

*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>

Dessertteller # Green		Butter-Pilz
Menge:	Einheit:	Zutat:
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](#)

Desserteller #Green Holundersüppchen		
Menge:	Einheit:	Zutat:
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](#)

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

Zubereitung:

Gelatin 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		Joghurt-Marshmallow
Menge:	Einheit:	Zutat:
100	g	Wasser
45	g	Traubenzucker
65	g	Zucker
20	g	Trockenglucose
5	g	Wasser
25	g	Joghurtpulver
10	g	Trockeneiweiß
8	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](#)

Dessertteller #Orange		Hafereis
Menge:	Einheit:	Zutat:
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](#)

Dessertteller #Brown		Boden
Menge:	Einheit:	Zutat:
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](#)

Dessertteller #Brown		Grand Marnier Eis-Souffle
Menge:	Einheit:	Zutat:
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](#)

Dessertteller #Brown		Grüne-Tomate-Matscha Espuma
Menge:	Einheit:	Zutat:
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](#)

Dessertteller #Brown		Karamel Eis
Menge:	Einheit:	Zutat:
50	g	Vollei
30	g	Eigelb
300	g	Kondensmilch
20	g	Zucker
1	g	Tragant
10	g	Basic Textur
300	g	Weise Kuvertüre
100	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 Pajojet geben und tiefkühlen.

Notizen:

[zurück](#)

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

Zubereitung:

Notizen:

[zurück](#)

Dessertschale #Urban		Joghurt-Creme
Menge:	Einheit:	Zutat:
140	g	Zucker
30	g	Rapsoel
5	g	Pektin Amid CF 006
24	g	Basic Textur
280	g	Sahne
400	g	Joghurt
50	g	Pisco
		Abgeriebene Limone
4	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](#)

Dessertschale #Urban		Limetten-Gel
Menge:	Einheit:	Zutat:
250	g	Limetten-Püree
200	g	Wasser
150	g	Zucker
100	g	Trockenglucose
2	g	Xantan
50	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](#)