



Landesverband
Baden-Württemberg



Rezepte Talentschmiede 2016
Joachim Habiger

1	<u>Pikanter Napfkuchen</u>
2	<u>Pistazien Mandel Duo</u>
3	<u>Topfserviettenknödel</u>
4	<u>Limetten Basilikum Flan</u>
5	<u>Kalamansi Matcha Tartelette</u>
6	<u>Himbeergelee</u>
7	<u>Laugen Brioche</u>
8	<u>Marshmallow</u>
9	<u>Pâte a choux Kugeln</u>
10	<u>Passionsfruchtcreme</u>
11	<u>Blätterteig Pastete</u>
12	<u>Praliné Quatrat</u>
13	<u>Praline Fleur de sel</u>
14	<u>Maracuja Mousse</u>

Topfenserviettenknödel

Menge	Zutaten	Herstellung
50 Gr.	Butter	weiche Butter und Zucker aufschlagen. Eigelb und die Eier nach und nach dazugeben und weiter schlagen. Die feinen Weißbrotwürfel (2 mm x 2 mm) dazugeben und quellen lassen. Danach den Schichtkäse hinzufügen und 60 min. im Kühlschrank kühlen. Knödel in Folie und Alufolie im Wasserbad 25 min. pochieren
40 Gr.	Zucker etwas Zitrone	
2	Eigelb	
2	Eier	
145 Gr.	Weissbrotwürfel	
400 Gr.	Schichtkäse	

Butterbrösel

40 Gr.	Butter	Alle Zutaten in der Pfanne goldgelb rösten
120 Gr.	Biskuitbrösel	
60 Gr.	Puderzucker	
	Prise Zimt	

Aromatisierte Zwetschgen

500 Gr.	Zwetschgen	Zwetschgen in Würfel schneiden . Zucker karamelisieren und die Zwetschgen dazu geben und abkochen mit Zwetschgenbrand abschmecken etwas Zimt, evtl leicht abbinden
200 Gr.	Zucker	

Aufbau:

Topfenknödel in den Bröseln wenden und in gewünschte Scheiben schneiden.
Kompott auf Teller anrichten und die Knödel anlegen.

Notizen:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Limetten - Basilikum Flan ergibt ca. 50 Stück

Limetten - Basilikumguss

Menge	Zutaten	Herstellung
Flan		
60 Gr.	Basilikum frisch	Zucker, Himbeerfruchtmark und Invertzucker auf 110°C kochen
300 Gr.	Limettensaft	
20 Gr.	Limetten abrieb	Lebensmittelfarbe rot mischen und mit der Gelatinemasse auf 45°C erwärmen und mit dem heissen Sirup schaumig rühren
400 Gr.	Zucker	
5 Gr.	Salz	
600 Gr.	Eier	
300 Gr.	Sahne	

Apfelgeleè

450 Gr.	Gala Äpfel	Äpfel vom Kerngehäuse entfernen in Würfel schneiden. Zitrone, Wasser dazugeben und 10 min kochen lassen
1 Gr.	Zitrone	
220 Gr.	Zucker	Gelatine und Wasser quellen lassen begeben und passieren
500 Gr.	Wasser	
12 Gr.	Gelatinepulver	
60 Gr.	Wasser	

Meringe Espagnol

100 Gr.	Eiweiss	Eiweiss und Zucker vermischen und auf 40°C erwärmen und zu Schnee schlagen
200 Gr.	Zucker	

Aufbau:

Limetten-Basilikumguss in Flanformen von 50 mm 15 mm hoch einfüllen und bei 95°C 16 min stocken lassen. Oberfläche mit flüssigem Apfelgeleè glasieren. Auf ein Kuvertüre Plättchen von 60 x 15 mm Eiweiss Schnee aufdressieren. Flan vorsichtig abflämmen und quer über den abgekühlten Flan legen. Pistazien oben einstecken.

Notizen:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Kalamansi-Matcha Tartelette Kalamansi-Bavoroise (Bayrische Creme)

ergibt ca. 50 Stück

Menge	Zutaten	Herstellung
75 Gr.	Milch	Milch, Zucker, Maisstärke und Eigelb zur Rose (84°C) abziehen
60 Gr.	Zucker	
25 Gr.	Eigelb	
8 Gr.	Maisstärke	
5 Gr.	Gelatine	Gelatine im Wasser quellen lassen und in die warme Bayrische Creme einrühren.
25 Gr.	Wasser	
50 Gr.	Kalamansi Püreè	Kalamansi Püreè unterrühren und dann die geschlagene Sahne unterziehen
100 Gr.	Geschlagene Sahne	

Matcha Tee Ganache

60 Gr.	Wasser	kochen und kurz ziehen lassen
5 Gr.	Matcha Tee gemahlen	Geschmacksprobe
75 Gr.	Sahne	nochmals aufkochen
100 Gr.	Glukose	
300 Gr.	Zucker	trockenen Karamell herstellen und mit den obigen Zutaten ablöschen abkühlen 30°C
80	Milchkuvertüre	

Mürbe Teig für Tartelette

150 Gr.	Zucker	Aus allen Zutaten rasch einen Teig herstellen und kühl stellen
300 Gr.	Butter	
450 Gr.	Mehl	
50 Gr.	Ei	

Aufbau

Kalamansi - Bavoroise in Silikonhalbkugelformen 3 cm füllen und frosten. Tartelette blind backen und mit dem Matcha - Tee Ganache bis zum Rand füllen und anziehen lassen. Mit Matcha Pulver leicht bestreuen. Matcha - Tee Ganache ausformen und mit Klargeleè überziehen und auf die Tartelette legen. Mit VM Kuvertürenplättchen und Limettenzesten ausgarnieren.

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Himbeer Fruchtgelee

Menge	Zutaten	Herstellung
500 Gr.	Himbeermark	
330 Gr.	Apfelsaft	
625 Gr.	Zucker	aufkochen und
65 Gr.	Puderzucker	
13 Gr.	Pektin	mischen und dem aufgekochtem Fruchtmark/ Zucker zugeben
130 Gr.	Glukosepulver	
15 Gr.	Fruchtsäure	zugeben und auf 107°C oder 75° Brix kochen

Herstellung:

Nach dem Kochprozess das Geleé auf eine Silpatmatte (mit Stangen begrenzt) ausgießen und nach dem Erkalten mit Kristallzucker bestreuen und in gewünschte Teile schneiden.

Notizen:

.....
.....
.....
.....
.....

**Frucht - Marshmallow am Spiess ergibt ca. 50 Stück
Marshmallow - Himbeer**

Menge	Zutaten	Herstellung
200 Gr.	Zucker	Zucker, Himbeerfruchtmark und Invertzucker auf 110°C kochen
85 Gr.	Himbeerfruchtmark	
90 Gr.	Invertzucker	
19 Gr.	Pulvergelatine	Gelatine und Wasser quellen lassen Lebensmittelfarbe rot mischen und mit der Gelatinemasse auf 45°C erwärmen und mit dem heissen Sirup schaumig rühren
66 Gr.	Wasser	
10 Gr.	Zitrone	
100 Gr.	Glucosesirup	

Marshmallow natur

200 Gr.	Zucker	Zucker, Wasser, Invertzucker auf 110°C kochen
85 Gr.	Wasser	
90 Gr.	Invertzucker	
20 Gr.	Pulvergelatine	Gelatine und Wasser quellen lassen und mit der Gelatinemasse auf 45°C erwärmen und mit dem heissen Sirup schaumig rühren
70 Gr.	Wasser	
10 Gr.	Zitronensaft	
100 Gr.	Glucosesirup	

Himbeer - Ingwergeleè

155 Gr.	Himbeerpüreè	Himbeerfruchtputüreè, Zucker, Zitronensaft, Ingwer aufkochen ziehen lassen
40 Gr.	Zucker	
10 Gr.	Zitronensaft	Geschmacksprobe quellen lassen und zugeben
5 Gr.	Ingwer	
4 Gr.	Pulvergelatine	
20 Gr.	Wasser	

Aufbau:

Himbeer-Ingwergelee in Silikonformen von 3 mm Durchmesser einfüllen und eingefrieren.

Beide Marshmallowmassen in einen Dressiersack 10 er Tülle einfüllen und in gefettete Silikonformen bis zum Rand eindressieren. Himbeer-Ingwer Geleè auflegen und Rosette aufdressieren. Anziehen lassen und mit Dextrose absieben. Ausformen und einen Holzspiess bis zum Boden einstecken.

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Chocolate - Ingwer - Orange Pâte-à-choux

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 abrösten
2 Gr.	Salz	
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 schneide	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 schneiden und mit dem Butter und Zucker dünsten. Den restlichen Zucker dazugeben mit Wasser bedecken und einreduzieren
30 Gr.	Butter	
30 Gr.	brauner Zucker	
30 Gr.	Invertzucker	
80 Gr.	Zucker	evtl. mit Maisstärke abbinden
	Maisstärke	

Schokoladen - Fondant

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

.....
.....

Südsee ergibt ca. 50 Stück Passionsfruchtcreme

Menge	Zutaten	Herstellung
85 Gr.	Milch	Milch, Passionsfruchtmark aufkochen, und mit
135 Gr.	Passionsfruchtpüree	dem leicht aufgeschlagenem Eigelb/ Zucker
55 Gr.	Eigelb	und der Maisstärke ein Creme kochen.
55 Gr.	Zucker	Gelatine im Wasser quellen lassen und in die
30 Gr.	Maisstärke	Creme einrühren.
4 Gr.	Gelatine	Mascarpone dazugeben und bei 40° die
30 Gr.	Wasser	leicht aufgeschlagene Sahne unterheben,
90 Gr.	Mascarpone	und in Formen füllen.
175 Gr.	Geschlagene Sahne	

Mürbeteigboden

110 Gr.	Butter weich	Aus allen Zutaten rasch einen Teig herstellen
2 Gr.	Salz	und kühl stellen
70 Gr.	Puderzucker	
25 Gr.	Mandeln fein	
40 Gr.	Eigelb (2 Stk.)	
190 Gr.	Mehl (405)	

Caramellsauce

100 Gr.	Zucker	Zucker schmelzen und einen hellen Caramell
80 Gr.	Butter	herstellen. Butter hinzugeben.
3 Gr.	Salz	Vorsichtig die Sahne dazu geben und den
250 Gr.	Sahne	Caramell auf 103°C kochen

Aufbau

Passionsfruchtcreme in Silikonformen füllen und einfrostern. Mürbeteig auf 2 mm Dicke ausrollen und rund ausstechen, bei 190°C goldgelb ausbacken. Passionsfruchtcreme ausformen und sofort mit gelber gefärbter Kakaobutter absprühen.

Auf den gebackenen Mürbeteigboden setzen, und in die Vertiefung die Caramell Sauce einfüllen.

Ausgarnieren:

Schokoladenwelle, Minzblatt und Goldfitter

Notizen:

.....
.....
.....
.....
.....

Schokoladen – Blätterteig Pastete mit Roter Grütze und Vanille Mousse

Schokoladen Blätterteig

Gewicht	Zutaten	Bemerkungen
480 Gr.	Mehl	Ein
250 Gr.	Wasser	
8 Gr.	Salz	
10 Gr.	Essig (1Esslöffel)	
50 Gr.	Butter	
20 Gr.	Kakaopulver	
Gr.	Zum Einschlagen	
400 Gr.	Butter	Butter und
40 Gr.	Mehl	

Rote Grütze

500 Gr.	Rote Früchte Mix
80 Gr.	Zucker
50 Gr.	Stärke

Herstellung:

Früchte mit dem Zucker aufkochen und mit der Stärke binden und abkühlen lassen.

Vanille Mousse

80 Gr.	Milch
140 Gr.	weisse Kuvertüre
20 Gr.	Kakaobutter
6 Gr.	Gelatine
200 Gr.	geschlagene Sahne

Herstellung:

Milch aufkochen und mit der Kuvertüre eine Emulsion herstellen, eingeweichte Gelatine und aufgelöste Kakaobutter zugeben. Auf 35°C abkühlen lassen und geschlagene Sahne unterheben. In Silikonformen füllen und frosten

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

Pralinè Quatrat

ergibt 50 Stk.

Sable Breton

Menge	Zutaten	Herstellung
100 Gr.	Eigelb	
200 Gr.	Zucker	leicht schaumig rühren
8 Gr.	Orangenabrieb	
8 Gr.	Zitronenabrieb	
200 Gr.	Butter weich	dazu geben
270 Gr.	Weizenmehl	
6 Gr.	Backpulver	
4 Gr.	Fleur de sel	alles dazu geben und kurz unterheben

Pralinenkrokant

300 Gr.	Zucker	
50 Gr.	Wasser	Krokant herstellen
150 Gr.	Mandeln ganz	in kochendes Wasser und schälen
150 Gr.	Haselnüsse	dito anwärmen und dem geschmolzenen Zucker zugeben
60 Gr.	Balsamico Essig	ablöschen und kurz einkochen auf Silpatmatte geben und auskühlen lassen

Pralinecreme

300 Gr.	Milch	
30 Gr.	Zucker	
115 Gr.	Eigelb	zu einer Creme abkochen
8 Gr.	Gelatine	einweichen, auflösen und begeben
185 Gr.	Mandelmasse	
115 Gr.	Butter	geschmeidig dazu geben
115 Gr.	Krokant	dazu geben

Aufbau

Sablè in einem Rahmen bei 180°C goldgelb durchbacken und in Rechtecke schneiden. Den restlichen Krokant in Silikonbarrenformen geben und mit Praline füllen und frosten. Praliné entformen und auf den geschnittenen Sable legen und mit Rucola, Himbeere und einreduziertem Balsamicoessig (Crema balsamico) ausgarnieren.

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Maracuja Mousse auf karamelisiertem Paprika ergibt ca. 50 Stück

Karamelisierter Paprika

Menge	Zutaten	Herstellung
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.

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....