

Landesverband Baden-Württemberg



	Rezepte Talentschmiede 2016 Joachim Habiger
1	<u> Pikanter_Napfkuchen</u>
2	<u>Pistazien_Mandel_Duo</u>
3	<u>Topfenserviettenknödel</u>
4	<u>Limetten Basilikum Flan</u>
5	<u>Kalamansi Matcha Tartelette</u>
6	<u> Himbeergelee</u>
7	Laugen_Brioche
8	<u>Marshmallow</u>
9	<u>Pâte a choux Kugeln</u>
10	<u>Passionsfruchtcreme</u>
11	<u>Blätterteig_Pastete</u>
12	<u> Pralinè_Quatrat</u>
13	<u>Praline Fleur de sel</u>
14	<u>Maracuja_Mousse</u>

Pikanter Napfkuchen

Menge	Zutaten	Herstellung
350 Gr.	Weizenmehl	Weizenmehl, Zucker und Salz trocken
15 Gr.	Zucker	mischen
10 Gr.	Salz	
135 Gr.	Vollmilch	Vollmilch und Hefe aufschlämmen, mit einem
25 Gr.	Hefe	Teil des Mehl-Zucker- Salzgemisches einen
		Vorteig herstellen.
170 Gr.	Butter	Butter und die Gewürze glatt rühren. Vollei +
100 Gr.	Vollei	Eigelb nach und nach dazugeben, schaumig
60 Gr.	Eigelb	rühren. Käsemischung zugeben, intensiv
	Paprika, Pfeffer	intensiv unterrühren.
80 Gr.	Emmentaler feinger.	
20 Gr.	Parmesan	Den Vorteig und das restliche Mehl zugeben
50 Gr.	Frischkäse	und gleichmäßig unter die aufgeschlagene
		Masse rühren
Comüso Ei	nlago	
Gemüse Ei	•	Coming foir achnoiden und kurz andüngten
120 Gr.	Paprika	Gemüse fein schneiden und kurz andünsten
70 Gr.	Karrotten	gleiche Schnittgröße
70 Gr.	Broccoli	
70 Gr. 70 Gr.	Champignon Cornichons	
70 GI.	Cornictions	
Speck Einla	200	
150 Gr.	•	Charle and Zwieheln düneten und die
30 Gr.	Speck Zwiebeln	Speck und Zwiebeln dünsten und die
	Walnüsse	Champignons dazu geben.
75 Gr. 75 Gr.	Pistazien	
70 Gr.	Champignon	
Weitere Verar	beitung:	
Teiggare:	ca. 35 - 40 Minuten be	i 35°C
Backtemperat	ur: 180°C	Backzeit: ca. 40 Minuten
NI - C		
Notizen:		
•••••		

Mandele	is		
800 Gr.	Milch		
80 Gr.	Mandelmark		
175 Gr.	Zucker		
35 Gr.	Dextrose	Milch erhitzen und a	lle Zutaten dazugeben
20 Gr.	Trockenglukose	und gut mixen. In Pa	akojetbecher füllen
15 Gr.	Inulin	und frosten	
35 Gr.	Bindemittel milch		
weisser	Krumble		
80 Gr.	Zucker	Zucker/ Wasser auf	125°C kochen und auf
80 Gr.	Wasser	die weisse Kuvertüre	e geben und aufschlagen
120 Gr.	weisse Kuvertüre		
Pistazier	n Biskuit aus der M	ikrowelle	
60 Gr.	Mehl		
	Weizenstärke		
20 Gr.	Butter		Alles mixen und in
250 Gr.	Eigelb		eine ISI Flasche
160 Gr.	•		geben und mit
140 Gr.	Pistazienmark (100 gr.	+ 40 gr. Wasser)	2 Patronen schäumen
60 Gr.	· •	,	In einer Schale für
			ca. 50 Sek. In der
			Mikrowelle stocken
Notizen:			lassen.

Topfenserviettenknödel

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

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

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
300 Gr.	Limettensaft	auf 110°C kochen
	Limetten abrieb	
400 Gr.		
5 Gr.		Lebensmittelfarbe rot mischen und mit der
600 Gr.		Gelatinemasse auf 45°C erwärmen und mit
300 Gr.	Sahne	dem heissen Sirup schaumig rühren
Apfelgeleè		
450 Gr.	Gala Äpfel	Äpfel vom Kerngehäuse entfernen in Würfel
1 Gr.	Zitrone	schneiden. Zirone, Wasser dazugeben und
220 Gr.	Zucker	10 min kochen lassen
500 Gr.	Wasser	
12 Gr.	Gelatinepulver	Gelatine und Wasser quellen lassen
60 Gr.	Wasser	beigeben und passieren
Meringe E	spagnol	
100 Gr.	Eiweiss	Eiweiss und Zucker vermischen und auf
200 Gr.	Zucker	40°C erwärmen und zu Schnee schlagen

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 Eiweissschnee aufdressieren. Flan vorsichtig abflämmen und quer über den abgekühlten Flan legen. Pistazien oben einstecken.

Notizen:		
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	

Kalamansi-Matcha Tartelette ergibt ca. 50 Stück Kalamansi-Bavoroise (Bayrische Creme)

Menge	Zutaten	Herstellung
75.0	N ACL - L-	Mallala Zuralian Mariant Salar and Ethiolla
75 Gr.	-	Milch, Zucker, Maisstärke und Eigelb zur
	Zucker	Rose (84°C) abziehen
25 Gr.	•	
	Maisstärke	
	Gelatine	Gelatine im Wasser quellen lassen und in die
	Wasser	warme Bayrische Creme einrühren.
	Kalamansi Püreè	Kalamansi Püreè unterrühren und dann
100 Gr.	Geschlagene Sahne	die geschlagene Sahne unterziehen
Matcha Tee	e 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	g für Tartelette	
150 Gr.	Zucker	Aus allen Zutaten rasch einen Teig
300 Gr.	Butter	herstellen und kühl stellen
450 Gr.	Mehl	
50 Gr.	Ei	

Aufbau

Kalamansi - Bavaroise 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.

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 mnach dem erkalten mit Kristallzucker bestreuen und in gewünschte Teile schneiden.

Notizen:		

Gefülltes Laugen Brioche

Mongo	Zutaten	Horstollung
Menge		Herstellung
500 Gr.	Mehl	50 ml. Wasser und der Hefe einen Vorteig
10 Gr.	Hefe	herstellen und ca. 30 min stehen lassen
8 Gr.	Salz	
13 Gr.	Zucker	
25 Gr.	Milchpulver	Alle Zutaten inkl. Vorteig einen Teig her-
80 Gr.	Butter	stellen abdecken und im Kühlschrank über
250 Gr.	kaltes Wasser	Nacht ruhen lassen
		In 15 gr. Stücke teilen und aufarbeiten
Erbsenmous	se	
20 Gr.	Olivenöl	
20 Gr.	Schalotten	
10 Gr.	Knoblauch Option	Schalotten in Öl mit Schalotten dünsten
300 Gr.	Erbsen	Erbsen dazugeben und 10 min dünsten
120 Gr.	Sahne	· ·
60 Gr.	saure Sahne	
10 Gr.	Gelatine	Gelatine einweichen und zugeben
50 Gr.	Weisswein	abschmecken.
		In Silikonformen -Kühlen
Speckchip hers	tellen (5 cm x 5 cm)	
300 Gr.	Speck in Scheiben	
Weitere Versi	rhaituna:	

Weitere Verarbeitung:

Teiggare: 30 min

Backtemperatur: 200 °C Backzeit: 20 - 25 min

Brioche aufschneiden, Speck Chip auflegen. Mousse entformen und auflegen

notizen:		

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

Menge	Zutaten	Herstellung
200 Gr.		Zucker, Himbeerfruchtmark und Invertzucker
	Himbeerfruchtmark	auf 110°C kochen
	Invertzucker	
	Pulvergelatine	Gelatine und Wasser quellen lassen
66 Gr.		Lebensmittelfarbe rot mischen und mit der
	Zitrone	Gelatinemasse auf 45°C erwärmen und mit
100 Gr.	Glucosesirup	dem heissen Sirup schaumig rühren
Marshmallow	natur	
		Zueker Wesser Inverzueker auf
200 Gr.	Zucker Wasser	Zucker, Wasser, Inverzucker auf 110°C kochen
		TO C ROCHETT
	Invertzucker	Coloting and Wasser quallen lassen
	Pulvergelatine Wasser	Gelatine und Wasser quellen lassen und mit der
	Zitronensaft	Gelatinemasse auf 45°C erwärmen und mit
10 Gr. 100 Gr.		
100 Gr.	Glukosesirup	dem heissen Sirup schaumig rühren
Himbeer - Ing	wergeleè	
_	Himbeerpüreè	Himbeerfruchtpüreè, Zucker, Zitronensaft,
40 Gr.	Zucker	Ingwer aufkochen ziehen lassen
10 Gr.	Zitronensaft	Geschmacksprobe
5 Gr.	Ingwer	·
	Pulvergelatine	quellen lassen und zugeben
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-á-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
2 Gr.	Salz	abrösten
100 Gr.	Eier	nach und nach die Eier dazugeben
		Lochtülle 10 in Halbkugelformen ein-
	0.1	dressieren
Chocolate-In	_	
250 Gr.		Sahne + Ingwer aufkochen und Ingwer
5 Gr.	_	e 15 min ziehen lassen
100 Gr.	Milchkuvertüre	gehackte Kuvertüre dazu geben - Ganache
		herstellen und über Nacht im Kühlschrank
_		abgedeckt kühlen
Zwerg-Orang	enkompott konfi	eren
300 Gr.	Kumquats	Kumquats ca. 20 min weich kochen und klein
30 Gr.	Butter	schneiden und mit dem Butter und Zucker
30 Gr.		dünsten. Den restlichen Zucker dazugeben
	Invertzucker	mit Wasser bedecken und einreduzieren
80 Gr.	Zucker	evtl. mit Maisstärke abbinden
	Maisstärke	
Schokoladen		
300 Gr.	Zucker	Zucker/ Wasser/ Glukose auf 115°C kochen
110 Gr.	Wasser	auf einer Platte tablieren und anschließend
40 Gr.	Glukose	in der Maschine kalt rühren
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 waagerecht 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.	Passionsfruchtpüre	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 einfrosten. 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 Goldflitter

Notizen:			

Schokoladen – Blätterteig Pastete mit Roter Grütze und Vanille Mousse

Schokoladen Blätterteig

Gewicht	Zutaten	Beme rkung en
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:		

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 beigeben
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:		

Karamell Praline "Fleur de sel"

Menge	Zutaten	Herstellung		
Karamellsauce				
150 Gr.	Zucker	Karamell herstellen		
250 Gr.	Sahne	ablöschen und Glukose und Vanillestange		
100 Gr.	Glukose	zugeben		
25 Gr.	Vollmilch Kuvertüre	auf 80° C abkühlen lassen		
65 Gr.	gesalzene Butter	bei 40° C die weiche Butter dazugeben		
1 Gr.	Vanillestange			
50 Stück	Hohlkörper dunkel			

Aufbau

Die Karamellsauce in vorgefertigte Hohlkörper (dunkel) füllen und über Nacht auskristallisieren lassen. Verschließen und mit dunkler Kuvertüre über ein Gitter rollen und mit Fleur de sel ausdekorieren

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
60 Gr.	Läuterzucker	dem Läuterzucker karamelisieren
Mürbeteig		
100 Gr.	Zucker	
200 Gr.	Butter	Aus allen Zutaten rasch einen Teig herstellen
300 Gr.	Mehl	und kühl stellen
50 Gr.	Ei	

Maraquja Mousse

60 Gr.	Eigelb	Eigelb/ Zucker warm und dann kalt schlagen
60 Gr.	Zucker	die aufgelöste Gelatine dazugeben und Frucht
12 Gr.	Gelatine	Mark unterrühren. Zum Schluß die nicht zu
120 Gr.	Maraquja-Fruchtmark	steif geschlagene Sahne unterheben und in
360 Gr.	Geschl. Sahne	Silikonformen füllen und frosten.

Aufbau:

Mürbeteig blind backen. Karamelisierten Paprika in die Tartelette einfüllen Schokoladenplättchen ($4~\rm cm~x~4~cm$) herstellen und auflegen. Maraquja-Mousse ausformen und auf das Schokoladebplättchen legen und mit einem Schokoladenbogen ausdekorieren.

Notizen:			
•••••	 	 	
•••••	 	 	