KULINARISCHE WELTREISE

MÜNCHEN GENIESSEN

WERBEBEILAGE DER ABENDZEITUNG 119/21 VOM 24. MAI 2014

Foto: Fotolia

Geheimnisse aus dem Desserthaus

Erdbeertraum: Der Sommer schmeckt wie diese Beerentorte!

Beate Wöllstein gibt gute Tipps für die Zubereitung von herrlichen Nachspeisen

Erfolgreiches Wachstum, begeisterte Kunden und eine einzigartige Vielfalt an Kursen für Anfänger und Profis – das ist die Bilanz nach zwei Jahren Wöllsteins Desserthaus, der ersten Back- und Dessertschule Münchens (siehe Artikel unten). Zum Jubiläum verrät Beate Wöllstein ein paar ihrer Geheimnisse:

Geeistes Macaron mit Basilikumparfait.

■ WÖLLSTEINS ERDBEERTRAUM:
Der unglaublich leichte Biskuitboden ist ein wahrer Genuss und die perfekte Grundlage für saftige Erdbeeren. Obwohl diese Leckerei ohne Gelatine auskommt, bleibt sie durch einen Profi-Kniff auch beim Schneiden wunderbar in Form. Aufgepasst: alle Zutaten müssen ganz genau abgewogen werden!

■ MACARONS MIT BASILIKUMPARFAIT:
Eis ist nicht gleich Eis! Erst durch die sorgfältige Auswahl qualitativ hochwertiger Aromen, die richtige Herstellungsweise und kleinen Tricks aus der Profi-Patisserie wird ein Parfait zur leckeren Füllung des beliebten Mandelgebäcks, dem Macaron. Besonders praktisch: für Parfaits braucht man keine Eismaschine und gut gekühlt sind sie bis zu 4 Wochen haltbar!

„Madame Butterfly": Süß dekorierte Mini-Törtchen.

Gekrönt mit einer Kirsche: Cup Cake Schwarzwälder Kirsch.

■ „MADAME BUTTERFLY":
Tortendekorationen sollte man immer doppelt fertigen, damit ist man gewappnet wenn einmal ein Malheur passiert.

■ CUP CAKE SCHWARZWÄLDER KIRSCH:
Damit alle Cup Cakes gleich groß werden, sollte jeder einzelne Cup Cake in die Papiertüte gespritzt und gewogen werden, so sehen Sie aus wie aus der Profi-Patisserie.

HOBBY-BÄCKER: KURS-VERLOSUNG

In ihren Kursen gibt Beate Wöllstein ihr über die Jahre gesammeltes Wissen verständlich und alltagstauglich weiter und verrät Tipps und Kniffe aus der Welt der Profi-Patisserie, die sie in ihren Kursen gemeinsam mit den Teilnehmern umsetzt. Sie lernen die Rezepte und Arbeitsschritte so, dass jeder sie fortan einfach zuhause umsetzen kann. Wir verlosen 3 Gutscheine für jeweils zwei Personen für die Teilnahme an einem Dessertkurs Ihrer Wahl! Teilnahme unter ***www.abendzeitung.de/gewinnen***

Bilanz: Alles bestens!

Wöllsteins Desserthaus, Münchens erste Back- und Dessertschule, feiert 2-jähriges Jubiläum

Vor zwei Jahren eröffnete Spitzenpatissière Beate Wöllstein ihr eigenes Desserthaus und machte München damit um einen Treffpunkt für Genießer reicher. Im Rahmen ihres vielfältigen Kursangebots weiht Beate Wöllstein Liebhaber von Torten und Desserts in die hohe Kunst der anspruchsvollen Confiserie und Patisserie ein. Von Petits Fours, Macarons, Cup Cakes und edlen Törtchen, über ausgefallene Desserts im Glas bis hin zu einem echten British-Afternoon-Tea – Beate Wöllstein vereint in ihrem Desserthaus Kreativität und ihr fast 30-jähriges Know-how mit viel Lust am Genuss – ein Konzept das begeistert!

Seit der Eröffnung im Jahr 2012 hat sich einiges getan in Wöllsteins Desserthaus: Rund 800 Kilogramm Schokolade wurden zu süßen Desserts, Pralinés oder Torten verarbeitet, etwa 4500 Macarons in Feinarbeit gespritzt und über 4000 Cup Cakes verziert. Das Kursangebot ist stetig gewachsen und berücksichtigt in starkem Maße die Wünsche der Kunden.

Pünktlich zum 2-jährigen Bestehen wartet Beate Wöllstein, die mit Ihren köstlichen Kreationen schon Prince Charles und Elton John begeistert hat, erneut mit einem erweiterten Kursangebot auf. Es ist ab sofort online buchbar und verspricht wie immer tolle Lernerfolge, gute Unterhaltung und exklusive Köstlichkeiten. Impressionen aus den Kursen finden Sie auf der Facebook-Seite von Wöllsteins Desserthaus.

Modernes Ambiente: Wöllsteins Desserthaus.

Mit der Eröffnung der Back- und Dessertschule ist für Beate Wöllstein, die zehn Jahre in der internationalen Spitzengastronomie Italiens, Großbritanniens und den Vereinigten Arabischen Emiraten erfolgreich unterwegs war, ein lang gehegter Traum in Erfüllung gegangen: „Natürlich blicke ich sehr gerne auf meine Zeit im Ausland zurück. Es war eine spannende und aufregende Zeit, in der ich unglaublich viel erlebt habe und vielen Stars das Leben versüßen durfte. Das machte und macht mich immer noch sehr stolz. Mein Ziel, meine Kreativität voll und ganz auszuleben und irgendwann ein eigenes Geschäft zu gründen, um mein Know-How auch an begeisterte Hobby-Patissiers weiterzugeben, verlor ich dabei jedoch nie aus den Augen. Heute bin ich angekommen und es macht mich unbeschreiblich glücklich, dass meine Geschäftsidee bei den Kunden so gut ankommt. Wer einmal einen Kurs belegt hat, kommt gern wieder! Das hat sich mittlerweile bis nach Österreich, die Schweiz und Italien herumgesprochen. Und sogar Gäste aus dem Mittleren Osten haben wir, sie möchten die europäische Patisserie kennenlernen. Außerdem werden im Desserthaus regelmäßig Firmen- und Privatfeiern veranstaltet und Einzeltrainings durchgeführt. All das bereitet mir sehr viel Freude."

Fazit: Alles bestens!

Bietet begehrte Kurse an: Inhaberin Beate Wöllstein.

WÖLL STEINS Desserthaus

■ ADRESSE:
Adams-Lehmann-Str. 44
80797 München
✆ 0 89/32 30 80 37
kurse@woellsteins-desserthaus.de
www.woellsteins-desserthaus.de

■ KURSANGEBOT:
Wöllsteins Desserthaus hat ein großes Kursangebot für Liebhaber raffinierter Desserts, sowie feiner Konfiserie & Patisserie. Auch für Firmen- und Privatfeiern sowie Einzeltrainings buchbar.