

Landesverband

Württemberg

Baden-



Rezepte Talentschmiede 2017
Joachim Habiger

1

Pikanter Napfkuchen

2

Schokomousse gepuffter Weizen

3

Mandel trifft Zitrone

4

Pistazienmarzipan

5

Passionsfrucht Praline

6

Aprikosen-Carl-Grey

7

Balsamico-Füllung

8

Chocolate-Ingwer-Orange

9

Maracuja Mousse

10

Laugen Brioche

11

Krustenpraline

12

Butter-Karamell

Menge	Zutaten	Herstellung
350 Gr.	Weizenmehl	Weizenmehl, Zucker und Salz trocken mischen
15 Gr.	Zucker	
10 Gr.	Salz	
135 Gr.	Vollmilch	Vollmilch und Hefe aufschlämmen, mit einem Teil des Mehl-Zucker- Salzgemisches einen Vorteig herstellen.
25 Gr.	Hefe	
170 Gr.	Butter	Butter und die Gewürze glatt rühren. Vollei + Eigelb nach und nach dazugeben, schaumig rühren. Käsemischung zugeben, intensiv intensiviterrühren.
100 Gr.	Vollei	
60 Gr.	Eigelb	
	Paprika, Pfeffer	
80 Gr.	Emmentaler feinger.	Den Vorteig und das restliche Mehl zugeben und gleichmäßig unter die aufgeschlagene Masse rühren
20 Gr.	Parmesan	
50 Gr.	Frischkäse	

Gemüse Einlage

120 Gr.	Paprika	Gemüse fein schneiden und kurz andünsten gleiche Schnittgröße
70 Gr.	Karotten	
70 Gr.	Broccoli	
70 Gr.	Champignon	
70 Gr.	Cornichons	

Speck Einlage

150 Gr.	Speck	Speck und Zwiebeln dünsten und die Champignons dazu geben.
30 Gr.	Zwiebeln	
75 Gr.	Walnüsse	
75 Gr.	Pistazien	
70 Gr.	Champignon	

Weitere Verarbeitung:

Teiggare: ca. 35 - 40 Minuten bei 35°C

Backtemperatur: 180°C Backzeit: ca. 40 Minuten

Notizen:

Schokoladen Mousse mit gepufftem Weizen

[Inhalt](#)

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Schokoladen Mousse

150 Gr.	Milch	Milch aufkochen und einen Ganache herstellen und auf 40°C abkühlen unterheben und in Silikonformen füllen und gefrieren.
260 Gr.	70 % Kuvertüre	
400 Gr.	geschl. Sahne (35%)	

Karamelisierter gepuffter Weizen

120 Gr.	gepuffter Weizen	gepuffter Weizen karamellisieren
80 Gr.	Läuterzucker	

Knusperboden

120 Gr.	Puffweizen karamellisiert	alle Zutaten mischen und auf eine Matte aufstreichen und 5 cm Ø runde Plättchen ausstechen
50 Gr.	Kakaobutter	
130 Gr.	weiße Kuvertüre	
16 Gr.	brauner Zucker Orangen Abrieb	

Dunkle Glasur

200 Gr.	Wasser	aufkochen
360 Gr.	Zucker	
250 Gr.	Sahne	zugeben und auf 101°C kochen
120 Gr.	Kakaopulver	
18 Gr.	Gelatine	Gelatine ausdrücken zugeben und mit der Kuvertüre und Kokosfett emulgieren
300 Gr.	dunkle Kuvertüre 60%	
200 Gr.	Kokosfett	

Aufbau

Gefrostete Mousse mit 35°C warmer Glasur überziehen.
Kurz stabilisieren lassen und mit Schokoladen Dekor und ausgestanzter Blume dekorieren.

Notizen:

Mandel trifft Zitrone

[Inhalt](#)

ergibt ca. 50 Stück

Menge	Zutaten	Herstellung
Schokoladen - Jaconde		
150	Gr. Vollei	
120	Gr. Mandelgrieß	
120	Gr. Puderzucker	Alle Zutaten gut mischen
20	Gr. Mehl	mit Schneebesen
10	Gr. Kakaopulver	unterrühren
35	Gr. heiße Butter	
90	Gr. Eiweiß	zu einem cremigen Eischee aufschlagen
35	Gr. Zucker	und unter die obige Masse heben
etwas	Eiweisspulver,	Prise Salz
Verarbeitung: Backtemperatur		: 200°C : ca. 10 min
Mandel - Dacquoise		
150	Gr. Eiweiss	Zu einem festen Eischnee aufschlagen.
225	Gr. Zucker	
etwas	Eiweißpulver	
85	Gr. Mandelgriess	mischen und unterheben
30	Gr. Weizenstärke	
Verarbeitung: Backtemperatur		: 150°C : ca. 20 min
Zitronen Creme		
50	Gr. Zitronensaft	Auf 90°C erhitzen und gut mixen
50	Gr. Limettensaft	
140	Gr. Vollei	
100	Gr. Zucker	
8	Gr. Gelatine	einweichen, gut ausdrücken
210	Gr. Butter	untermixen
Gianduja Mousse		
140	Gr. Sahne	Zur Rose (84°C) abziehen
90	Gr. Eigelb	
75	Gr. Zucker	einweichen, ausdrücken und dazu geben
12	Gr. Gelatine	dazu geben (Ganache) herstellen auf
290	Gr. dunkler Nougat	35°C abkühlen lassen und
180	Gr. geschl. Sahne	geschl. Sahne unterheben
Praliné – Glasur		
90	Gr. Läuterzucker	
350	Gr. Sahne	
150	Gr. dunkle Kuvertüre 70%	einen Ganaché herstellen
375	Gr. dunkler Nougat	
35	Gr. Traubenkernöl	oder gutes Olivenöl untermischen

Aufbau

Gianduja Mousse einfüllen kurz anziehen lassen. 2.te Schicht – Zitronencreme wiederum abkühlen lassen und den Mandel Dacquoise auflegen. Mit Aprikosenmarmelade abgestrichenen Schokoladen Jaconde als Abschluß darauf legen

Pistazienmarzipan

[Inhalt](#)

Menge	Zutaten	Herstellung
500 Gr.	Marzipanrohnmasse	
150 Gr.	Staubzucker	
30 Gr.	Pistazien fein gehackt	
20 Gr.	Kirschwasser	

Alle rasch zusammen kneten und zwischen 2 Stangen ausrollen.
Beliebig ausstechen oder schneiden.

Mit Schokoladendekor ausdekorieren

Notizen:

Passionsfrucht - Praline

[Inhalt](#)

Menge	Zutaten	Herstellung
75 Gr.	Passionsfruchtpüree	aufkochen
225 Gr.	weisse Kuvertüre	mit dem Fruchtpüree eine Emulsion herstellen auf 35°C abkühlen
75 Gr.	Butter	und mit der Butter aufschlagen

Mit Schokoladendekor ausdekorieren

Notizen:

Aprikosen-Earl-Grey-Haselnuss Steine

[Inhalt](#)

Menge	Zutaten	Herstellung	
Crème D'Amande			
125	Gr.	Mandelgriess	Alles glatt rühren
120	Gr.	weiche Butter	
120	Gr.	Puderzucker	
100	Gr.	Vollei	
35	Gr.	Mehl	
15	Gr.	Marillenlikör	
Crème Pâtissère			
125	Gr.	Milch	Aus allen Zutaten eine Vanillecreme herstellen. Mark von 2 Vanilleschoten
125	Gr.	Crème double	
60	Gr.	Eigelb	
50	Gr.	Zucker	
30	Gr.	Crempulver	
2	St	Mark von 2 Vanilleschoten	
Frangipancrème			
330	Gr.	Crème D'Amande	glatt rühren
160	Gr.	Crème pâtisserie	frisch oder getrocknet in Würfel schneiden und unterheben
160	Gr.	Aprikosen	
Backtemperatur		: 180°C	Backzeit : ca. 15 – 20 min goldgelb
Earl – Grey - Mousseline			
250	Gr.	Milch	Teeblätter 5 min in der Milch ziehen lassen absieben und mit den restlichen Zutaten eine Creme herstellen und abkühlen lassen
50	Gr.	Earl-Grey-Teeblätter	
250	Gr.	Crème double	
120	Gr.	Eigelb	
100	Gr.	Zucker	
60	St	Crempulver	
500	Gr.	Butter	unterheben
Haselnuss – Steine			
250 g		Eiweiß	zu einem festen Schnee schlagen
100 g		Zucker	
etwas		Eiweißpulver	
50 g		Krokant	Alles unterheben
40 g		Haselnuss gemahlen	kleine Häufchen auf Silpatmatten setzen
80 g		Mandelgriess	und gold gelb trocknen
Backtemperatur: 160°C		Backzeit:	: ca. 30 min kontrollieren – Farbe gold gelb

Aufbau

Gebackene und aprikotierte Frangipanwürfel werden Rosetten der Earl-Grey-Mousseline aufdressiert.

Schokoladen Bogen aufgesetzt mit den Haselnuss Steinen und getrocknete Aprikosen – Achteln dekoriert.

Notizen:

Balsamico-Füllung

[Inhalt](#)

Menge		Zutaten	Herstellung
245	Gr.	Sahne	
360	Gr.	VM Kuvertüre	
80	Gr.	Balsamico Essig (Crema de Balsamico)	

Sahne aufkochen und mit der Kuvertüre eine Emulsion herstellen.
Zum Schluss Balsamico unterrühren. In VM Hohlkörper füllen.

Nach Geschmack ausdekorieren

Notizen:

Maracuja-Mousse-Tartelette

ergibt ca. 50 Stück

[Inhalt](#)

Menge	Zutaten	Herstellung
Karamelisierter Paprika		
2 Gr.	Paprika	Paprika in feine Würfel schneiden und mit dem Läuterzucker karamelisieren
60 Gr.	Läuterzucker	
Mürbeteig		
100 Gr.	Zucker	Aus allen Zutaten rasch einen Teig herstellen und kühl stellen
200 Gr.	Butter	
300 Gr.	Mehl	
50 Gr.	Ei	
Maraquja Mousse		
60 Gr.	Eigelb	Eigelb/ Zucker warm und dann kalt schlagen die aufgelöste Gelatine dazugeben und Frucht Mark unterrühren. Zum Schluß die nicht zu steif geschlagene Sahne unterheben und in Silikonformen füllen und frosten.
60 Gr.	Zucker	
12 Gr.	Gelatine	
120 Gr.	Maraquja-Fruchtmark	
360 Gr.	Geschl. Sahne	

Aufbau:

Mürbeteig blind backen. Karamelisierten Paprika in die Tartelette einfüllen Schokoladenplättchen (4 cm x 4 cm) herstellen und auflegen. Maraquja-Mousse ausformen und auf das Schokoladenplättchen legen und mit einem Schokoladenbogen ausdekorieren.

Pistazien Biskuit aus der Mikrowelle

60 Gr.	Mehl	Alles mixen und in eine ISI Flasche geben und mit 2 Patronen schäumen In einer Schale für ca. 50 Sek. In der Mikrowelle stocken lassen.
8 Gr.	Weizenstärke	
20 Gr.	Butter	
250 Gr.	Eigelb	
160 Gr.	Eiweiss	
140 Gr.	Pistazienmark (100 gr. + 40 gr. Wasser)	
60 Gr.	Zucker	

Notizen:

Gefülltes Laugen Brioche

[Inhalt](#)

Menge	Zutaten	Herstellung
500 Gr.	Mehl	50 ml. Wasser und der Hefe einen Vorteig herstellen und ca. 30 min stehen lassen
10 Gr.	Hefe	
8 Gr.	Salz	
13 Gr.	Zucker	Alle Zutaten inkl. Vorteig einen Teig herstellen abdecken und im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen
25 Gr.	Milchpulver	
80 Gr.	Butter	
250 Gr.	kaltes Wasser	
In 15 gr. Stücke teilen und aufarbeiten		

Tomatenmousse

300 Gr.	Tomaten(8ST)	Gelatine einweichen und zugeben abschmecken.
100 Gr.	Tomatensaft	
100 Gr.	Tomatenm _z Option	
100 Gr.	Ketchup	
75 Gr.	Brühe	
12 Gr.	Gelatine	
500 ml	Sahne	
200 Gr.	Tomatenwürfel	
300 Gr.	Parmesan	
	frischer Basilikum	

Weitere Verarbeitung:

Teiggare: 30 min
Backtemperatur: 200 °C Backzeit: 20 - 25 min

Brioche aufschneiden, Mousse entformen und auflegen
Mit Parmesanchip dekorieren

Notizen:

Krustenpraline „Williams Crist“

[Inhalt](#)

Menge		Zutaten	Herstellung
500	Gr.	Zucker	
200	Gr.	Wasser	
120	Gr.	Williams Crist	

Zucker und Wasser aufkochen, abschäumen und unter sorgfältigem Herunterwaschen mit einem Pinsel auf 118°C kochen. Die Zuckerlösung vom Feuer nehmen und den Alkohol begeben und mit einem Deckel abdecken (somit kann der Alkohol nicht verfliegen). 5 min stehen lassen und die Lösung in einen Giesstrichter füllen und ohne den Strahl zu unterbrechen in die Vertiefungen einfüllen. Oberfläche leicht abstauben und nach 6 h drehen.

Notizen:

Chocolate - Ingwer - Orange Pâte-à-choux

[Inhalt](#)

Pâte-a-choux-Kugeln

ergibt 50 Stück

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Brandteig

100 Gr.	Milch	Milch, Butter, Zucker aufkochen
70 Gr.	Butter	
5 Gr.	Zucker	
70 Gr.	Mehl	Mehl/Salz auf einmal dazugeben und
2 Gr.	Salz	abrösten
100 Gr.	Eier	nach und nach die Eier dazugeben
		Lochtülle 10 in Halbkugelformen ein-
		dressieren

Chocolate-Ingwer-Sahne

250 Gr.	Sahne	Sahne + Ingwer aufkochen und Ingwer
5 Gr.	Ingwer fein schneiden	15 min ziehen lassen
100 Gr.	Milchkuvertüre	gehackte Kuvertüre dazu geben - Ganache
		herstellen und über Nacht im Kühlschrank
		abgedeckt kühlen

Zwerg-Orangenkompott konfieren

300 Gr.	Kumquats	Kumquats ca. 20 min weich kochen und klein
30 Gr.	Butter	schneiden und mit dem Butter und Zucker
30 Gr.	brauner Zucker	dünsten. Den restlichen Zucker dazugeben
30 Gr.	Invertzucker	mit Wasser bedecken und einreduzieren
80 Gr.	Zucker	evtl. mit Maisstärke abbinden
	Maisstärke	

Schokoladen - Fondant

300 Gr.	Zucker	Zucker/ Wasser/ Glukose auf 115°C kochen
110 Gr.	Wasser	auf einer Platte tablieren und anschließend
40 Gr.	Glukose	in der Maschine kalt rühren
60 Gr.	Kakaomasse	Mit der Kakaomasse vermischen

Grand Manier Sirup

100 Gr.	Grand Manier (Orangenlikör)
40 Gr.	Läuterzucker 1:1

Aufbau

Pâte-a-choix Kugeln in Silikonhalbkugeln mit Schokoladenfondant glasieren.
Pâte-a-choix waagrecht aufschneiden und den Boden mit der Marmelade füllen.
Kuvertürenplättchen von 35 x 35 mm auflegen und die leicht aufgeschlagenen
Chocolate - Ingwer Sahne aufdressieren. Deckel auflegen und mit
Orangenlikör Sirup gefüllte Pipette einstecken.

Notizen:

Butter – Karamell mit Vanille und Fleur de sel

Menge:	Einheit:	Zutat:	
300 g		Crème double	
4	St	Vanilleschoten-Mark	
		aufkochen und 10 min ziehen lassen	
300 g		Zucker	zu gold gelben Karamell
60 g		Glukose	schmelzen
300 g		gesalzene Butter	zugeben und solange rühren
			bis das Wasser gebunden ist
			Die aromatisierte warme
		Crème double zugeben und Masse auf	
		122°C kochen und Fleur de sel	

Zubereitung:

Den Karamell in einen Rahmen (20 cm x 20 cm) giessen und über Nacht aushärten lassen.

Den Karamell in 2 cm x 2 cm große Stücke schneiden und in Zellophanepapier wickeln.

Notizen:

[zurück](#)