

„Wildkräuter Baiser mit Molke Mousse“



Molke – Mousse light

- 300 g Milch
 - 7 g Anissamen
 - 12 g Gelatine
 - 450 g Kefirmolke
- auf ca. 50°C erwärmen
einweichen, ausdrücken, in der Milch lösen.
unterrühren, in Rahmen gießen, kühl stellen.

Wildkräuter – Baiser

- 20 g Wildkräuter
 - 160 g Wasser
 - 140 g Apfelsaft
 - 23 g Trockeneiweiß
 - 75 g Dextrose
 - 75 g feines Isomalt
- Alle Zutaten im Mixer sehr fein pürieren.
Den Sud durch ein feines Sieb passieren.
- Mit dem Sud vermischen und gut aufschlagen.
- unterheben und halbrund aufdressieren und im Ofen trocknen

Karamellierte Paprika

- 50 g Kristallzucker
 - 3 St. Mittelgroße Paprika
- karamellisieren
in Würfel schneiden, dem Karamell zugeben.

Aufbau

Molke Mousse ausstechen und auf den Baiser auflegen,
mit karamellierter Paprika,
Wildkräuter oder Kresse und Chillifäden dekorieren.

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

Schwarzwälder Kirschtorte



230 g	Mandelmilch
150 g	Margarine flüssig
½ TL	Natron
1 TL	Apfelessig
200 g	Glutenfreie Mehlmischung
100 g	Mandelmehl
150 g	brauner Zucker
35 g	Kakaopulver
1 TL	Vanillezucker
½ TL	Salz

Backtempera 180°C

Backzeit : ca. 50 - 60 min

Kirschen

1 Glas	Sauerkirschen
25 g	Maisstärke
1 EL	brauner Zucker

Sahne

250 g	Vegane Sahne
1 EL	Puderzucker
¼ TL	Johannisbrotkernmehl

Frucht – Kaviar

250 g	Fruchtpüree
40 g	Puderzucker
8 g	Gelatine (4 Blatt)

Herstellung: Flüssigkeit in eiskaltem Öl einträufeln lassen und nach erkalten mit eiskaltem Wasser abspülen.

Herstellung:

Mandelmilch, Margarine, Natron und Apfelessig in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die trockenen Zutaten mischen und einrühren, so lange bis es Klumpen frei ist. In eine Form füllen und backen.

Kirschen abtropfen und 2 Essl. Des Saftes zur Seite stellen. Restliche Flüssigkeit aufkochen. Stärke, Zucker, restl. Saft anrühren und in die kochende Flüssigkeit rühren und die Kirschen zu geben.

Puderzucker und Johannisbrotkernmehl mischen.

Sahne aufschlagen und die Zuckermischung unterrühren.

Boden einmal durch schneiden und auf den unteren die Kirschen verteilen und mit dem 2.ten Boden bedecken. Die geschlagene Sahne auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Kühl stellen und ausdekorieren.

Notizen:

.....
.....

Pikanter Napfkuchen



Teig

350 g Weizenmehl	Weizenmehl, Zucker und Salz trocken mischen
15 g Zucker	
10 g Salz	
135 g Milch	Milch und Hefe aufschlämmen, mit einem Teil des
25 g Hefe	Mehl-Zucker-Salzgemisches einen Vorteig herstellen
170 g Butter	Butter und die Gewürze glattrühren. Eier und Eigelb
100 g Eier	nach und nach dazugeben, Schaumig rühren
60 g Eigelb	
Paprika, Pfeffer	
80 g Emmentaler fein gerie Käsemischung zugeben, intensiv unterrühren	
20 g Parmesan gerieben	
50 g Frischkäse	

Gemüse Einlage

120 g Paprika	
70 g Karotten	Gemüse fein schneiden und andünsten und die
70 g Broccoli	Champignons dazu geben
70 g Champignon	

Speck Einlage

150 g Speck
30 g Zwiebel
75 g Walnüsse
75 g Pistazien
70 g Champignon

Weitere Verarbeitung:

Teiggare: 30 – 40 min

Backtem 180°C

Backzeit: 25 – 30 min

Praline am Stiel



Fleur de sel Ganache

- 150 g Zucker
- 250 g Sahne
- 100 g Glukose
- 20 g Vollmilch Kuvertüre
- 65 g gesalzene Butter
- 1 Stk Vanillestange

Herstellung:

Zucker hell karamellisieren und mit der Sahne ablöschen. Vanille zugeben und auf 106°C kochen. Auf 80°C abkühlen lassen und die Vollmilch Kuvertüre zugeben. Bei 40°C die Butter dazu geben und in dunkle Hohlkörper füllen.

Kristallisieren lassen und einen Lollystab einstecken und mit dunkler Kuvertüre verschließen. Mit dunkler Kuvertüre überziehen und mit Fleur de sel bestreuen.

In das Schokoladen Schaustück integrieren.

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

Karibischer Gâteaux

Schnitt – Four



Rezeptur für einen Rahmen von 30 cm x 20 cm Höhe 4,5cm

Pistazien Jaconde-Biskuit

400 g Mandel Mark 50%	
90 g Pistazien Mark 100%	Mandel Mark mit dem Pistazien Mark glatt rühren
550 g Eier	nach und nach zugeben und Emulsion herstellen
85 g Weizenmehl Typ 405	
7 g Backpulver	
7 g Salz	Mehl, Backpulver, Salz mischen und unterheben
150 g Braune Butter	in dünnem Strahl unterheben

Auf ein 60 cm x 40 cm Backpapier streichen und in Rahmen backen

Backen: 12 – 14 min bei 190°C

Ananas-Mango Creme

200 g Ananas Püree	
100 g Mango Püree	
90 g Eigelb	
115 g Eier	mit dem Schneebesen gut verrühren und aufkochen
5 g Gelatine	einweichen und unter die noch warme Creme rühren
115 g Butter	die weiche Butter in die kalte Creme mixen

Die Creme in den Rahmen (30 x 20 cm) streichen und frosten.

Exotische Tränke

125 g Karibisches Fruchtpüree (Boiron)	
50 g Zucker	
25 g Wasser	aufkochen und abkühlen lassen

Karibische Mousse

600 g Karibisches Frucht erwärmen	
16 g Gelatine	einweichen und unter das Fruchtpüree mischen
500 g geschlagene Sahne	
50 g Eiweiß	anschlagen
100 g Zucker	Zucker und Wasser auf 118°C kochen und in das
25 g Wasser	Eiweiß geben und kalt schlagen
	Abwechselnd Sahne und Eiweiß unter das Fruchtpüree heben

Fertigstellung:

Legen Sie den halben Pistazien Jaconde Biskuit (30 x 20 cm) in einen Rahmen und tränken sie den Boden mit der Hälfte der Exotischen Tränke.

Streichen Sie die Hälfte der Mousse auf den Boden und legen sie die gefrorene Creme auf.

Streichen Sie auf die Creme 375 g der Karibischen Mousse und legen sie den 2.ten Pistazien Jaconde Biskuit auf und tränken sie diesen mit der restlichen Tränke.

Die restliche Mousse aufstreichen und frosten. Mit Kaltglanz abstreichen.

Kurz antauen lassen und in 3 cm x 5 cm große Stücke schneiden und mit Himbeere und Minze ausdekorieren.

Mikrowellen Biskuit

50 g Ei	
25 g Zucker	
30 g Glukose	
25 g Mehl	
5 g Backpulver	
	nach Geschmack Farbe

Herstellung:

Ei und Zucker, Glukose gut aufschlagen. Mehl und Backpulver vermischen und in einen Becher füllen und bei höchster Stufe in der Mikrowelle 1 min lang stabilisieren.

Blutorangen Kalamansi

Mousse au chocolate



Mandel Biskuit

240 g Eier	
140 g Zucker	Eier und Zucker warm und kalt schlagen
40 g Mehl	
150 g Mandeln gemahlen	Mehl und Mandeln mischen und unterheben
40 g Butter	flüssige Butter unterrühren
40 g Zucker	Eiweiß und Zucker steif schlagen und unterheben
100 g Eiweiß	

Backen: ca. 10 min bei 190°C

Blutorangen Gelee´

330 g Blutorangen Püree (Boiron)	
135 g Zucker	
4 Bl. Gelatine	Püree´ mit Zucker erwärmen und die eingeweichte Gelatine unterrühren.

Madagascar Mousse

200 g Vollei	
60 g Zucker	Eier und Zucker warm und kalt schlagen
200 g Manjarie Kuvertüre 64% (Valrhona)	flüssige Kuvertüre und aufgelöste Gelatine unterrühren
4 Bl. Gelatine	
600 g Sahne	wachsweich geschlagene Sahne unter heben

Kalamansi - Joghurt Mousse

20 g Butter	
40 g Zucker	
120 g Kalamansi	
2 Eier	Alle Zutaten bis 84°C zur Rose abziehen
180 g Joghurt	zugeben und die aufgelöste Gelatine
9 Bl. Gelatine	
500 g geschlagene wachsweich geschlagene Sahne unterheben	

Überguss

225 g Sahne	
600 g klarer Überguss (Valrhona)	
375 g Vollmilch Kuvertüre 40%	

Fertigstellung:

In die Silikonform ca. 1 cm Madagascar Mousse einfüllen und frosten.

Blutorangen-Gelee auflegen und Kalamansi Joghurt Mousse einfüllen und mit dem geschnittenen Boden abschließen.

Nochmals glatt streichen und durch frosten. Mit dem Überguss überziehen und in Stücke schneiden

Mandelboden

395 g Marzipan
385 g Eier
75 g Mehl 405
5 g Backpulver
40 g geklärte Butter

Herstellung:

Lauwarmes Marzipan mit der Hälfte der Eier auflockern, schaumig rühren und zum Schluss den Rest hinzufügen. Einen Teil mit der Butter vermischen. Beide Massen vermengen und das miteinander gesiebte Mehl und Backpulver unterheben. Bei 170°C im Ofen backen.

Schokoladen Gelee

515 g Milch
2,5 g Pektine X58
35 g Zucker
170 g Kuvertüre 65 % Kakaoanteil

Herstellung:

Den Zucker mit dem Pektine vermischen. Milch aufkochen und das Pektine dazugeben und aufkochen. Die Milch über die Schokolade gießen und eine Emulsion herstellen. Abdecken und in den Kühlschrank

Schaumiger Ganache-Creme Yuzu

65 g Yuzufruchtmark
15 g Glukose
190 g Inspiration Yuzu (Valrhona)
7,5 g Kakaobutter
220 g Sahne

Herstellung:

das Fruchtmark mit der Glukose aufkochen. Die Mischung auf die fruchtige Schokoladen/Kakaobutter geben und eine Emulsion herstellen. Die kalte Sahne zugeben und weiter mischen, danach kühl stellen und am nächsten Tag aufschlagen.

Mango/ Passionsfrucht Kompott

3 Mango
5 Passionsfrüchte
200 g Absolut Cristal (Valrhona)

Herstellung:

Mango schälen und in feine Würfel schneiden, die Passionsfrucht aushölen und mit dem Tortenguss vermischen.

Deko: Kresse

Filoteig:

Aus dem Filoteig kleine Rechtecke schneiden mit Butter bestreichen und Kristallzucker aufstreuen und über Ringe legen und backen

Bienenstich



Hefeteig

- 60 g Margarine vegan
- 150 g Mandelmilch
- 325 g Dinkelmehl 630
- 50 g brauner Zucker
- 1 Pkg. Trockenhefe

Sahnecreme

- 400 ml Sojamilch
- 40 g Maisstärke
- ¼ TL Vanillezucker
- 50 g brauner Zucker
- 300 ml vegane Sahne
- ¼ TL Johannisbrotkernmehl

Florentinermasse

- 60 g Margarine vegan geschmolzen
- 50 ml Sahne vegan
- 30 g brauner Zucker
- 100 g Mandelplättchen

Backtempera: 180°C

Backzeit : ca. 30 min

Herstellung:

Für den Hefeteig aus allen Zutaten einen Teig herstellen und 30 min auf Gare stellen.

Für die Florentinermasse, Sahne, Zucker und Margarine aufkochen und etwas eindicken. Mandelplättchen einrühren und zur Seite stellen. Den Hefeteig in eine Form drücken und die Florentinermasse aufstreichen, und nochmals 20 min gehen lassen. Danach den Hefeteig 30 min bei 180°C backen.

Für die Füllung, Sojamilchbrauner Zucker, Vanillezucker und Maisstärke eine Vanillecreme kochen und das Johannisbrotkernmehl einrühren. Sahne steif schlagen und unter die kalte Vanillecreme rühren. Hefeteig einmal durch schneiden und die Vanillecreme einfüllen und glatt streichen. Den Deckel einteilen und in Stücke schneiden und auf die Creme legen und kalt stellen.

Notizen:

.....

.....

.....