram entdeckst, hat er gelingsichere Rezepte und köstliche Kreationen für dich!

Was gibt es besseres als ein schönes Essen mit einem phänomenalen Dessert zu krönen? Spitzenpâtissier Marco zeigt dir, wie du Zucker, Eier und Mehl bändigst und so köstliche Kreationen zubereitest. Ganz wichtig dabei: nie die Prise Salz vergessen!

Zu Marcos Repertoire gehören himmlische Desserts wie Pavlova mit Frischkäsecreme und Waldbeeren, Tiramisu, Cheesecake-Törtchen und Apple Crumble mit Tonkabohneneis. Auch französische Klassiker, wie Baba au rhum und Crêpes Suzette dürfen in der Patisserie natürlich nicht fehlen. Da ist ganz bestimmt für alle was dabei.

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte und Infos zum Dessert-Kurs. Viel Spaß beim Zuckerrausch!

Danke!

KENWOOD



Miele

iSi
inspiring food.

Marco D'Andrea

Als Marco den Großteil seiner Kochausbildung in der Pâtisserie verbrachte, wurde ihm klar, wo seine Reise hingeht.

„Ich hoffe, dass meine Leidenschaft ansteckend ist und euch dabei hilft, das Süße zu finden – oder das richtig Schöne in dem Süßkram“

Seine Ausbildung absolvierte Marco im Hamburger Hotel Süllberg bei Karlheinz Hauser. Im nächsten Schritt ging er zu Joachim Wissler, zum 3 Sterne Restaurant Vendôme in Bergisch Gladbach: „Das war mein prägendes Jahr.“ Reich an neuem Wissen kehrte er zurück zum Süllberg, wo er 5 Jahre als Chef Pâtissier agierte. 2017 wurde er schließlich Executive Chef Pâtissier des Luxushotels The Fontenay. An der Hotelpâtisserie gefällt ihm vor allem die Vielseitigkeit der Aufgaben: „Anfangen von den Zimmern bis hin zu Tagungen. (...) All das vereint, ist das, was mir Spaß macht.“

Im Fontenay begann Marco, sich intensiv mit der Thematik Tea Time auseinanderzusetzen. Für ihn besteht eine gute Tea Time aus einer ausgewogenen Mischung aus Süßem und Herzhaftem, kombiniert mit richtig guten Drinks. Nach diesem Grundsatz hat er für The Fontenay ein eigenes Tea Time Konzept entwickelt, sein Kochbuch „Modern Tea Time“ publiziert und auch seinen 7hauben Kurs aufgebaut.

Seine Arbeit ist von begeisterten Gästen und Erfolg gekrönt: 2019 wurde er vom Gault Millau zum Pâtissier des Jahres gekürt.

Zur Tea Time gehören Süßes und Herzhaftes



Marco D'Andrea

www.marcodandrea.de

Tiramisu

Zutaten & Infos



Zubereitung
45min



Gesamt
6h



Portionen
4

2	Eier
100 g	Zucker
500 g	Mascarpone
3 g	Salz
300 ml	Espresso oder Kaffee
100 ml	Amaretto
Löffelbiskuit, Kakaopulver, dunkle Blockschokolade	

Zubereitung

Schritt 1
Creme

Die Eier zusammen mit Zucker aufschlagen, bis eine helle, schaumige Masse entsteht. Salz dazugeben. Den Mascarpone hinzufügen und auf hoher Stufe weerschlagen, bis die Creme fester wird.

Schritt 2
Tränke

Den Espresso zubereiten, er sollte eine Temperatur von 70–80 °C haben. Den Amaretto dazugeben.

Schritt 3
Schichten

Die Löffelbiskuits kurz in der Espresso–Amaretto–Mischung tränken und abtropfen lassen. Die Creme ein weiteres Mal aufschlagen, bis sie fester wird. Dann die Löffelbiskuits und die Creme abwechselnd zu einem Tiramisu schichten. Das Tiramisu mindestens 5–6 Stunden kühlen, am besten über Nacht.

Tipp: Tiramisu kann ganz verschieden angerichtet werden, z.B. in einer großen Form (für diese Menge in der Größe von ca. 20x12 cm) zum Teilen, in schönen Gläsern oder kleinen Schalen oder mal ganz an



ders als modernes Dessert. Marco zeigt dir verschiedene Varianten im Video.

Schritt 4
Geschafft

Das Tiramisu mit geraspelter Blockschokolade und Kakaopulver dekorieren.