

*Landesverband  
Baden-Württemberg*



*Rezepte  
Talentschmiede 2017  
Johannes Becker*

<i>1</i>	<i><u>Dessertteller "Green"</u></i>
<i>2</i>	<i><u>Dessertteller "Red"</u></i>
<i>3</i>	<i><u>Dessertteller "Orange"</u></i>
<i>4</i>	<i><u>Dessertteller "Brown"</u></i>
<i>5</i>	<i><u>Dessertteller "Urban"</u></i>

<b>Dessertteller # Green</b>		<b>Butter-Pilz</b>
<b>Menge:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Zutat:</b>
225	g	Weizenmehl 550
100	g	Butter
30	g	Zucker
4,5	g	Salz
100	g	Vollei
35	g	Buttermilch
10	g	Hefe
		Safran, Muskat, Vanille

**Zubereitung:**

Butter würfeln und tiefkühlen.

Aus allen anderen Zutaten einen Teig bereiten.

Wenn der Teig elastisch geknetet ist,

Butter zugeben und glattarbeiten.

Teig bis zu 12 Stunden kühlen.

Aufarbeiten und reifen lassen.

Backen bei 185°C mit Dampf.

**Notizen:**

[zurück](#)

## Dessertteller # Green Wiesenkräutermousse

Menge:	Einheit:	Zutat:
420	g	Schmand
25	g	Löwenzahn
130	g	Wiesenkräuter
2	g	Grüne Farbe
50	g	Holunderblütensirup
50	g	Zucker
10	g	Gelatine

### Zubereitung:

Gelatine einweichen.

Alle anderen Zutaten mixen und passieren

Gelatine auflösen und unter die Masse heben.

In passende Formen füllen und erkalten lassen.

Notizen:

[zurück](#)

## Dessertteller # Green Kräuter Gelee

Menge:	Einheit:	Zutat:
70	g	Wiesenkräuter
200	g	Wasser
20	g	Zucker
20	g	Trockenglukose
2	g	Grüne Farbe
4	g	Gelatine

### Zubereitung:

Gelatine einweichen.

Alle anderen Zutaten erwärmen, mixen, passieren.

Gelatine in Sud auflösen.

Kurz vor dem Erstarren auf die Mousse aufbringen.

### Notizen:

[zurück](#)

<b>Desserteller #Green    Holundersüppchen</b>		
<b>Menge:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Zutat:</b>
375	g	Traubensaft weiß
125	g	Holunderblütensirup
30	g	Grenadine
12	g	Gelatine
		Sekt nach Geschmack

**Zubereitung:**

Gelatine einweichen.

Gelatine auflösen.

Unter restliche Zutaten rühren.

Kühlen.

Vor dem Servieren Sekt einmischen.

**Notizen:**

[zurück](#)

## Dessertteller #Green Löwenzahn-Sorbet

Menge:	Einheit:	Zutat:
500	g	Weißer Pfirsich Püree
400	g	Löwenzahn
125	g	Wasser
30	g	Zucker
30	g	Traubenzucker
25	g	Trockenglukose
25	g	Basic Textur
10	g	Rapsoel
2	g	Tragant

### Zubereitung:

Pfirsich-Püree und Löwenzahn mixen und passieren.

Alle Zutaten zusammengeben und mixen.

Eine Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen und nochmals mixen.

In Pagojet Dose füllen und tiefkühlen.

### Notizen:

[zurück](#)

## Dessertteller #Green Weitere Zutaten

Menge:	Einheit:	Zutat:
		Walderdbeeren
		Brombeeren
		Himbeeren
		Heidelbeeren
		Essbare Blüten
		Schokoladenkaramell Blättchen

### Zubereitung:

### Notizen:

[zurück](#)

Dessertteller #Red		Himbeer-Gel	
Menge:	Einheit:	Zutat:	
200	g	Himbeerpüree	
60	g	Zucker	
1,8	g	Agar-Agar	
		Rote Farbe	
		Säure	

**Zubereitung:**

Püree und Zucker kochen.

Agar einmischen und 2 Minuten köcheln.

Kühlen.

Vor dem Verarbeiten mixen.

**Notizen:**

[zurück](#)

Dessertteller #Red		Pistaziencreme	
Menge:	Einheit:	Zutat:	
200	g	Milch	
10	g	Pistazienpaste	
30	g	Zucker	
1	g	Xantan	
120	g	Pistazien	
2	g	Salz	

**Zubereitung:**

Zucker und Xantan trocken mischen.

Alle Zutaten kochen.

Mixen und passieren.

Kühlen.

Vor dem Verarbeiten aufrühren.

**Notizen:**

[zurück](#)



<b>Desserteller #Red</b>		<b>Himbeer-Marshmallow</b>
<b>Menge:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Zutat:</b>
<b>100</b>	g	Himbeerpüree
<b>45</b>	g	Traubenzucker
<b>65</b>	g	Zucker
<b>20</b>	g	Trockenglucose
<b>5</b>	g	Wasser
<b>7</b>	g	Gelatine
		Säure
		Rote Farbe
<b>10</b>	g	Trocken Eiweiß

**Zubereitung:**

Gelatien einweichen.

Zucker und Trockenglucose trocken mischen.

Alle Zutaten erwärmen auf ca 50°C.

Gelatine darin auflösen.

Aufschlagen in der Rührmaschine.

Sofort verfüllen.

Formen mit Stärke auspudern.

**Notizen:**

[zurück](#)

<b>Desserteller #Red</b>		<b>Joghurt-Marshmallow</b>	
<b>Menge:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Zutat:</b>	
<b>100</b>	g	Wasser	
<b>45</b>	g	Traubenzucker	
<b>65</b>	g	Zucker	
<b>20</b>	g	Trockenglucose	
<b>5</b>	g	Wasser	
<b>25</b>	g	Joghurtpulver	
<b>10</b>	g	Trockeneiweiß	
<b>8</b>	g	Gelatine	

**Zubereitung:**

Gelatine einweichen.

Zucker und Trockenglucose trocken mischen.

Alle Zutaten erwärmen auf ca. 50°C.

Gelatine darin auflösen.

Aufschlagen in der Rührmaschine.

Sofort verfüllen.

Formen mit Stärke auspudern.

**Notizen:**

[zurück](#)

Desserteller #Red		Himbeer Spice-Sorbet
Menge:	Einheit:	Zutat:
500 g		Himbeerpüree
30 g		Zucker
30 g		Traubenzucker
25 g		Trockenglucose
2 g		Tragant
25 g		Basic Textur
20 g		Rapsoel
10 g		Gewürze ?
		Säure
175 g		Wasser

**Zubereitung:**

Zucker, Glucose, Tragant trocken mischen.

Alle Zutaten vereinen und mixen.

1 Stunde reifen lassen dann nochmals mixen.

In Pagojet Dose füllen und tiefkühlen.

**Notizen:**

[zurück](#)

Desserteller #Red		Weitere Zutaten
Menge:	Einheit:	Zutat:
		Flüssige Schokolade
		Himbeeren
		Rote-Beete-Chips
		Zucker Spirale

**Notizen:**

[zurück](#)

Dessertteller #Orange		Hokkaido	
Menge:	Einheit:	Zutat:	
	125 g	Orangensaft	
50	g	Muskat-Süßwein	
	40 g	Zucker	
	250 g	Hokkaido Würfel	
		Vanille	
		Säure	

**Zubereitung:**

Zucker karamelisieren, ablöschen mit Flüssigkeiten,  
würzen und reduzieren auf 150g.

Hokkaido Würfel und Sud in Vakumbeutel geben und vaccumieren.

20 Minuten im Wasserbad bei 80°C garen.

24 Stunden kühlen.

**Notizen:**

[zurück](#)

<b>Dessertteller #Orange</b>		<b>Hafereis</b>
<b>Menge:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Zutat:</b>
400	g	Milch
30	g	Zucker
40	g	Dextrose
25	g	Trockenglucose
1	g	Guarkernmehl
20	g	Rapsoel
25	g	Basic Textur
100	g	Gelberübensaft
40	g	Hafer
		Tonkabohne
		Salz

**Zubereitung:**

Alle Zutaten, außer Gelberübensaft, erhitzen auf 85°C.

Mixen und passieren.

Gelberübensaft zugeben.

1 Stunde reifen.

Nochmals mixen.

Abfüllen in Pagojet Dose und tiefkühlen.

**Notizen:**

[zurück](#)

Dessertteller #Orange		Haferstreusel
Menge:	Einheit:	Zutat:
175	g	Hafermehl
100	g	Zucker
20	g	M0 Marzipan
100	g	Butter

**Zubereitung:**

Zu Streusel verarbeiten.

Backen bei 160°C.

**Notizen:**

[zurück](#)

Dessertteller #Orange		Schokoladenkuchen
Menge:	Einheit:	Zutat:
150	g	Vollei
115	g	Zucker
85	g	Bitterschokolade 70%
85	g	Butter
45	g	Mehl
		Salz
		Vanille
		Tonkabohne
		Kardamom

**Zubereitung:**

Zucker und Eier aufschlagen.( warm kalt )

Butter und Schokolade geschmolzen zugeben.

Mehl unterziehen.

In Förmchen backen.

Im Ofen 230°C Wasserbad 6 Minuten.

im Konvektomat 140°C 6 Minuten.

**Notizen:**

[zurück](#)

Dessertteller #Orange		Grand-Marnier-Creme	
Menge:	Einheit:	Zutat:	
125	g	Rahm	
225	g	Kuvertüre weiß	
50	g	Butter	
50	g	Stabilose	
50	g	Grand-Marnier	
		Farbe Gelb	

**Zubereitung:**

Rahm kochen.

Vom Feuer nehmen und Kuvertüre einrühren.

Butter einarbeiten

Stabilose einarbeiten

Grand-Marnier zugeben.

**Notizen:**

[zurück](#)



Dessertteller #Orange		Sonstige Zutaten	
Menge:	Einheit:	Zutat:	
		Karamelisierte Mandeln	
		Grüner Felszucker	
		Gebackener Karamel	

**Zubereitung:**

**Notizen:**

**Felszucker**

Menge:	Einheit:	Zutat:	
1000	g	Zucker	
400	g	Wasser	
		2 Esslöffel	Eiweiß-Glasur

**Zubereitung**

Zucker und Wasser kochen auf 112°R.

Nach kurzer Ruhezeit 2 EL Eiweiß-Glasur mittelfest einrühren.

Der Zucker steigt und bläht sich auf und fällt wieder zusammen.

Sobald er unter fortgesetztem Rühren erneut steigt,

in eine bereitgestellte und

mit Alufolie ausgekleidete und geölte Form um füllen.

10 min bei 80°C in den Backofen stellen.

**Notizen:**

[zurück](#)

Desertteller #Orange		Ziegenkäseespuma
Menge:	Einheit	Zutat:
250	g	Ziegenkäse
250	g	Rahm
50	g	Honig
2	g	Gelatine
10	g	Basic Textur
20	g	Rapsoel
		Vanille

**Zubereitung:**

Gelatine einweichen.

Rahm mit Honig und Gewürzen erwärmen.

Gelatine darin auflösen.

Basic Textur und Buttermilch zugeben und mixen.

In iSi-Flasche füllen und kühlen.

**Notizen:**

[zurück](#)

Dessertteller #Orange		Gebackener Karamel
Menge:	Einheit:	Zutat:
200 g		Zucker
1 g		Xantan
50 g		Rahm
40 g		Trockenglucose
10 g		Wasser

**Zubereitung:**

Xantan und Zucker trocken mischen.

Mit den restlichen Zutaten kochen bis zum schwachen Faden.

Heiß auf Backmatte streichen .

Eine Backmatte oben auflegen.

Backen bei 180°C 10 Minuten.

**Notizen:**

[zurück](#)

<b>Dessertteller #Brown</b>		<b>Boden</b>
<b>Menge:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Zutat:</b>
150	g	Butter
150	g	Zucker
20	g	Eigelb
95	g	Mehl
7	g	Backpulver
13	g	Kakao
		Salz
		Vanille
		Zimt

**Zubereitung:**

Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen.

Mehl mit Backpulver und Kakao versieben.

Mit einander vereinen.

Kühlen.

Ausrollen tiefkühlen.

Ausstechen oder Schneiden.

Tiefkühlen.

Tiefgekühlt in den Ofen bei 160°C 8 Minuten.

**Notizen:**

[zurück](#)

<b>Dessertteller #Brown</b>		<b>Grand Marnier Eis-Souffle</b>
<b>Menge:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Zutat:</b>
100 g		Eigelb
85 g		Zucker
40 g		Granatapfel-Püree
4 g		Gelatine
20 g		Grand Marnier
30 g		Halbkandierte Orangenschalen
70 g		Wasser
14 g		Trockeneiweiß
50 g		Zucker
250 g		Halbeschlagene Sahne
		Vanille
		Säure

**Zubereitung:**

Gelatine einweichen.

Eigelb, Zucker und Granatapfel abziehen zur Rose.

Gelatine zugeben und auf Eis kühlrühren auf 35°C.

Grand Marnier einrühren.

Halbkandierte Schalen zugeben

Eiweiß und Zucker aufschlagen.

Eiweiß und Sahne egalisieren und unter Fond heben.

Verfüllen und 24 Stunden kühlen.

**Notizen:**

[zurück](#)

Dessertteller #Brown		Nougat-Creme	
Menge:	Einheit:	Zutat:	
100	g	Nußnougat dunkel	
100	g	Butter	

**Zubereitung:**

Aufschlagen.

**Notizen:**

Dessertteller #Brown		Passionsfrucht-Gel	
Menge:	Einheit:	Zutat:	
100	g	Pasionsfrucht-Püree	
25	g	Zucker	
1	g	Agar-Agar	

**Zubereitung:**

Püree und Zucker aufkochen.

Mit Agar binden ca 2 Minuten köcheln.

Kühlen.

Mixen.

**Notizen:**

[zurück](#)

<b>Dessertteller #Brown</b>		<b>Grüne-Tomate-Matscha Espuma</b>
<b>Menge:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Zutat:</b>
250	g	Grüne Tomaten
250	g	Apfelsaft
250	g	Zucker
50	g	Ingwer
3	g	Gelatine
50	g	Baisc-Textur
3	g	Matschatee
		Gewürze

**Zubereitung:**

Gelatine einweichen.

Grüne-Tomaten würfeln

Zucker karamelisieren mit Apfelsaft ablöschen und reduzieren um 50%

Tomaten und Ingwer zugeben und weich kochen

Pasieren

Matschtee zugeben

Gelatine zugeben.

Basic-Textur einmischen

**Notizen:**

[zurück](#)

<b>Dessertteller #Brown</b>		<b>Karamel Eis</b>
<b>Menge:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Zutat:</b>
<b>50</b>	g	Vollei
<b>30</b>	g	Eigelb
<b>300</b>	g	Kondensmilch
<b>20</b>	g	Zucker
<b>1</b>	g	Tragant
<b>10</b>	g	Basic Textur
<b>300</b>	g	Weise Kuvertüre
<b>100</b>	g	Vollmilch Kuvertüre
		Salz
		Vanille
		Zimt
		Tonkabohne

**Zubereitung:**

Zucker zu dunkel Karamelisieren.

Ablöschen mit einem Teil der Kondensmilch.

Tragant und Basic Textur einmischen.

Restliche Kondensmilch und Eier zugeben.

Zur Rose Abziehen.

Kuvertüre unterrühren

In Dose von Pagojet geben und tiefkühlen.

**Notizen:**

[zurück](#)



<b>Dessertteller #Brown</b>		<b>Restliche Zutaten</b>
<b>Menge:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Zutat:</b>
		Streusel Grieß
		Estragon
		Schokolade-Ornament grün, weiß
		Mandeln caramelisiert

**Zubereitung:**

**Notizen:**

[zurück](#)

<b>Dessertschale #Urban</b>		<b>Joghurt-Creme</b>
<b>Menge:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Zutat:</b>
<b>140</b>	g	Zucker
<b>30</b>	g	Rapsoel
<b>5</b>	g	Pektin Amid CF 006
<b>24</b>	g	Basic Textur
<b>280</b>	g	Sahne
<b>400</b>	g	Joghurt
<b>50</b>	g	Pisco
		Abgeriebene Limone
<b>4</b>	g	Gelatine

**Zubereitung:**

Gelatine einweichen.

Zucker und Pektin trocken mischen.

Oel, Basic Textur, Sahne zugeben und mixen.

Erwärmen auf 85°C.

Gelatine zugeben.

Kaltrühren auf Eis auf 45°C.

Joghurt und Pisco zugeben.

**Notizen:**

[zurück](#)

<b>Dessertschale #Urban</b>		<b>Limetten-Gel</b>
<b>Menge:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Zutat:</b>
<b>250</b>	g	Limetten-Püree
<b>200</b>	g	Wasser
<b>150</b>	g	Zucker
<b>100</b>	g	Trockenglucose
<b>2</b>	g	Xantan
<b>50</b>	g	Pisco

**Zubereitung:**

Zucker und Xantan trocken mischen.

Alle Zutaten zugeben und mixen.

**Notizen:**

[zurück](#)

Dessertschale #Urban		Meringue-Quenelle
Menge:	Einheit:	Zutat:
100	g	Wasser
20	g	Trockeneiweiß
200	g	Zucker
		Salz
		Vanille
		Frucht Granulat.

**Zubereitung:**

Zucker und Eiweiß Aufschlagen. ( warm kalt ).

Mit einem heißen Löffel Noggen ausstechen.

Garen im Micro bei 400 Watt 20 – 30 Sekunden.

Weiter Zutaten: Schokladenring und Schokoflammen.

**Notizen:**

[zurück](#)

## Blätterteig für Käsestangen und Quiche Lorraine

Menge:	Einheit:	Zutat:
500	g	Weizenmehl 550
10	g	Zucker
6	g	Salz
24	g	Butter
300	g	Wasser
		Weißer Pfeffer, Muskat, Paprika.
500	g	Butter zum Tourieren
50	g	Weizenmehl 550

### Zubereitung:

Teig herstellen mit allen Zutaten.

Außer Butter zum Tourieren.

Teig 2 Stunden kühlen.

Tourieren eine einfache, eine doppelte Tour

Teig 30 Minuten kühlen.

Tourieren eine einfache Tour.

Die nächste Tour 1 Stunde vor dem Aufarbeiten.

Tourieren eine doppelte Tour.

Ausrollen ca 2.5 mm, aufarbeiten unten: Sesam

oben: geriebener Käse und Salz.

Schneiden in Streifen 12x 2 cm

### Notizen:

[zurück](#)

## Quiche Lorraine

Menge:	Einheit:	Zutat:	
500 g		Lauch	
500 g		Wasser	I
5 g		Salz	
500 g		Lauch-Sud	II
60 g		Stärke	
250 g		Zwiebelwürfel	III
50 g		Butter	
50 g		Schinkenstreifen roh	
10 g		Salz	
2 g		Muskat	IV
2 g		Weißer Pfeffer	
400 g		Appenzeller Käse	
350 g		Vollei	
50 g		Fein gehackte Petersilie	
1 Zehen		Knoblauch gepresst	
500 g		Schmand	

### Ausrollen ca 2.5 mm, aufarbeiten unten: Sesam

oben: geriebener Käse und Salz.

I Blanchieren

III Glasig dünsten

IV Glattrühren

Alle Komponenten vereinen und leicht verrühren.

Als Boden kann Hefeteig oder geriebener Teig,  
oder Blätterteig verwendet werden

Backen bei 190°C 40 Minuten

**Notizen:**

[zurück](#)