

Fruchtige Illusion: Diese Cafés bieten Desserts zum Anbeissen!

Entdecken Sie die neuesten Trends in der Pâtisserie mit Pretty Desserts , die in Cafés weltweit, inklusive Hamburg und Paris, serviert werden.



Große Bleichen 30, 20354 Hamburg, Deutschland - Der Trend der Pretty Desserts hat in den letzten Jahren die Pâtisserie-Welt erobert. Diese täuschend echten Desserts, die von realen Früchten inspiriert sind, fanden ihren Ursprung in Los Angeles. Bekannt wird dieser Stil durch die Konditorei Tu Cha , die östliche Teekultur mit westlichen Aromen vereint und von in Hongkong geborenen Gründern geführt wird. Catherine Zhang, Gewinnerin der Netflix-Show Zumbo's Just Desserts , ist eine der Kreativen hinter diesen innovativen Desserts, in denen oft eine knackige Schokoladenhülle feine Mousse und einen fruchtigen Kern umschließt, wie **Remszeitung** berichtet.

In Europa führt der federführende Pâtissier Cédric Grolet,

dessen kreative Kunstwerke ebenfalls Früchte imitieren. Grolet hat nicht nur in Paris, wo seine fruchtigen Meisterwerke für 18 Euro erhältlich sind, eine große Anhängerschaft gewonnen, sondern auch in London, wo er seine erste Pâtisserie außerhalb Frankreichs im Berkeley Hotel eröffnet hat. Diese Boutique, als Pâtisserie-Theater konzipiert, bietet nicht nur seine kunstvollen Desserts an, sondern auch ein Café mit 60 Sitzplätzen, wie [London Eater](#) meldet.

Verbreitung von Pretty Desserts

Die Popularität dieser besonderen Desserts spiegelt sich in verschiedenen Städten wider. In Hamburg gibt es das Cappino Café, bekannt für sein täuschend echtes Mango-Eis-Dessert. Die Adresse ist Große Bleichen 30, mit Öffnungszeiten von Montag bis Freitag von 8 bis 19 Uhr, Samstag von 9 bis 19 Uhr und Sonntag von 10 bis 19 Uhr. Auch in Wien können Feinschmecker in der Konditorei Kashtan eine beeindruckende Mango mit Curry-Mango-Mousse probieren, für die 8,20 Euro verlangt werden. Es gibt mehrere Filialen in Wien mit täglich wechselnden Öffnungszeiten, die zwischen 9 und 21 Uhr liegen. Maison Ounissi in Paris bietet ebenfalls eine ähnliche Auswahl an.

Die Innovation in der Pâtisserie ist jedoch nicht nur auf das Äußere beschränkt. Die Zukunft der Konditoreikunst wird durch neue Technologien beeinflusst. In Italien und anderen englischsprachigen Ländern zeigt sich ein wachsendes Interesse an technischem und kreativem Innovationspotenzial. Im Jahr 2025 wird ein weiterer Anstieg der Verbraucherinteressen prognostiziert. Neue digitale Tools, wie KI und 3D-Druck, verändern die Art und Weise, wie Desserts kreiert werden können. Wie [Puratos](#) berichtet, nutzen einige Konditoren, wie Dinara Kasko, KI-gestützte Programme wie MidJourney oder DALL-E zur Inspiration für neue Kuchendesigns, die dann mit 3D-Drucken umgesetzt werden.

Ein Blick in die Zukunft

Angesichts dieser Entwicklungen sind die Möglichkeiten in der Pâtisserie unbegrenzt. Während die Tradition von Desserts auch in der High-End-Küche hoch geschätzt wird, könnten die Kombinationen aus innovativen Techniken und den fest verwurzelten Rezepturen das Geschmacksbild der Zukunft prägen. Grolets Ankunft in London könnte hier einen Wendepunkt darstellen, da die Kunden zunehmend für außergewöhnliche Qualität und kreative Interpretation von Desserts bereit sind.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Große Bleichen 30, 20354 Hamburg, Deutschland
Quellen	• www.remszeitung.de • london.eater.com • www.puratos.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net