Die süße Revolution

- Feinste Pâtisserie zubereitet auf den Keramikgrills von Monolith -

Osnabrück, im März 2018 – Für die meisten ist Grillen ganz klar eine herzhafte Angelegenheit – ob Fleisch oder Gemüse lässt sich noch diskutieren, aber Süßspeisen vom Grill auf Sterneniveau? Das klingt fast nach einer Revolution!
Der bekannte Küchenchef und Sternegastronom Stefan Marquard hat in Kooperation mit Monolith vier Hefezopf-Variationen kreiert, die viel zu lecker sind, um sie nur beim Osterbrunch zu präsentieren.
Die Idee mit dem Monolith Hefezopfvariationen zu backen entstand in einer locker-lustigen Männerrunde. „Wer macht den besten Hefeteig und wie viel Grad sind zum Backen auf dem Grill optimal?“ so lautete die Challenge die sich die Runde um Stefan Marquard stellte. Eine spontane Idee, mit köstlichem Ergebnis. „Der Vorteil des Monoliths ist, dass man die Temperatur so gut steuern kann und er so vielseitig einsetzbar ist. Einfach alles ist möglich und man kann vom klassischen Hefezopf bis hin zu fantasievollen Kreationen alles ausprobieren - auch als Grill-Einsteiger.“ so Stefan Marquard.

Als Meister der Vielseitigkeit überzeugt der Monolith Grill auch namenhafte Chefpâtissiers, die begeistert ihren Kreationen auf den Keramikgrill von Monolith zubereiten: Ob die CODA - The dessert and drink experience Bar in Berlin mit Chefpâtissier Réne Frank oder Marco D’Andrea, Chefpâtissier im neuen Hotel The Fontenay in Hamburg – alle zaubern gaumenschmeichelnde Wow-Effekte mit dem Monolith Grill. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt: unwiderstehlicher Rosmarin-Honig-Zopf mit Orangenscheiben oder Aprikosen mit Muster vom Grillrost á la Nouvelle Cuisine – mit dem Monolith, lässt sich nicht nur ein extravagantes Dessert zaubern, sondern der Nachtischhimmel erobern.

Das Spiel mit den Zutaten und den unterschiedlichen Zubereitungsvarianten, die mit dem Keramikgrill möglich sind, fügt sich zur idealen Symbiose aus Grillaromen und Ursprungsprodukt. Die vielseitigen Möglichkeiten der Monolith-Grilltechniken bilden dabei immer das geschmackliche Passepartout für die Kreationen aufstrebender Grillmeister.

Vor allem für experimentierfreudige Hobby- und Profi-Griller, Gourmets und Dessertexperten bringt der Monolith Grill alles mit, um das Grillen zum einzigartigen Geschmackerlebnis werden zu lassen. Sei es Garen oder Grillen von frischen Früchten, Backen von süßen Teigwaren oder ein einfach karamellisiertes Marshmallow-Dessert – garantiert ist: ein Grilldessert ist der krönende Abschluss auf jeder Grillparty und wird mit dem Monolith Grill einen bleibenden Eindruck hinterlassen.

Der Monolith ist in drei verschiedenen Größen in Rot oder Schwarz erhältlich:

- Monolith Junior mit Gestell (Ø 33cm, ab 689,90 Euro)
- Monolith Classic mit Gestell (Ø 46cm, ab 1.249,90 Euro)
- Monolith Le Chef mit Gestell (Ø 55cm, ab 2.099,90 Euro)

Mit einem umfangreichen Zubehörangebot wie Deflektor- und Pizzasteinen, zusätzlichen Grillebenen, zahlreichen Grilltools sowie Anbautischen oder Buggys bleibt kein individueller Wunsch unerfüllt. Speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie wurde das flexible Modulsystem ProLine entwickelt.

Über Monolith
Die Monolith Grill GmbH mit Sitz in Osnabrück wurde 2009 von Matthias Otto gegründet. Mit dem Monolith hat der diplomierte Bekleidungstechniker Matthias Otto in jahrelanger Detailarbeit seinen Traum eines vielseitigen und höchst effizienten Keramikgrills verwirklicht, mit dem neben Grillen auch Räuchern, Backen, Kochen, Garen, Dörren, Niedrigtemperaturgaren und Smoken möglich ist. Grill-Fans wie Spitzenköche schätzen nicht nur den modularen Aufbau des Monolith, sondern auch die Qualität des umfangreich verfügbaren Zubehörs. Mit der ProLine hat Monolith eine eigene Produktlinie für den professionellen Einsatz in der Gastronomie im Programm. http://www.monolith-grill.eu

Direktkontakt
MONOLITH GRILL GMBH
Giesbert-Bergerhoff-Str. 56
49076 Osnabrück
Telefon 0541 / 20 19 64 0
info@monolith-grill.de
www.monolith-grill.de

Pressekontakt
Loerke Kommunikation GmbH
Marxsenweg 18
22605 Hamburg
Telefon 040 / 30 99 799-0
info@loerke-pr.com
www.loerke-pr.com