



Finom sütemények egyszerűen, könnyedén

Varga Gábor

DESSZERT SZERELEM

- Pár perc alatt elkészíthető receptek • Apró finomságok ünnepekre és hétköznapokra
- A klasszikus „torta”, krém helyett új tartalommal töltve • Variációk csokoládés édességekre
- Alkoholos receptek, különleges ízek • Tészták minden mennyiségben

Varga Gábor fiatal cukrász, a *Gourmandia* című nagy sikerű könyv szerzője második kötetéből, amelyet a Kossuth Kiadó jelentetett meg, bárki megtanulhat igazán finom édességeket készíteni. A precíz leírások és a fázisfotók megkönnyítik a munkát még azok számára is, akik eddig kevésbé voltak jártasak a kelt, az égetett vagy a kevert tészták világában. Nyugodtan bízzuk magunkat Gáborra, kövessük receptjeit pontról pontra és így hamarosan mi is desszert-mesterekké válhatunk.

A pár évvel ezelőtt megjelent első könyvében még arról írt, hogy sok cukrászda van, de keveset tart közülük jónak, ezért fogott a könyv megírásába. Mára azonban változott a helyzet. Most megjelent könyvével, kedvenc receptjeivel és az évek alatt összegyűjtött tapasztalatainak az átadásával az otthon sütés népszerűsítése a célja.

„Cukrásként mindenkit arra biztatok, hogy kezdjen el otthon édességeket készíteni. Azt szeretném, ha minél többen kedvet kapnának ahhoz a fantasztikus és szerethető világhoz, amit számomra a süteménykészítés jelent. Hiszem, hogy a gasztronómia és ezen belül a cukrásmesterség is kiváló eszköz az önkifejezésre vagy az önfelelt időtöltésre. És talán az a legjobb, hogy ezzel az időtöltéssel örömet szerzel másoknak, miközben sikerélményed lesz és új ismereteket is szerezhetsz.”

Varga Gábor a tőle megszokott módon, most is nagyon sok energiát fektetett a receptek kidolgozásába, érthető, precíz leírásába. Az összetettebb receptek elkészítését fázisfotókon keresztül mutatja be, hogy a lehető leghatékonyabban tudja bárki használni a könyvet a konyhában. Csak tiszta, természetes alapanyagokkal dolgozik a receptekben, és arra biztat mindenkit, kövesse a példáját. Ha a margarint vajra cseréljük, a vaníliaaromát valódi vaníliarúdra és a növényi habokat valódi tejszínre, egészen elfeledett ízeket ismerhetünk meg.

A szerző megszívlelendő tanácsa: *Az egyetlen szabály, hogy nincs szabály!*

Azaz, az alapvető fogások, rutinok elsajátítása után az legyen az első dolgunk, hogy a saját ízlésünkre formáljuk, kombináljuk a recepteket, és újat alkossunk belőlük! Keressünk új ízeket, fedezzük fel az alapanyagokat. Kövessük a szezonalitást! Mindig olyan gyümölcsöket, fűszereket helyettesítsünk a receptekbe, amelyek frissen hozzáférhetőek, éppen szezonjuk van. Ha ezeket a tanácsokat megfogadjuk, a konyhánk egy végtelen kísérlet helyszínévé válik, ahol ízlésünk és kedvünk szerint alakíthatunk minden fogást.

Kossuth Kiadó

4800 Ft

<http://www.kossuth.hu/index.php?o=konyvek&k=2323>