

*Rezeptbuch*  
*„Schweizer Genüsse“*

*Concours jeunes Confiseurs*

*Romandes et Tessinois*

*Montreux*

*2013*

*Freiburger Kandidatin*

*Eveline Brönnimann*



*Lehrmeister*

*J. Billes*

*Confiserie Monnier*

*Murten*

## Pfefferminz- Moulage << Alpenfrische >>

### Ganache:

Mengenangabe	Zutaten	Vorgehen
350 Gramm	Vollrahm UHT (35%)	Zusammen über Nacht eine...
50 Gramm	Frische Minze	Infusion machen (Frigo)
70 Gramm	Trimolin	Mit Infusion Aufkochen
440 Gramm	Surfin- Couverture	Emulgieren.....
30 Gramm	Sorbit (flüssig)	Emulgieren...
50 Gramm		Emulgieren...

**Vorbereitung:** Die Spitzen der „Türmchen formen“ mit einem tropf grün eingefärbter Kakaobutter versehen, fest werden lassen und anschliessend mit Vanille-Couverture ausgiessen.

**Herstellung:** Mit Rahm und Minze über Nacht eine Infusion machen, anschliessend aufkochen, ab sieben und das verlorene Rahmgewicht mit Rahm wieder auf 350 Gramm aufwiegen!!!  
Fertige Ganache in die ausgegossenen Formen füllen, abdecken und gut kühlen.  
Warten bis sie vollständig von der Form gelöst sind und Ausformen.

**Beschreibung:** Die Pfefferminz- Moulage stelle ich mit Hauseigener, frischer Pfefferminz her!  
Der erfrischende Geschmack dieser Moulage erinnert an die frische schweizer Alpenluft im Morgengrauen.



## Greyerzer- Traum / Rêves de Gruyères

(Caramel au beurre salé)

Mengenangabe	Zutaten	Vorgehen
320 Gramm	Glukose	Zusammen in Kupferkessel...
1440 Gramm	Kristallzucker	Hell schmelzen.
2500 Gramm	Vollrahm UHT 35%	Heiss...
640 Gramm	Glukose	machen...
4 Stängel	Vanille (ausgekratzt)	zum...
10 Gramm	Salz	Ablöschen.
550 Gramm	Kochbutter	Wachsweich (beigabe bei 35°C)

**Herstellung:** Glukose schmelzen, Zucker Schritt für Schritt möglichst hell  
Schmelzen, anschliessend mit heissem Rahmgemisch ablöschen  
und auf 104°C Kochen.

Butter erst bei ca. 35°C beigeben und gut emulgieren.

**Abfüllen:** Bei 32°C in Läderach- Vanillecarrés

**Fertigstellen:** Mit Vanillecouverture trempieren.

Mit einem Milch- Röllchen und einem Kristall fleur de sel dekorieren.

**Beschreibung:** Wenn man diese Zartschmelzende Praline geniesst, schliesst man  
am besten die Augen und träumt sich ins schöne Greyerzer Land!



## Haselnussgianduja

( Ein zartes Stück schweizer Bodenständigkeit)

Mengenangabe	Zutaten	Vorgehen
1000 Gramm	Nussa Ferma	Über Nacht bei ca. 30°C
1100 Gramm	Haselnusspaste	darunter mischen
1100 Gramm	Haselnussgrundmasse	darunter mischen
2750 Gramm	Milchcouverture	temperieren

Alles zusammen mischen und Kühlstellen!

**Abfüllen:** In Vanille rund-Hohlschalen abfüllen.

**Fertigstellen:** Mit Milchcouverture tremperieren und einer Knackhaselnuss dekorieren.

**Beschreibung:** In seiner Einfachheit und trotzdem einer Ausstrahlung von Eleganz widerspiegelt es die Bodenständigkeit der Schweiz. Die Knacknuss ist eine geröstete und karamellierte Haselnuss, einfach himmlisch!



## Geschmacksinferno

Truffes (salzig,süss,sauer,bitter)

### Milch- Konfitüre Ganache (salzig):

Menge	Zutaten	Vorgang
145 Gramm	Rahm	Alles...
205 Gramm	Milch- Konfitüre	zusammen...
70 Gramm	Glukose	aufkochen.
410 Gramm	Weisse Couverture	emulgieren
160 Gramm	Butter	dazu
10 Gramm	Fleur de Sel	dazu

### Griotte Gelee:

Menge	Zutaten	Vorgehen
592 Gramm	Griottines Concentré sucré	Alles ...
315 Gramm	Griotte Mark	zusammen...
10 Gramm	Pektin	auf....
50 Gramm	Sorbit Pulver	108°C
30 Gramm	Glukose	kochen

### Ganache:

Menge	Zutaten	Vorgehen
1000 Gramm	Vollrahm	Aufkochen
260 Gramm	Invertzucker	zusammen..
80 Gramm	Glukose	mitkochen
1300 Gramm	Vanillecouverture 66%	Emulgieren
200 Gramm	Geklärte Butter (flüssig)	Am Schluss dazu

**Zubereitung:** Die 3 Füllungen nacheinander in Vanille-Hohlkugeln abfüllen.

Mit Vanillecouverture trempieren und einem Stück rosa Zucker garnieren.

**Beschrieb:** Eine süsse Verführung mit einer leicht salzigen Milch- Konfitüren- Ganache,

Dem säuerlichen Fruchtgeleé und einer herben, dunklen Ganache, bilden

Den noch nie dagewesenen „Geschmacks- Wahnsinn!“



## Knuspriges Honignougat

### Honigcaramel:

Menge	Zutaten	Vorgehen
150 Gramm	Glukose	Erwärmen
450 Gramm	Griesszucker	Schmelzen
300 Gramm	Vollrahm 35%	Kochen/ ablöschen
120 Gramm	Kochbutter	Beigeben
300 Gramm	Honig	Zum Schluss aufgelöst beigeben

### Krokant Gemisch:

Menge	Zutaten	Vorgehen
100 Gramm	Staubzucker	In...
240 Gramm	Mandeln weiss ab gesiebt	Kupferkessel...
60 Gramm	Baumnüsse ab gesiebt	karamellisieren

**Kakaobutterbeigabe:** 180 Gramm flüssigen Kakaobutter ganz am Schluss beimischen

**Zubereitung:** Das karamellierte Krokant Gemisch auf Marmortisch auskühlen lassen und zum Honigcaramel geben, ganz am Schluss den Kakaobutter darunter mischen.

**Abfülltemperatur:** max. 30°C

**Abfüllen:** in vanille- Tropf- Hohlschalen

**Fertigmachen:** mit Milchcouverture trempieren und einem gelb eingefärbten Couverture Klecks garnieren.

**Beschreibung:** Ein süsser Knuspertraum unserer fleissigen schweizer Bienen.



## Griottines- Margeriten

(Schoggispezialität)

### Griottes- Ganache:

Mengenangabe	Zutaten	Verarbeitung
175 Gramm	Griottesmark	Aufkochen
5 Gramm	Kristallzucker	Trocken mischen.....
2 Gramm	Pektin (Violett Band)	Und begeben.
50 Gramm	Glukose	Dazu, aufkochen
300 Gramm	Vanillecouverture 66%	Auflösen/ emulgieren
225 Gramm	Milchcouverture 38% dreitropf	Auflösen/ emulgieren
70 Gramm	Kochbutter	Begeben
50 Gramm	Sorbit (flüssig)	Begeben
75 Gramm	Griottines Concentré	Begeben, Konsistenz steuern

### Griottes- Gelees:

Mengenangabe	Zutaten	Verarbeitung
250 Gramm	Griottinesmark	Aufkochen
35 Gramm	Kristallzucker	Zusammen mischen, begeben..
6 Gramm	Pektin (Gelb Band)	..und nochmals aufkochen.
35 Gramm	Kristallzucker	Anschliessend....
35 Gramm	Sorbit Pulver	zusammen begeben...
35 Gramm	Glukose	und auf 103°C kochen
4 Gramm	Ascorbinsäure (Pulverform)	Zum Schluss dazu, gut mischen

**Herstellung:** Zuerst den Gelee kochen, auf ca. 30°C abkühlen lassen und in die mit Farbstaub und Vanillecouverture ausgepinselten Margeriten-Formen füllen (ca. 1/3). Danach die Ganache kochen und bis knapp unter den Rand einfüllen, fest werden lassen und mit Vanillecouverture dünn abdecken.

**Fertigstellen:** Ausformen, mit einem glasierten Griottine und einem Vanillecouverture-Mond dekorieren.

**Beschreibung:** Ein eleganter Blickfang und ein fruchtiger Gaumengenuss!!



## Herbsttraum

### Savarin Pistache:

Menge	Zutaten	Vorgehen
360 Gramm	Mandelmasse	In...
50 Gramm	Pistachecreme	Paccojet...
180 Gramm	Butter	2 Mal durchlassen.
200 Gramm	Eier	Beigeben
35 Gramm	Weissmehl	beigeben

In kleine Savarin-Matten dressieren 2/3.

**Backen:** 160°C/ 15min/ Zug offen

Mit Vanillecouverture einen Boden machen.

### Birnenmousse:

Menge	Zutaten	Vorgehen
150 Gramm	Birnenpüree	Zusammen
35 Gramm	Puderezucker	Verrühren
6 Gramm	Gelatine eingeweicht	Auflösen/beigeben
150 Gramm	Rahm geschlagen	Darunterziehen
30 Gramm	Meringage	beifügen

Dem fertigen Birnenmousse eine Handvoll gekochte Birnenwürfel beifügen und in Silikonmatte

Abfüllen, gefrieren.

**Fertigstellen:** Die Pistache- Savarin mit einem Klecks schoggimousse in der Mitte versehen, das gefrorene Birnenmousse darauf legen gelieren und mit einem Birnenwürfel und einem eingefärbten Schoggispikel garnieren.

**Beschreibung:** Ein kleiner süsser Birnentraum der perfekt in die Herbstzeit passt.



## Tessiner Grüssli

### Zitronencreme:

Menge	Zutaten	Vorgehen
2000 Gramm	Zucker	Alles...
5 Stück	Zitronenzesten	zusammen...
1000 Gramm	Eier	in...
130 Gramm	Zitronensaft	Kupferkessel....
2 Stück	Limettensaft	aufkochen....
15 Gramm	Zitronensäure	immer rühren
10 Gramm	Gelatine	Danach dazu
2000 Gramm	Butter	In Inoxkessel

Gekochte Creme zur Butter geben und Mixen.

### Financier:

Menge	Zutaten	Vorgehen
210 Gramm	Eiweiss	Zusammen zu....
100 Gramm	Zucker	Schnee schlagen.
220 Gramm	Weisse gem. Mandeln	Alles...
170 Gramm	Zucker	zusammen...
80 Gramm	Sorbit E 420	sehr...
100 Gramm	Mehl	fein....
25 Gramm	Fecule	Walzen...
3 Gramm	Vanillezucker	unter den Schnee melieren.
85 Gramm	Butter flüssig	Am Schluss dazu

Silikonmatten mit Butter austreichen und Mandeln bestreuen, mit Masse füllen.

**Backen:** 180°C/ 25min/ Zug offen

### Meringage:

Menge	Zutaten	Vorgehen
110 Gramm	Eiweiss	Schrittweise zu ....
150 Gramm	Zucker	Schnee schlagen
10 Gramm	Saftbinde	dazu

**Herstellung:** Läderach- Konfekt Schalen mit der Zitronencreme füllen und eine Himbeere reindrücken. Financierbisquit darauf legen. Mit der Meringage Eine Sonne dekorieren und einer Himbeere in der Mitte fertigstellen.

**Beschreibung:** Beim Genuss dieses Minidesserts wird man sofort in den Süden der Schweiz katapultiert=)!



## Traumgenuss

Torte und Patisserie

### Schokoladenbisquit:

Menge	Zutat	Vorgehen
36 Stück	Eier	Zusammen...
1150 Gramm	Zucker	Warm/kalt
75 Gramm	Fecule	Schlagen.
150 Gramm	Kakaopulver ab gesiebt	Darunter melieren
900 Gramm	Mehl ab gesiebt	Darunter melieren
240 Gramm	Butter flüssig	Am Schluss dazu

Backen: 180°C/ 30 min/ Zug Offen

### Chocolatbavaroise amère:

Menge	Zutaten	Vorgehen
255 Gramm	Milch	Zusammen zur....
60 Gramm	Eigelb	Rose...
105 Gramm	Zucker	Kochen 82°C
375 Gramm	Vanillecouverture 66%	Emulgieren
255 Gramm	Meringage	Darunterziehen
375 Gramm	Rahm geschlagen	Darunterziehen

### Griottinesmousse:

Menge	Zutaten	Vorgehen
200 Gramm	Griottinespüree	Zusammen...
45 Gramm	Puderrucker	Verrühren.
6 Gramm	Gelatine eingeweicht	Auflösen/dazu
200 Gramm	Rahm geschlagen	Darunterziehen
40 Gramm	Meringage	darunterziehen

Die fertige Mousse in vorbereitete Ringe füllen und Griottines reindrücken, gefrieren.

### Milch- Konfitüren- Mousse

Menge	Zutaten	Vorgehen
200 Gramm	Milch	Zusammen zur...
150 Gramm	Eigelb	Rose kochen 82°C.
300 Gramm	Weisse Couverture	Emulgieren
2 Blatt	Gelatine eingeweicht	Dazu
200 Gramm	Rahm geschlagen	darunterziehen

**Zubereitung:** Schokoladenbisquit, Schokoladenmousse, Schokoladenbisquit, gefrorenes Griottinesmousse, Milch Konfitüren Mousse. Gefrieren.

**Weisse Glasur:**

Menge	Zutaten	Vorgehen
140 Gramm	Rahm 35%	Alles...
80 Gramm	Milch	Zusammen...
70 Gramm	Glukose	Erhitzen...
400 Gramm	Weisse Couverture	Und...
50 Gramm	Lady-fruit	Mischen...
40 Gramm	Butter	Kühl stellen

Die fertige Torte mit der weissen Glasur überziehen und dekorieren.

**Beschrieb:**

Wie es der Name „Traumgenuss“ schon sagt, ist diese Kreation ein Voller Genuss der zum Träumen anregt.

Schon alleine die Herbe Schokoladenmousse, kombiniert mit der süssen und leichten Mousse aus Milchkonfitüre, welche eine Spezialität aus dem Jura ist, lässt einem in die Traumwelt eintauchen. Hinzu kommt das fruchtige Herzstück aus Griottines welches den Genuss vollendet. Die perfekte Torte um ein paar Minuten aus dem Alltag zu entfliehen Und in eine Traumwelt einzutauchen!

