

Talentschmiede 2022

Dozent: **Johannes Becker**



Dessertteller: Heimat

Butterpilz, Wiesenkräutermousse, Kräutergelee, Holundersüppchen, Löwenzahn-Sorbet

Dessertteller: Bärig

Himbeer-Gel, Pistaziencreme, Himbeer- und Joghurt-Marshmallows,
Himbeer-Spice-Sorbet, Joghurt-Rote-Bete-Mousse

Dessertteller: Ernte

Hokkaido, Hafereis, Haferstreusel, Schokoladenkuchen, Grand-Manier-Creme, Felszucker
Ziegenkäse-Espuma, Gebackener Karamel

Dessertteller: Tradition

Boden, Grand-Manier-Eissouffle, Nougat-Creme, Passionsfrucht-Gel,
Grüne-Tomate-Matcha Espuma, Karamel Eis,

Dessertteller: Lateinamerika

Joghurt-Creme, Limetten-Gel, Meringue-Quenelle, Mousse au chocolat, Pistazien-Biskuit

Dessertteller # HEIMAT 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:

Dessertteller # HEIMAT 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:

Dessertteller # HEIMAT 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:

Desserteller #HEIMAT 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:

Dessertteller #HEIMAT 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:

Desserteller #HEIMAT Weitere Zutaten

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

Zubereitung:

Notizen:

Dessertteller #BÄRIG**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:

Dessertteller #BÄRIG

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:

Desserteller #BÄRIG**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:

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:

Desserteller #BÄRIG**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:

Desserteller #BÄRIG**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 Pajojest Dose füllen und tiefkühlen.

Notizen:

Desserteller #BÄRIG

Joghurt-Rote-Beete-Mousse

Menge:	Einheit:	Zutat:
300	g	Joghurt
40	g	Rote-Beete Püree
80	g	Zucker
100	g	Sahne halb geschlagen
8	g	Gelatine
1	Limette	Abrieb
?		Gewürze

Zubereitung:

Gelatine einweichen.

Limettensaft, Zucker, Minze erhitzen. Nicht kochen und mixen.

Sud passieren und Gelatine darin lösen.

Sahne und Joghurt vereinen und Fond unterziehen.

Notizen:

Desserteller #BÄRIG

Weitere Zutaten

Menge:	Einheit:	Zutat:
		Flüssige Schokolade
		Himbeeren
		Rote-Beete-Chips
		Zucker Spirale

Zubereitung:

Notizen:

Dessertteller #ERNTE**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:

Dessertteller #ERNTE**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:

Dessertteller #ERNTE**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:

Dessertteller #ERNTE

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:

Dessertteller #ERNTE**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:

Dessertteller #ERNTE

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 bereitgestellt und mit Alufolie ausgeleitete und geölte Form um füllen.

10 min bei 80°C in den Backofen stellen.

Notizen:

Desertteller #ERNTE**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:

Dessertteller #ERNTE

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:

Dessertteller #TRADITION

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:

Dessertteller #TRADITION**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:

Dessertteller #TRADITION

Nougat-Creme

Menge:	Einheit:	Zutat:
100	g	Nußnougat dunkel
100	g	Butter

Zubereitung:

Aufschlagen.

Notizen:

Dessertteller #TRADITION**Passionsfrucht-Gel**

Menge:	Einheit:	Zutat:
100	g	Passionsfrucht-Püree
25	g	Zucker
1	g	Agar-Agar

Zubereitung:

Püree und Zucker aufkochen.

Mit Agar binden ca 2 Minuten köcheln.

Kühlen.

Mixen.

Notizen:

Dessertteller #TRADITION

Grüne-Tomate-Matcha 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	Matchatee
		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:

Dessertteller #TRADITION**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 Pagojet geben und tiefkühlen.

Notizen:

Dessertteller #TRADITION

Restliche Zutaten

Menge:	Einheit:	Zutat:
		Streusel Grieß
		Estragon
		Schokolade-Ornament grün, weiß
		Mandeln caramelisiert

Zubereitung:

Notizen:

Dessertschale #LATEINAMERIKA**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:

Dessertschale #LATEINAMERIKA

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:

Dessertschale #LATEINAMERIKA

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: Schokoladenring und Schokoflammen.

Notizen:

Pistazien Biskuit aus der Mikrowelle

Menge:	Einheit:	Zutat:
60	g	Weizenmehl
8	g	Weizenstärke
20	g	Butter
250	g	Eigelb
160	g	Eiweiß
140	g	Pistazienpaste
60	g	Zucker
10	g	Kondensmilch

Zubereitung:

Butter bräunen und ablöschen mit Kondensmilch
Alle Zutaten sollen Raumtemperatur haben
Mixen 50 Sek.
Passieren
In ISI Flasche füllen
Mit 2 Patronen aufschäumen
In einer Schale ca. 50 Sek. in der Mikrowelle stocken lassen

Notizen:

Mousse au chocolat

Menge:	Einheit	Zutat:
400	g	Schokolad Plantagenrein 70%
120	g	Espresso
4	g	Gelatine
200	g	Eigelb
60	g	Rübensirup
250	g	Sahne
300	g	Eiweiß
100	g	Zucker

Zubereitung:

Schokolade schmelzen, Espresso einrühren, eingeweichte Gelatine zugeben.

Eigelbe mit Rübensirup aufschlagen.

Sahne Cremigschlagen.

Eiweis und Zucker cremig aufschlagen.

Eigelb unter den Fond aurbeiten.

Mit der Sahne angleichen

Eischnee unterheben.

Verfüllen.

Kühlen

Notizen:

Quiche Lorraine Teig

Menge:	Einheit	Zutat:
	:	
250	g	Weizenmehl
10	g	Salz
10	g	Zucker
10	g	Honig
20	g	Hefe
120	g	Buttermilch 2°C
75	g	Butterschmalz

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Teig zubereiten

Teigruhe 30 Minuten

Aufziehen

Teigruhe bis 24 Stunden in der Kühlung

Quiche Lorraine

Menge:	Einheit	Zutat:
	:	
500	g	Lauchringe fein
50	g	Wasser
10	g	Salz
500	g	Lauchsud
60	g	Mondamin
250	g	Zwiebelwürfel
50	g	Butterschmalz
100	g	Speckwürfel
5	g	Salz
2	g	Muskat
2	g	Pfeffer weiß
750	g	Appenzeller Käse gerieben
350	g	Vollei
50	g	Petersilie fein gehackt
1	St	Knoblauchzehe
500	g	Schmand
500	g	Gekochter Schinken in Scheiben

Lauch in Wasser blanchieren

Abbinden

Glasig dünsten

Glattrühren

Alle Komponenten vereinen

Boden mit Teig auslegen und mit gekochtem Schinken belegen

Bei 190°C ca 25 Minuten backen