

Vorteile eines Wasserbades beim Kochen

Mit einem Wasserbad kannst du zum Beispiel Schokolade schmelzen oder eine Creme abkühlen. Dazu wird die Schüssel mit den Zutaten entweder über kochendes Wasser oder in Eiswasser gestellt.

Der Vorteil eines warmen Wasserbads ist, dass so die Zutaten nicht anbrennen können. Die Temperatur steigt nur langsam an und erreicht aufgrund des Siedepunktes des Wassers nie mehr als 100 Grad.

Es ist aber wichtig, dass sowohl beim kühlen wie auch beim warmen Wasserbad ständig gerührt wird. Dies sorgt dafür, dass die Temperatur in der Schüssel gleichmässig verteilt wird und so die volle Wirkung entfalten kann.

Gerne kümmern wir, Sonrisa, uns um das Kulinarische für dein Fest und bereiten internationale Gerichte für dich und deine Gäste zu. Melde dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 77 487 70 53.

Wir freuen uns auf deine Anfrage.

Dein Sonrisa Team

