

Moda na deser

Ponoć wielu znawców restauracji i kawiarni ocenia je zaczynając od przestudiowania karty deserów. Rodzaj i kompozycja słodkiego akcentu podawanego na zakończenie posiłku świadczy o kreatywności i majstersztyku cukiernika lub szefa kuchni.

Często mówi się, że oferta deserów najbardziej wyróżnia cukiernię czy restaurację spośród konkurencji. Deserowe mody się zmieniają: od mody na małe porcje, przez tę na smakołyki z egzotycznych krajów, po powrót do starych przepisów na desery przypominające słodkie dzieciństwo.



Retro

Większość z nas, mniej lub bardziej świadomie poszukuje smaków przypominających dzieciństwo. Cukiernik, który jest tego świadom, może wykorzystać dawne przepisy albo połączenia smaków do przygotowania współczesnych, oryginalnych deserów w stylu retro. Można użyć do nich jako bazy eklerów i ptysiów, gofrów, kruchych babeczek lub wafli. Do wypełnienia można zastosować kompozycję budyniu waniliowego i owoców, jabłek prażonych z cynamonem i bitej śmietany, masy sernikowej i sosu toffi. Dekoracją deserów retro mogą być konfitury, płatki róży w cukrze, biszkopciki, wafelowe rurki lub miód. Możliwości kombinacji są niezliczone. Sprawdzone klasyka nabiera rumieńców, jeśli podamy ją w nieco inny sposób. Co było stare, staje się teraz nowe i modne. Desery retro przywołują wspomnienia beztrudnego dzieciństwa, kiedy to porcja ciepłej jeszcze szarlotki podanej przez babcię potrafiła naprawić wszystkie krzywdy.



Małe jest pyszne

Uwielbiamy słodkie i kaloryczne desery, a jednocześnie jesteśmy coraz bardziej świadomi własnego zdrowia i wpływu diety na nie. Co to oznacza dla deserów? Bardzo niewiele, a mówiąc inaczej – po prostu bardzo niewielkie desery. Cukiernicy i restauratorzy, zamiast zmieniać receptury deserów, idą w innym kierunku – w stronę miniaturyzacji deserów.

Małe przekąskowe porcje to w zasadzie nic nowego w gastronomii, tyle, że ten trend zaczyna również obejmować kategorię deserów. Przykładem są desery w małych pucharkach, kubeczkach, korpusach z kruchego ciasta i wafelkach. Zyskują sobie coraz większą popularność w kafeteriach i bistrach. Kruche korpusiki (w formie babeczki albo kubeczka) pozwalają cukiernikom i szefom kuchni stwarzać małe deserowe cudowności z ciasta, owoców i śmietany. Desery takie są niezwykle efektowne oraz szybkie i łatwe do wykonania. Dodają różnorodności menu. Innym przykładem modnych małych deserów są mini muffinki, bułeczki cynamonowe lub rodzynekowe udekorowane lukrem, owocami czy słodkim żelem.

Dla konsumenta najważniejsze jest, żeby deser był prawdziwym przysmakiem. Kiedy decydujemy się na coś słodkiego, chcemy żeby to było prawdziwe, miało pełny smak, a małe porcje mogą zaspokoić wszystkie te oczekiwania bez wywoływania poczucia winy. Konsumenty mają dzięki temu większą satysfakcję z pozwolenia sobie na coś słodkiego.

Czekoladowe szaleństwo

Czekolada stała się nowoodkrytą gwiazdą deserów. Miłośnicy czekolady opisują niuanse jej smaków, jak bukietu wina: czy to pełny, intensywny i bogaty, czy z owocową nutą albo subtelnym pieprzowym posmakiem. To nie wino – to staroświecka, ulubiona czekolada. Czekolada jest na fali. Staje się produktem dla koneserów, podobnie jak wino czy olej z oliwek. Na półkach sklepowych jest coraz więcej rodzajów czekolady w tabliczkach, batonikach i cukierkach, czekolady do picia oraz czekolady w postaci sosów, polew, likierów i kremów. Jaki wpływ ma czekoladowa moda na ofertę cukierni, kawiarni i restauracji? Wzrasta asortyment czekoladowych ciast wykańczanych ganaszem, czekoladowych biszkoptowych tortów, musów i kremów, ciast dekorowanych ciemną i białą czekoladą, oraz deserów wykańczanych czekoladowym sosem.



Cukiernicy często łączą więcej czekoladowych składników w jednym wyrobie. Coraz częściej w centrach handlowych powstają kawiarenki oferujące ręcznie wyrabiane praliny i czekoladki.

Wiele kawiarni i cukierni wprowadza do swojego menu gęstą pyszną czekoladę do picia, podawaną w małych filiżankach.

Dla wygody

Wygoda to ważny czynnik wpływający na mody w konsumpcji. Gotowe desery to oferta dla osób, które chcą zjeść coś słodkiego w biegu, a nie satysfakcjonuje ich czekoladowy batonik albo lodowy



rozek. Zabiegani konsumenci poszukują szybkich i łatwych pomysłów na pyszny deser. Desery z owoców, czekolady i bitej śmietany sprzedawane w jednorazowych kubeczkach i pucharkach są jedną z odpowiedzi na zapotrzebowanie rynku.

Receptury na desery pokazane w tym artykule i wiele innych znajdują Państwo na stronie www.zeelandia.pl/receptury.

Nawojka Meijer

Słodko-słono

W modnych deserach coraz częściej zaczynają się pojawiać dodatki tradycyjnie zarezerwowane dla dań słonych. Bardzo popularne stało się stosowanie ziół do subtelnego przyprawienia i przybierania deserów. Świeże listki melisy i mięty dekorują lody i ciasta. Słodkie ciasta posypywane są pestkami nasion, które w tradycyjnej kuchni używane były jako dodatek do ciasta chlebowego i salatek (pestki dyni i słonecznika). Czekolada z chilli, ciastka kruche z lawendą, gruszką i maliną z octem winnym i bitą śmietaną, kombinacja świeżych truskawek i plasterków buraczków w słodkiej tarcie to tylko kilka przykładów zaczerpniętych z poznańskich cukierni. Zaskakujące kompozycje smakowe mają wielu zwolenników wśród młodych konsumentów otwartych na nowości i kulinarne przygody.



Zeelandia

ul. Sowia 6c, 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. 061 664 76 00, fax 061 664 77 00
infolinia 0800 800 106
e-mail: info@zeelandia.pl, www.zeelandia.pl