
Asiatische Patisserie vom Profi Christian Hümb's

Veröffentlicht am: 29.02.2016, 10:41

Pressemitteilung von: **Prime Connection // Susanne Bracke**

Matcha-Macarons mit Yuzu

Hamburg, Februar 2016. Macarons sind seit jeher die Königsdisziplin der Patisserie und zurzeit ein absolutes Trendgebäck. Sie haben aber auch den Ruf, besonders schwierig und kompliziert in der Herstellung zu sein. Gerade Hobbybäcker trauen sich häufig nicht an die Zubereitung heran. Dabei gibt es ein paar simple Regeln und Tricks, mit deren Hilfe das kleine, runde Backwerk sicher gelingt. Im Interview verrät Profipâtissier Christian Hümb's seine Tipps rund um das Thema Macarons und wohin dieser Trend 2016 geht.

Präzision ist gerade bei der Herstellung von Macarons enorm wichtig: Welche Fehler machen insbesondere Anfänger oft?

"Das Gelingen von Macarons steht und fällt im Prinzip mit der Basis, der Eiweißmasse für die beiden Halbschalen. Hier ist es extrem wichtig, schon beim Anrühren des Teiges präzise und gradgenau zu arbeiten. Zucker und Wasser sollten dazu auf exakt 115 Grad Celsius erhitzt und zusammen mit geschlagenem Eiweiß, Puderzucker und Mandelmehl vermischt werden. Die richtige Temperatur ist hierbei das entscheidende Kriterium, da der Wassergehalt in den ausgebackenen Schalen weder zu hoch noch zu niedrig sein darf. Gerade dabei unterstützt einen der eingebaute Genius Sensor im Induktionskochfeld von Panasonic enorm, da man die Temperatur, in diesem Fall 115 Grad Celsius, genau einstellen kann und so gewährleistet ist, dass sie konstant gehalten wird. Lästiges Nachmessen mit dem Thermometer wird dadurch überflüssig. Das erleichtert die Zubereitung und erhöht die Gelingergarantie um ein Vielfaches."

Warum trauen sich viele erst gar nicht an die Zubereitung von Macarons heran?

"Ich glaube, das große Mysterium rund um Macarons kommt hauptsächlich durch viele negative Erfahrungsberichte zustande. Überall hört man, wie schwierig die Herstellung sei. Ich streite nicht ab, dass Macarons zu backen anspruchsvoller ist als die Zubereitung von Brownies oder Muffins, aber sich davon abschrecken zu lassen, wäre falsch. Viele scheitern beim ersten Versuch, sei es aufgrund des Rezepts oder weil sie die Temperatur nicht eingehalten haben. Wichtig ist dann, einen weiteren Versuch zu starten und nicht gleich aufzugeben. Übung macht bekanntlich den Meister, also dranbleiben und sich nicht abbringen lassen. Mit dem richtigen Equipment, Timing und Rezept kann man sich auch als Laie ohne Probleme an Macarons heranwagen."

Worauf kommt es speziell beim Backofen an, damit am Ende die perfekten Macarons entstehen?

"Nicht nur bei der Zubereitung der Eiweißmasse, auch während des gesamten Backprozesses muss eine exakte und konstante Temperatur herrschen. Man braucht einen Ofen, auf dessen Temperatureinstellung man sich zu hundert Prozent verlassen kann und der die gewünschte Gradzahl ohne Schwankungen hält. Das ist gerade bei älteren Modellen häufig nicht der Fall und führt natürlich zu misslungenen Macarons und enttäuschten Hobbybäckern."

Macarons kann man süß und herzhaft zubereiten: Was sind aktuell Ihre persönlichen Lieblingskreationen und was wird zum Trend?

"Ich finde es spannend, ein so klassisches Gebäck mit asiatischen Aromen wie Matcha, Bergamotte, Kalamansi oder Yuzu zu kombinieren. Die Frische und Säure von Zitrusfrüchten reduziert außerdem die Süße und schafft eine optimale Balance. Im herzhaften Bereich sind Macarons mit cremiger Käsefüllung wie traditionellem Obazda oder einem kräftigen Blauschimmel für mich ganz weit vorne."

Werden wir also auch 2016 viele Macarons essen?

"Ich glaube, dass der aktuelle Hype um Macarons auch 2016 weiter anhalten und sogar noch größer werden wird. In Frankreich haben sie seit langem einen extrem hohen Stellenwert und auch in der deutschen Gastronomie findet man Macarons, beispielsweise als Petit Fours, auf vielen Speisekarten. Gefeierte werden doch gerade, was unkompliziert zu essen ist und aufgrund von Aroma und Textur trotzdem ein großes Esserlebnis bietet, und genau das vereint dieses Gebäck für mich."

Das Rezept zu den asiatischen Matcha-Macarons gibt es unter <http://bit.ly/1KTCFuv>

Weitere Tipps und Tricks zur Herstellung von Macarons gibt Christian Hümbts im Video unter <https://youtu.be/UMKTCakZgig>

Christian Hümbts, mehrfacher Patissier des Jahres und Chefpatissier im Hamburger Zwei-Sterne-Restaurant Haerlin, ist bekennender Schokoholic und deutschlandweit einer der fachkundigsten Experten, wenn es um trendige Desserts und Gebäck geht. Aus diesem Grund entwickelte Hümbts exklusiv für Panasonic eine fünfteilige Rezeptserie, die er gezielt auf dessen neue, innovative Kücheneinbaugeräte abstimmt. Allen voran das Induktionskochfeld mit integriertem Genius Sensor, das eine genaue Temperatur-einstellung in Fünf-Grad-Schritten ermöglicht.

Präzision spielt in der Patisserie eine wichtige Rolle. Temperatur, Zeit und Zutaten müssen stimmen. Eine intelligente, technische Unterstützung durch innovative Geräte bietet spannende Möglichkeiten kreativ zu werden. Als japanischer Hersteller legt Panasonic großen Wert auf Tradition und Herkunft. Christian Hümbts ließ sich bei seinen Rezepten deshalb vor allem von asiatischen Aromen und Zutaten inspirieren. Der technische Fortschritt trägt so zur Optimierung und Neuinterpretation bekannter Klassiker bei. Durch die präzise Temperaturregulierung und automatische Kontrolle vereinfacht das Induktionskochfeld mit Genius Sensor viele Prozesse, nicht nur für einen Profi wie Christian Hümbts, und sorgt für exakte Ergebnisse.

Weitere Informationen zu den neuen Kücheneinbaugeräten unter www.panasonic.com

Über Panasonic:

Die Panasonic Corporation gehört zu den weltweit führenden Unternehmen in der Entwicklung und Produktion elektronischer Technologien und Lösungen für Kunden in den Geschäftsfeldern Consumer Electronics, Housing, Automotive, Enterprise Solutions und Device Industries. Seit der Gründung im Jahr 1918 expandierte Panasonic weltweit und unterhält inzwischen 468 Tochtergesellschaften und 94 Beteiligungsunternehmen auf der ganzen Welt. Im abgelaufenen Geschäftsjahr (Ende 31. März 2015) erzielte das Unternehmen einen konsolidierten Netto-Umsatz von 7,715 Billionen Yen/57,629 Milliarden EUR. Panasonic hat den Anspruch, durch Innovationen über die Grenzen der einzelnen Geschäftsfelder hinweg Mehrwerte für den Alltag und die Umwelt seiner Kunden zu schaffen. Weitere Informationen über das Unternehmen sowie die Marke Panasonic finden Sie unter www.panasonic.net und

www.experience.panasonic.de/

Weitere Informationen:

Panasonic Deutschland

Eine Division der Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsberggring 15

D-22525 Hamburg (Germany)

Ansprechpartner Panasonic:

Michael Langbehn

Tel.: +49 (0)40 / 8549-0

E-Mail: presse.kontakt@eu.panasonic.com

Pressekontakt

Frau Susanne Bracke
Intern

Prime Connection

Münchener Straße 45
60329 Frankfurt am Main, Deutschland

Telefon: 069 25 78 12 80

E-Mail: sbracke@prime-connection.de

Website: www.prim-connection.de/

Firmenportrait

Prime Connection wurde 2014 gegründet und ist eine international tätige Marketing- und Kommunikationsagentur, die sich auf hochwertige Produkte aus den Bereichen Reise, Design, Lifestyle, Interior, Franchise und Verbandskommunikation spezialisiert hat. Außerdem werden Kunden aus dem Bereich Food & Beverage betreut, die keine Gourmet-Ausrichtung haben. Die Erweiterung von Gourmet zu Prime Connection begründet sich in intensiven Kontakten zu Lifestyle-, Wohn- und Einrichtungsmedien sowie Tageszeitungen, die die Agentur als kompetenten, seriösen und vertrauenswürdigen Partner wahrnehmen. In der Vermarktung hochwertiger Produkte und Unternehmen kommt dem Team die langjährige Erfahrung in Branchen wie Lifestyle, Reise, Tourismus und Hardware zugute. Zu den Kunden gehören unter anderen der Taschen Verlag, die Outdoor-Möbelmarke April Furniture und die Designer-Hundeleinen und Accessoires des britischen Labels Holly & Lil.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>