

Sabrina Mühlethaler (2. v. l.) degustiert mit Kollegen alle Desserts Tradition – manchmal auch neue Kreationen.

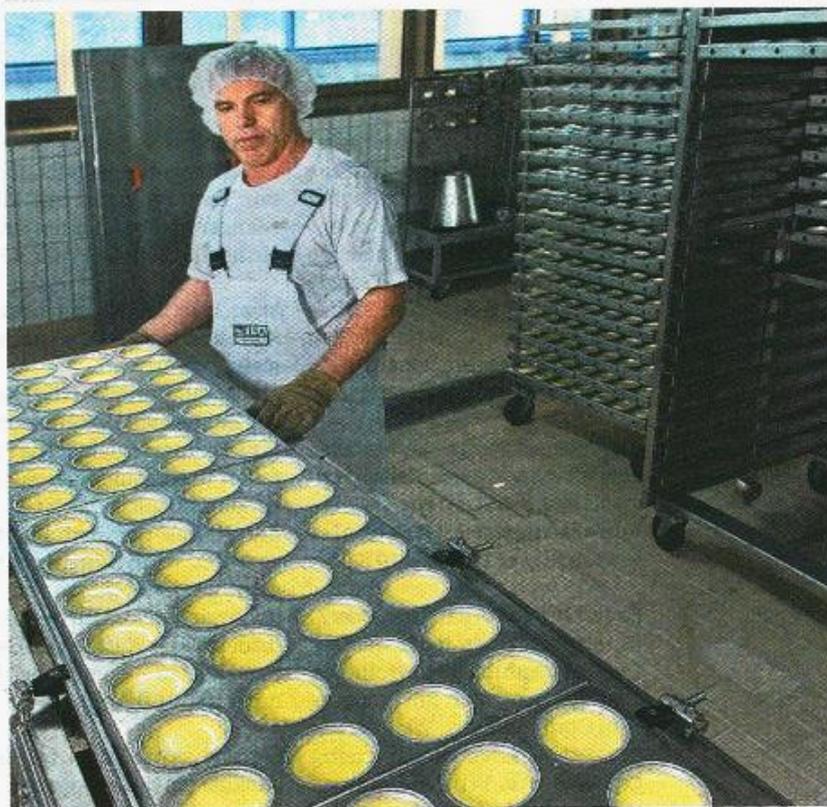
Die heisse Crème brûlée wird gleich, nachdem sie aus dem Ofen kommt, verschlossen.



ELSA

10% auf alle Dessert Tradition vom 18. bis 24. 2.

Crème Caramel, 175 g	Fr. 1.– statt 1.30
Crème brûlée, 2x100 g	Fr. 2.25 statt 2.85
Flan Vanille, 125 g	Fr. –.60 statt –.80
Crème au four Chocolat, 2x100 g	Fr. 2.25 statt 2.85



«Ein Dessert, wie es das Grosi gemacht hat»

Sabrina Mühlethaler ist Produktmanagerin für die Dessert-Tradition-Linie bei der Elsa in Estavayer-le-Lac FR. Regelmässig nimmt sie an Degustationen teil und probiert neue Kreationen, die ihre Kollegen entwickelt haben.

Wie entstehen neue Sorten der Linie Dessert Tradition?

Wie der Name schon sagt, müssen die Sorten sehr bekannt und von den Rezepten her so sein, wie sie früher die Grossmütter gemacht haben.

Und wer entscheidet, ob ein Rezept gut genug ist, um in die Produktion zu gehen?

Das entscheiden wir hier gemeinsam. Es finden regelmässig Degustationen statt. Die Entwickler und auch die Direktion beurteilen dabei die Konsistenz und natürlich den Geschmack. Ist ein Dessert zu süss oder nicht süss genug, müssen neue Muster hergestellt werden. So lange, bis das Dessert für gut befunden wird. Ein Dessert Tradition soll ja so schmecken, wie man es schon als Kind kannte.

Kann ein so grosser Betrieb denn überhaupt etwas herstellen «wie zu Grossmutterns Zeiten»?

Natürlich nicht, wie man es sich vorstellt, aber auch bei uns schieben die Mitarbeiter die Crème brûlée oder die Crème au four Chocolat in den Ofen. Bei uns ist der Ofen natürlich viel grösser als bei der Grossmutter. Aber die Crèmes brauchen auch hier, wie in einem normalen Ofen, 70 Minuten, die Schokoladencrème sogar 90 Minuten. Und die Zutaten für die Crème brûlée sind die gleichen, die

viele zu Hause auch verwenden.

Nur das Caramel muss man zusätzlich draufgeben.

Ja, das lässt sich nicht anders lösen. Wenn Sie zu Hause den Zucker auf der Crème brûlée mit einem Brüllierbrenner caramelisieren und ihn dann stehen lassen, verflüssigt sich das Caramel. Das wäre bei uns nicht anders. Deshalb verschliessen wir die Crème noch warm und packen das Caramel in einem Sachet separat dazu.