



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ALEMANA

POSTRES E INGREDIENTES BÁSICOS

PROFESORA

MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

10 DE DICIEMBRE DE 2020

VILLAFLORES, CHIAPAS

4 POSTRES BÁSICOS DE LA GASTRONOMÍA ALEMANA

PASTEL SELVA NEGRA

La tarta o pastel de la Selva Negra o Schwarzwälder Kirschtorte en alemán, es uno de los postres más preciados en la cocina alemana. Es originario de Baden, en la baja Sajonia, aunque existe una disputa sobre el origen exacto de esta tarta tan famosa y popular. Lo cierto es que Suiza reclama la autoría de esta tarta, que ellos atribuyen a Josef Keller del Cantón de Basilea y datan a este postre, tal y como se conoce, en 1915.

Por otra parte, es una tarta muy tradicional en todo el país alemán y hay documentación de este postre desde hace muchas décadas. Alemania hizo una lista de sus postres más populares en 1949 y quedó entre los 15 primeros y está considerado entre los postres tradicionales del Valle del Rin desde finales del Siglo 19.

BAUMKUCHEN

El aspecto del Baumkuchen recuerda al típico bizcocho de toda la vida con el hueco en medio, pero tiene sus peculiaridades: este postre típico alemán no lleva levadura. Se conoce también con el nombre del Rey de las Tartas, en alemán "König der Kuchen". Su nombre traducido viene a significar "pastel de árbol" aludiendo a los estratos que se vé en los troncos de los árboles cuando se cortan, porque este postre está hecho por capas, una a una, pudiendo llegar hasta las 25 capas. Es difícil de preparar, aunque con paciencia y una buena sartén hay quien lo cocina en casa, a la vieja usanza, siguiendo la receta tradicional.

KAISERSCHMARRN

El Kaiserschmarrn es uno de los postres típicos sobretodo de la zona sur de Alemania, se come mucho en Baviera, el Tirol y en Austria. Su origen viene de la época del antiguo Imperio Austrohúngaro. Como se aprecia en las imágenes, se trata de una especie de crepes o pancakes con uvas pasas, manzana, almendras y azúcar que se mezclan con mermelada o confitura cubriéndolo. El Kaiserschmarrn se suele servir acompañado de frutas de temporada troceadas, depende la zona y

época del año, las frutas varían y también se suele servir con helado. Se come mezclando el postre, que normalmente se sirve tibio, con la mermelada y acompañado con el refrescante sabor del helado.

PASTEL DE MANZANA

El Apfelstrudel, Apple Strudel o pastel de manzana, es quizá el más internacional de los postres alemanes y como el Kaiserschmarrn, muy típico de la zona del Sur de Alemania y Austria y se consume desde el Siglo 18. Es un clásico, que también se popularizó durante el Imperio Austrohúngaro, aunque sus orígenes primeros, parece ser vienen del mundo árabe y del Imperio Otomano.

Es un hojaldre relleno de compota de manzana con pasas, canela y un toque de ron, que se suele servir caliente, con crema de vainilla o unas natillas ligeras o helado para acompañarlo. Hay diferentes variantes de relleno, con o sin alcohol, pero sus ingredientes característicos base son la manzana y la canela para el relleno y el hojaldre que lo envuelve.

3 INGREDIENTE PRINCIPALES DE ALEMANIA

REPOLLO

Los alemanes tienen una historia de amor con repollo que no tiene rival. No discriminan contra el color. Chucrut es la forma más reconocible y extendida de la col blanca y realmente un favorito en la nación. La col roja a menudo se cuece con pasas y manzanas con el fin de elaborar un plato dulce y abundante. El repollo menos conocido es el repollo azul, que se consume principalmente en Baviera. Grünkohl o repollo verde puede parecer familiar a las estaciones más foodie. Es esencialmente col rizada, que los alemanes han estado comiendo mucho antes de que fuera genial.

MOSTAZA

Mustard, o senf, es posiblemente uno de los condimentos más ubicuos de Alemania. Variando en grados de calor y tan matizado como la cerveza, hay una mostaza perfecta para cada elemento de comida que lo acompaña. Ya sea para untarse con un wurst o sumergir un bretzel, la mostaza que va desde dulce y picante hasta especiada tiene un hogar en cada cocina alemana.

SALCHICHA

Salchicha, o wurst, es probablemente el artículo alimenticio más por excelencia asociado con la cocina alemana. Hasta la fecha, hay 1.500 variaciones de wurst producidas en Alemania. La salchicha es un ingrediente esencial y, a menudo, la estrella del plato, haciéndose eco del tema general de la pedagogía culinaria del condado: simple pero abundante.

PLATILLOS MÁS CONSUMIDOS EN ALEMANIA

- Würstchen (Salchichas): Existen en varios tipos, “die Currywurst” (salchicha con salsa de curry) “, “die Bratwurst” (salchicha frita), “die Weißwurst” (salchicha blanca) y muchas más. Se les considera como la comida más típica de Alemania.
- Brezel: Es un tipo de pan horneado y salado que es típico de Bavaria. Tiene una forma circular entrelazada y a los alemanes les gusta comerlo con mantequilla.
- Brötchen: Se comen casi cada domingo. Son panecillos o sea panes pequeños que están hechos con diferentes ingredientes, con diferentes tipos de harina, con pipas de calabaza o girasol. También hay un panecillo de patata.
- Sauerkraut: Es un tipo de col finamente picado y fermentado en agua con sal.
- Kartoffelbrei: Es puré de patatas. Se le suele agregar sal, pimienta o nuez moscada. También hay variaciones en la preparación en las que se puede agregar especias. En Alemania también se suelen comer ensaladas de patatas.
- Kassler: Es un filete de carne de cerdo ahumado y salado (carne bajo proceso de salazón). La carne comúnmente usada es la costilla. Es muy parecido a la chuleta de cerdo.
- Frikadellen: Son fritos de carne picada, cebolla, huevo, pan rallado, sal y pimienta. Tienen una forma redonda y un poco aplanada. Dependiendo del gusto se puede servir con salsa tártara, salsa blanca, con ketchup, fría o caliente.
- Schnitzel: Es un plato típico originario de Austria (Wiener Schnitzel), aunque también es característico de Alemania. Sobre todo, en alguno de sus modos de preparación. Básicamente el Schnitzel es un filete empanado de ternera o de cerdo.
- Knödel: Es una especie de albóndiga cocida hecha de una masa de patatas o miga de pan. También hay tipos de “Knödel” dulces que se come como postre.