

Die süsse Charlotte

15.12.2010, 14:45 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



Charlottenform aus Edelstahl

Diese Nachspeise hat ihren Ursprung in England und ihren Namen von der Gattin Georg III. , Sophie Charlotte von Mecklenburg-Strelitz. Indem ein Gefäss mit eingefetteten Brotscheiben ausgelegt und mit gekochtem Obst befüllt wurde, entstand im Backofen eine Art von Pudding. Später verfeinerten französische Köche das Rezept und fügten eine kalte Variante hinzu, die auch als "Charlotte russe" bekannt ist.

Da heute anstelle der Brotscheiben Löffelbiscuits verwendet werden, drängt sich die Verwendung einer speziellen Charlottenform mit den passenden Dimensionen geradezu auf. Die Charlottenformen aus Edelstahl eignen sich genau so gut für die Zubereitung von warmer und kalter Charlotte. Der Winkel der Gefässwände ist so gewählt, dass die Löffelbiscuits präzise gesetzt werden können, ohne dass sie dabei kippen.

Charlottenformen sind in verschiedenen Grössen erhältlich. Sie eignen sich auch für die Zubereitung von diversen Eisspezialitäten, Crèmes und Soufflés.

Die bewährten, professionellen Charlottenformen von De Buyer sind im Online-Küchenshop <http://www.mastercuisine.eu> erhältlich. Direktlink zum Produkt:
<http://www.mastercuisine.eu/Patisserie/Konfiserie/Charlottenformen/Charlottenform-inox-14-cm--1275.html>

Rezeptvorschläge für verschiedene Süßspeisen finden sich bei www.kochmeister.com und www.kochbu.ch .

Portrait

Der Küchenshop MasterCuisine wurde im Jahr 2000 gegründet. Er ist unter der Adresse www.mastercuisine.eu in deutscher und englischer Sprache zu finden und als www.mastercuisine.com auf Französisch vorhanden. Die Angebote richten sich an die Gastronomie, jedoch auch an ambitionierte Hobbyköche und private Haushalte. MasterCuisine vertreibt ausschliesslich Qualitätsware von etablierten Herstellern und die meisten Produkte müssen sich zusätzlich in der eigenen Testküche bewähren. Der Küchenshop MasterCuisine ist eine Unternehmung der BEN BOR SARL in den französischen Vogesen.

News-ID: 495228 • Views: 1146 (Stand: 08.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/495228/Die-suesse-Charlotte.html>