

Young Star 2024  
- Sabrina Blum

# Die Architektur der Pâtisserie für ein Gaumenerlebnis

---



Der Workshop behandelt den Aufbau und die Zusammensetzung von Desserts und Pâtisseriesstücken. Verschiedene Texturen und Techniken können dabei einen wesentlichen Unterschied im Geschmackserlebnis machen und das Endprodukt entscheidend beeinflussen.

---

# Aufbau von Desserts und Pâtisseriesstücken

Ein gelungenes Dessert oder Pâtisseriesstück basiert auf einer harmonischen Kombination von Geschmack, Textur und Optik. Der Aufbau folgt dabei einer klaren Struktur:

- **Grundlage/Boden:** Häufig bildet ein Boden aus Biskuit, Mürbeteig oder Blätterteig die Basis. Dieser gibt dem Dessert Stabilität und Textur.



- **Hauptkomponente:** Diese Schicht kann eine Creme, Mousse oder Fruchtzubereitung sein, die den Hauptgeschmack bestimmt. Hier spielen auch Kontraste eine wichtige Rolle, z.B. süß und sauer, cremig und knusprig.



- **Zwischenschichten:** Für Abwechslung im Mundgefühl können mehrere Texturschichten eingebaut werden, wie knusprige Streusel, Karamell oder Gelees. Diese sollten sich in Geschmack und Textur ergänzen.



- o **Toppings/Dekoration:** Die abschließende Schicht ist oft dekorativ, aber auch funktional. Frische Früchte, Schokoladenverzierungen oder Glasuren runden das Dessert nicht nur optisch ab, sondern fügen weitere Aromen und Texturen hinzu.



- o **Balance und Präsentation:** Das Zusammenspiel von süßen, sauren und bitteren Aromen sowie von cremigen, knusprigen und flüssigen Texturen sorgt für das perfekte Dessert. Die optische Präsentation, wie Schichtung und Farbkontraste, spielt eine wichtige Rolle bei der Verführung des Gastes.



# Die Rolle der Textur

Die Textur, die oft vom Geschmack überschattet wird, ist ein viel zu unterschätzter Punkt. Erst beide Komponenten ermöglichen das komplette Geschmackserlebnis. Während der Geschmack das Hauptelement ist, ist es erst die Textur, welche alles vervollständigt. Sie macht es uns erst möglich, einem Produkt Tiefe, Charakter und Spannung zu verleihen. Sie umfasst Eigenschaften wie Konsistenz, Dicke und Mundgefühl, die unsere Wahrnehmung von Süße, Bitterkeit oder Reichhaltigkeit verändern können.

## Knusprig

### *Beispiele:*

Meringue, Nougatine, Choux-Craquelin

### *Merkmale:*

Erzeugt Frische und Intensität, verstärkt Aromen, sorgt für kontrastreiche Texturen.

## Knackig

### *Beispiele:*

Krokant, Blätterteig (z.B. Mille-Feuille), Schokoladen/-Kakaobutterüberzug

### *Merkmale:*

Verstärkt Frische und Geschmackswahrnehmung, sorgt für kontrastreiches Mundgefühl.

## Cremig

### *Beispiele:*

Crème Pâtissière, Ganache, Mousse, Espuma

### *Merkmale:*

Sorgt für reichhaltige, samtige Texturen, verstärkt die Geschmackslänge, harmonisiert mit knusprigen Elementen.

## Klebrig

### *Beispiele:*

Butterkaramell, Pâte de Fruit

### *Merkmale:*

Langanhaltende Geschmackserlebnisse, intensivere Freisetzung von Aromen, verlangsamter Konsum durch zähe Textur.

## Saftig/Wässernd

### *Beispiele:*

Fruchtgelees auf Torten, Sphärisifikation, eingelegte Früchte

### *Merkmale:*

Erfrischendes, leichtes Mundgefühl, verstärkt fruchtige Aromen, ideale Ergänzung zu knusprigen und cremigen Komponenten.



## Was lernen wir daraus?

Textur beeinflusst sowohl den Geschmack als auch den Genuss eines Essens oder Getränks. Achtsamkeit und Experimentieren mit verschiedenen Texturen sind der Schlüssel zur Verbesserung des Gaumenerlebnisses.



## Rezept: Eingelegter Kürbis

- 300g Hokkaidokürbis, gewürfelt
- 400g Wasser
- 200g Apfelessig
- 200g Zucker
- 1 Stk Zimtstange
- 10 Stk Wachholderbeeren
- 4 Stk Sternanis
- 1 Stk Lorbeerblatt
- ½ Stk Vanillestange



Grosses Einmachglas sterilisieren, Kürbiswürfel einfüllen. In einem Topf Zucker karamellisieren, mit dem Wasser ablöschen. Die restlichen Zutaten begeben, einmal aufkochen und heiss über den gewürfelten Kürbis giessen. Glas verschliessen und im Ofen bei 100 grad Celsius 10 Min. dämpfen.

## Rezept: Knusprige Kürbiskerne

100g Wasser  
100g Zucker  
5g Glukose  
8g Sel des Alpes  
100g Kürbiskerne



Wasser, Zucker, Glukose und Salz aufkochen, Kürbiskerne begeben und auf 110 Grad Celsius erhitzen. Sofort über einem Sieb abgiessen, Kürbiskerne auf einer Silikonmatte gleichmässig verteilen. Sobald sie abgekühlt sind, bei 170 Grad Celsius für ca. 3-4 Min. frittieren.

Viel Spass beim Ausprobieren 😊