

Wettbewerb « Jeunes Confiseurs Romands et Tessinois 2011 »



REZEPTBUCH

„LES QUATRE SAISONS“

Kandidatin
Freiburg
Ariane Wirth

Lehrlingsausbildner
J. Billes
Confiserie Monnier, Murten

SCHOKOLADENSCHAUSTÜCK

„VIVALDI'S GEIGE“

ZUM THEMA „LES QUATRE SAISONS“



MIGNARDISES „ERFRISCHENDE SONATE“

(Menge ist für 30 Stk.)



Zusammensetzung

Zuckerteigboden:

30 Stk. Zuckerteigböden gebacken 4 cm Durchmesser

Leichte Vanillecreme:

100 g	Milch*	Milch, Rahm und ausgekrazte Vanilleschote in einer Pfanne erhitzen. Pektin und Zucker zusammen mischen und der Milch beigegeben. Gut rühren und ca. 2 Min. köcheln lassen. Zu der weissen Couverture geben und eine Emulsion herstellen und erkalten lassen.
65 g	Rahm 35%*	
50 g	Weisse Couverture	
2 g	Pektin, Braunband	
3 g	Kristallzucker	
1/2 Stk.	Vanilleschote	

Kalamansicreme:

100 g	Kristallzucker, fein	Zucker bis und mit Limettenzeste zusammen zur Rose kochen. Den Butter in einen Pacojetbecher geben und die Creme darüber giessen. Im Pacojet zwei Mal durchlassen damit sich die Creme gut emulgiert ist.
50 g	Vollei*	
10 g	Kalamansipüree	
1 Stk.	Limetten, Zeste	
0.7 g	Zitronensäure	
100 g	Butter, gemöckelt*	

Kalamansi Glasur:

100 g	neutraler Tortenguss	Den Tortenguss leicht erwärmen. Das Püree und die Lebensmittelfarbe beigegeben und mischen.
60 g	Kalamansipüree	
Wenig	Grüne Lebensmittelfarbe	

Zitronenverveineschaum:

15 g	Gelatine	Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
210 g	Wasser	Wasser und Zucker zu einem Sirup kochen.
180 g	Kristallzucker	Die Limettenzeste und die Verveineblätter darin 20 min. ziehen lassen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und durch ein feines Spitzsieb geben. Das Kalamansipüree untermengen. Über Nacht im Kühlschrank gelieren lassen. Den gelierten Kalamansisirup in der Anschlagmaschine 35-40Min. schaumig rühren. In einen Edelstahlrahmen 10mm hoch hineingiessen, glatt streichen und gefrieren.
2 Stk.	Limetten, Zeste	
15 g	Zitronenverveineblätter	
190 g	Kalamansipüree	

Anrichten

Die leichte Vanillecreme* 1/3-tel hoch in die Zuckerteigbödeli dressieren. Kurz kühl stellen. Anschliessend die Kalamansicreme hinein dressieren. Mit der Kalamansiglasur glasieren. Die weisse Couverturedekoration darauf geben. Den Zitronenverveineschaum in gleichmässige 1 mal 1 cm grosse Würfel schneiden und in die Mitte unter dem Couverturebogen anrichten. Mit einem Eiweissglasurbäumchen ausgarnieren.

*CCP: Critical Control Points

MIGNARDISES „WINTERTRAUM“

(Menge ist für 30 Stk.)



Zusammensetzung

Feuillette:

100 g	Milchcouverture temperiert
230 g	Gianduja Haselnuss dunkel
100 g	Feuillette

Die Gianduja auf 30 °C erwärmen, die Couverture beigegeben und eine Emulsion herstellen. Die Feuillette sorgfältig unterheben. 4mm dick auf eine Silpatmatte streichen und auskristallisieren lassen.

Orangengelee:

2 dl	Orangenpüree
2 Blatt	Gelatine
10 g	Cointreau

Das Orangenpüree aufkochen, die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine abtropfen lassen und beigegeben. Wenig kühlen und den Cointreau daruntermischen. In eine 20cm mit Folie ausgelegt Ringform giessen. Im TK gefrieren lassen.

Mascarpone-Cointreaucreme:

100g	Vanillecreme kalt*
100 g	Rahm 35%*
100 g	Mascarpone*
1 Blatt	Gelatine
15g	Cointreau 60°

Vanillecreme glatt rühren. Den Rahm aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einer Schüssel mit dem Cointreau auflösen. Mit wenig Rahm vermischen. Die Vanillecreme und dem Mascarpone in einer Schüssel vermischen, die Gelatine beigegeben und den Rahm unterziehen.*

1 Stk. Mandel-Rouladenbiscuit mit gehackten Pistazien

In kleine Spickel schneiden.

Garnitur:

100 g	Orangenpüree
250 g	Wasser
25 g	Zucker
15 g	Gelatine vegetal

Orangenpüree in eine Matte mit 2cm Halbkugeln bis zur Hälfte füllen und tiefkühlen. Wasser, Zucker und Gelatine aufkochen.

Gehackte Pistazien

caramelisiert

Aufbau

Die Biscuitspickel in die Matten legen (Halbkugel 3,7cm Durchmesser) und die Mascarpone-Cointreaucreme bis zum Rand hinein dressieren. Gefrieren. Die Feuillette mit einem runden Ausstecher (4,3cm) ausstechen. Den Orangengelee mit einem runden Ausstecher (3,7cm) ausstechen und auf das Feuillette setzen. Die Mascarponecreme ausformen und auf den Gelee setzten. Für die Garnitur die gefrorenen Orangenpüreehalbkugeln mit einer feinen Nadel anstechen und durch die Gelatine ziehen. Direkt auf die Mascarponecreme geben und mit wenig caramelisierten gehackten Pistazien fertig garnieren.

*CCP: Critical Control Points

SACHERTORTE „VIVALDI'S ADAGIO“

(Menge ist für 1 Torte 20cm und eine Pâtisserie à 10 Stk.)

Zusammensetzung

Sacherbiscuit mit Couverture:

240 g	weiche Butter*
60 g	Staubzucker
240 g	Eigelb*
360 g	Eiweiss*
360 g	Kristallzucker
240 g	geschmolzene Vanillecouverture
240 g	Weizenmehl (T400)

Butter und Staubzucker mischen und durch langsame Zugabe des Eigelbs und kontinuierliches Schlagen zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Parallel dazu das Eiweiss und den Zucker zu einer Meringe schlagen. Einen kleinen Teil der Meringe mit der geschmolzenen Couverture mischen. Die Couverture mit der ersten Mixtur vermengen, das zuvor versiebte Mehl einmellieren und den verbleibenden Rest der Meringe vorsichtig unterheben. Mit einer Winkelpalette 4mm hoch auf eine Silikonbackmatte streichen und im Umluftofen bei 220°C und geschlossenem Zug etwa 7 Min. backen. Für die Torte werden 2 mal 20cm grosse Ringe ausgestochen. Für die Schnitte werden zwei 42cm mal 8cm grosse Streifen benötigt.

Bitterschokoladenmousse:

340 g	Milch*
80 g	Eigelb*
140 g	Kristallzucker fein
500 g	Valrhona Couverture 66%
350 g	Meringuage kalt*
500 g	Vollrahm 35%*

Milch in einem Kupferkessel aufkochen. Zucker und Eigelb in einer Schüssel miteinander vermischen. Milch in die Schüssel geben, verrühren, zurück in den Kupferkessel geben und zur Rose* kochen. Anschliessend die Masse nach und nach zur Couverture geben und eine Emulsion herstellen. Bei 28°C die Meringuage begeben und den geschlagenen Rahm sorgfältig unterziehen.*

Aprikosengelee:

500 g	Kristallzucker fein
150 g	Wasser
1000 g	Aprikosenpuree
8 Stk.	Aprikosen, klein gewürfelt
20 g	Gelatine
60 g	Aprikosengeist

Den Zucker und das Wasser in einem Kupferkessel auf 96°C kochen. Das Püree und die Würfel begeben und auf 82°C weiterkochen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine abtropfen lassen und zur Aprikosenmasse geben und darin auflösen. Die Masse abkühlen lassen und den Aprikosengeist beifügen. In einen Rahmen 42cm mal 7cm ca. 5mm hoch hineingiessen und für die Torte in einen 18er Ring 5mm hoch giessen. Gefrieren.

Aprikosensirup:

300 g	Zuckersirup (30°Be)
150 g	Aprikosenpüree

Nach dem aufkochen des Sirups das Aprikosenpüree daruntermischen.

Schokoladenglasur:

1000 g	Decorgel Chocolat
150 g	Sirup 30°B
20 g	Gelatine
1000 g	Absolut Valrhona

Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen und anschliessend gut abtropfen lassen. Alles zusammen in der Mikrowelle erwärmen und gut miteinander vermischen.

Aufbau

Torte: Einen 20cm Tortenring mit einer 4cm breiten Folie auslegen. Das Sacherbiscuit hineinlegen und mit temperierter Vanillecouverture bestreichen. Das Bitterschokoladenmousse in einen Dressiersack abfüllen und ca. 1cm hoch hinein dressieren. Ein weiteres Sacherbiscuit hineinlegen und mit Aprikosensirup bestreichen. Wenig Mousse darauf verteilen und den Aprikosengelee hineinlegen und mit dem Mousse bis zum Rand füllen und glatt streichen. Gefrieren. Danach ausformen und mit der erwärmten Schokoladenglasur glasieren und anschliessen ausgarnieren.

Schnitte: Die Schnitte hat den gleichen Aufbau wie die Torte. Diese Schnitte wird nur oben glasiert. Danach wird sie in 4cm breite Stücke geschnitten und ausgarniert.



*CCP: Critical Control Points

PRALINEN „A-DUR“

(Menge ist für 80 Stk.)

Zusammensetzung

Formen stempeln:

1 Teil	Weizenstärke
1 Teil	Maisstärke

Weizenstärke und Maisstärke miteinander vermischen und in ein 8cm tiefes Blech geben. Über Nacht bei 40°C lagern. Mit einem Schwingbesen auflockern, flachstreichen mit dem Stab die Stempel hineindrücken. Exakt arbeiten!

Likörpralinen:

500 g	Englischzucker
175 g	Wasser
100 g	Aprikosenbrand

Zucker und Wasser auf 86° Ré kochen. Gelegentlich abschäumen und die Kristalle vom Kupferkesselrand mit einem Pinsel mit kaltem Wasser herunterwaschen. Bei erreichter Temperatur vorsichtig den Sirup in eine desinfizierte Schüssel giessen. Stehen lassen und bei 30°C den Aprikosenbrand sorgfältig darunter rühren. Nicht zu viel rühren, da sich sonst zu viele Kristalle bilden. Es muss 30° Ré aufweisen. Mithilfe einem Trichter den Sirup in die vorbereiteten Formen giessen. Die Pralinen mit der Stärke bestäuben und mind. 24h bei Raumtemperatur stehen lassen, damit sich die Kruste bilden kann. Auspudern und bödeln.

Garnitur:

Orange Kakaobutterfarbe

ca. 30°C warm.

Aufbau

Die gebödelten Pralinen mit orangen Kakaobutterfarbe airbruschen und trocknen lassen. Danach einen Spickel der Pralinen mit dunkler Couverture trempieren.



*CCP: Critical Control Points

PRALINEN „SEKUNDA“

(Menge ist für 60 Stk.)

Zusammensetzung

Kokosganache:

75 g	Vollrahm 35%*
125 g	Blancor von Lindt
25 g	Caribbean rum with coconut
85 g	Pâte de cocos
10 g	Butter*

Rahm aufkochen und der Blancor couverture nach und nach beifügen und eine Emulsion herstellen. Den Rhum und den Pâte de cocos beifügen und zum Schluss den Butter begeben und emulsieren.

Rosapfefferganache:

105 g	Vollrahm 35%*
2 g	Rosapfeffer, gebrochen
12 g	Glukose
34 g	Invertzucker
115 g	Criollo 66%
25 g	Butter*

Vollrahm, Rosapfeffer, Glukose und Invertzucker zusammen in einem Kupferkessel aufkochen. Criollo in eine Schüssel abwägen und den Rahm nach und nach durch ein Sieb dazugeben und eine Emulsion herstellen. Den Butter dazugeben und emulsieren. Die Abfülltemperatur muss 30-31° betragen.

Garnitur:

Getrocknete Kokosnussstangen
Rosapfeffer

Die Stangen in 1mm dicke Scheiben schneiden. Und gleichmässige Quadrate schneiden. Einen kleinen Punkt mit weisser Couverture darauf geben und die und die Rosapfefferhaut darauf setzen.

Aufbau

Die Kokosganache in die fertigen carré Formen von Läderach bis zur Hälfte hinein dressieren. Anschliessend die Rosapfefferganache bis zum Rand auffüllen. Warten bis die Ganache angezogen hat und anschliessend mit der Vanillecouverture trempieren. Diagonal über den Ecken ein Foliendreieck legen. Und auf die andere Seite das getrocknete Kokosnussquadrat mit Rosapfeffer garniert darauf setzten.



*CCP: Critical Control Points

PRALINEN „MOLL AKKORD“

(Menge ist für 50 Stk.)

Zusammensetzung

Gianduja:

75 g	Mandeln, geröstet
75 g	Haselnüsse, geröstet
75 g	Staubzucker
125 g	Milchcouverture, temperiert

Mandeln und die Haselnüsse in der Mühle durch die mittlere Scheibe lassen. Mit dem Staubzucker mischen und durch die Walze lassen bis eine feine ölige Masse entsteht. Nach dem Reibvorgang mit der Couverture gut mischen. Achtung beim einfüllen der Pralinen muss die Gianuja ca 30°C aufweisen.

Passionsganache:

75 g	Vollrahm 35%*
8 g	Sorbit
3 g	Invertzucker
150 g	Criollo 66%
20 g	Passoa 40° vol.

Rahm, Sorbit und Invertzucker zusammen aufkochen und nach und nach zur Couverture geben und eine Emulsion herstellen. Den Passoa nach und nach beigeben und gut miteinander emulgieren. Abfülltemperatur : 30°C

Garnitur:

Orange Kakaobutterspückerl

Aufbau

Die Gianduja in die Tropfenform 1/3-tel hoch hinein dressieren. Kurz in den Frigor stellen damit die Couverture anzieht. Anschliessend die Passionsganache zu 1/3-tel hinein dressieren, anziehen lassen und anschliessend die Gianuja bis 1mm unter den Rand füllen. Anziehen lassen und mit Vanille Couverture abdecken. Wenn alles auskristallisiert hat ausformen. Mit Vanille Couverture trempieren. Mit der Gabel zeichnen und ein orangen Kakaobutterspückerl darauf setzen.



*CCP: Critical Control Points

PRALINEN „SOMMERBRISE“

(Menge ist für 50 Stk.)

Zusammensetzung

Litchi-Himbeer-Rosenganache:

50 g	Eigelb*
45 g	Sorbitpulver
115 g	Litchi-Himbeer-Rosen Fruchtmark
230 g	Blancor von Lindt
10 g	Himbeergeist
20 g	Butter*

Eigelb, Sorbitpulver und Fruchtmark zur Rose kochen. Blancor Couverture in eine Schüssel abwägen und die Masse nach und nach hinzufügen und eine Emulsion herstellen. Himbeergeist daruntermischen, den Butter hinzufügen und gut emulgieren. Abfülltemperatur muss 28° betragen.

Garnitur:

Rosenblätter, zum Essen
Eiweiss*
Kristallzucker

Die Rosenblätter durch das Eiweiss ziehen und anschliessend im Zucker wenden.

Aufbau

Die Ganache in die weissen vorbereiteten Dreiecksschalen bis zum Rand hinein dressieren. Wenn die Ganache angezogen hat mit weisser Couverture trempieren. Jeweils ein Rosenblatt auf eine Praline setzen.



*CCP: Critical Control Points

MOULAGES „CRESCENDO“

(Menge ist für 2 Moulages à 18 Stk.)

Zusammensetzung

Sauerkirschen:

5 g	Gelbbandpektin
20 g	Kristallzucker
400 g	Weichselkirschen, abgetropft
40 g	Kirschwasser 50° vol.
40 g	Sorbitpulver
40 g	Kristallzucker
40 g	Glukose
3 g	Zitronensäure 1:1

Pektin und Zucker miteinander vermischen und zusammen mit den Kirschen und dem Kirschwasser aufkochen. Sorbitpulver, Zucker und Glukose begeben und auf 103°C kochen. Immer gut rühren wegen Anbrennunggefahr. Am Schluss die Zitronensäure begeben. Auf ein desinfiziertes Blech* geben und auskühlen lassen.

Chiliganache:

120 g	Vollrahm 35%*
1,5 g	Chili, getrocknete Flocken
13 g	Glukose
40 g	Invertzucker
135 g	Criollo 66%
30 g	Butter*

Vollrahm, Chili, Glukose und Invertzucker zusammen in einem Kupferkessel aufkochen. Criollo in eine Schüssel abwägen und den Rahm nach und nach durch ein Sieb dazugeben und eine Emulsion herstellen. Den Butter begeben und emulsieren. Die Abfülltemperatur muss 30-31° betragen.

Garnitur:

Rote Kakaobutterfarbe

ca. 30 °C

Aufbau

In die Mitte der Formen einen roten Punkt mit der Kakaobutterfarbe setzen. Anschliessend mit Vanillecouverture ausgiessen. In den Frigor stellen und warten bis sich die Couverture von der Form löst. Herausnehmen und 10 Min. stehen lassen. Anschliessend die Sauerkirschen zu einem Drittel hinein dressieren. Die Chiliganache bis 2mm unter den Rand hinein dressieren. Kurz kühl stellen und mit der Vanillecouverture abdecken. Wenn die Couverture auskristallisiert hat die Chilipralinen ausformen.



*CCP: Critical Control Points

SCHOKOLADENSPEZIALITÄT „GEIGENSOLO“

(Menge ist für 25 Stk.)

Zusammensetzung

Minzenganache:

185 g	Vollrahm 35%*
35 g	Invertzucker
235 g	Lindtcouverture Surfin
25 g	FrISChe MInze
25 g	Butter*

Die frischen Minzenblätter klein hacken und über Nacht in den Rahm (ungefähr 200g Rahm) einlegen. Danach die Blätter absieben und gut ausdrücken. Es ist wichtig dass es am Schluss 185g Rahm hat. Rahm und Invertzucker zusammen aufkochen, nach und nach zur Couverture begeben und eine Emulsion herstellen. Den Butter begeben und weiter emulgieren. Die Ganache sollte beim Abfüllen eine Temperatur von 30-31°C aufweisen.

Biscuiteinlage:

Mandelrouladenbiscuit
Minzensirup

Das Mandelbiscuit in 1,5cm mal 1,5cm grosse Quadrate schneiden und mit Minzensirup tränken.

Garnitur:

Grüne Pulverfarbe

Aufbau

Die Formen (eigene hergestellte Formen mit Silikon) mit temperierter Vanille Couverture auspinseln und anschliessend ausgiessen. Kurz in den Frigor stellen bis die Couverture angezogen hat. Anschliessend die Minzenganache 1/3-tel hoch hinein dressieren, das Biscuit hineinlegen und mit der Ganache bis 2mm unter den Rand auffüllen. Die Spezialität kurz in den Frigor stellen, damit sie anzieht. Danach herausnehmen, warten bis sie wieder die Raumtemperatur aufweist und mit der Vanillecouverture abdecken. Wenn die Couverture auskristallisiert ist wird die Spezialität ausgeformt. Mit einem Pinsel mit der grünen Pulverfarbe über die Konturen der Geige pinseln.



*CCP: Critical Control Points