

Rezeptbuch

West-Schweizermeisterschaft

Von Angela Jakob



Inhaltsverzeichnis

1.Praline

- 1.1 Karamell-salzige Butter
- 1.2 Zimtmarzipan-Dunkle Ganache
- 1.3 Blutorange-Erdnussganduja
- 1.4 Münze-Himbeere
- 1.5 Formenpraline mit Cointreau

2. Schokoladenspezialität

3. Torte und Patisserie

4. Minipatisserie

- 4.1 Apfel-Karamell Eclair
- 4.2 Pistach-Schokoladen Sables

1 Praline

1.1 Karamell-salzige Butter

Knusper Boden: (3 cadre)

670g Haselnüsse geschält und geröstet

200g Staubzucker

65g Glukosen pulver

Eine Prise fleur de sel

Alles 3 Minuten mixen

85g Eingesottene Butter

115g Kakaobutter

535g Couverture criolait 38%

Mixen bis die Masse sich verflüssigt und sich bindet

370g Speculos

Kurz unter die Masse mischen.



Karamell (3 cadre)

250g Zucker

27g Glukose

90g Wasser

Ein dunkles Karamell kochen

150g leicht geschlagener Rahm

Beifügen und mischen

500g Rahm

27g Sorbex

Mischen und beifügen, 925g der Masse abwägen

55g Kakaobutter

440g Couverture Maracaibo 65%

440g Couverture Criolait 38%

Fleur de sel

Alles zusammen mixen.



1.2 Zimtmarzipan- Dunkle Ganache

Zimtmarzipan (3 cadre)

600g Zucker

100g Glukose

210g Wasser

Auf 92°R Kochen

740g Mandeln geschält

60g Sorbex

10g Zimt



Kurz mixen, danach den Sirup beifügen und mixen bis die Masse glatt ist.

Dunkle Ganache (3cadre)

1000g Rahm

250g Glukose

250g Sorbex

Auf 40C° erwärmen

1400g Couverture sao tome

100g Eingesottene Butter

Alles mischen bis die Masse Homogen ist



1.3 Blutorangen- Erdnussganduja

Fruchtgeele (2 cadre)

150g Zucker
37g Pektin mit dem Zucker vermischen
500g Blutorangenpüree
Aufkochen
500g Zucker
167g Glukose mit dem Zucker vermischen

In drei Teilen, und nach und nach dem Püree begeben.

Alles auf 104C° aufkochen, koch Prozess stoppen und 10g Zitronensäure beimischen



Erdnussganduja(3cadre)

600g Erdnüsse gesalzen
500g Staubzucker
3 Minuten mixen
75g Eingesottene Butter
100g Kakaobutter
500g Cru Suhum 40%

Mixen und alles auf einem Marmortisch bis auf 27C° tablieren.



1.4 Münze- Himbeere

Knusperboden. (3 cadre)

670g Haselnüsse geschält und geröstet

200g Staubzucker

65g Glukosen pulver

Alles 3 Minuten mixen

85g Eingesottene Butter

115g Kakaobutter

535g Couverture Ededlweiss

Mixen bis die Masse sich verflüssigt und sich bindet

370g Kornflakes

Kurz unter die Masse mischen.



Münze-Ganache(3cadre)

1000g Rahm

Auf 40C°erwärmen und ein Teebeutel Münze einlegen. Über Nacht ziehen lassen.

250g Glukose

250g Sorbex

Mit dem Rahm auf 40C° erwärmen

1400g Couverture madagascar

100g Eingesottene Butter

Alles mischen bis die Masse Homogen ist



Himbeere ganache(3cadre)

800g Himbeere Püree

160g Glukose

160g Sorbex

Aufkochen.

1280g Couverture Edelweiss 36%

145g Kakaobutter

400g Eingesottene Butter

Alles mischen bis die Masse Homogen ist.

1.5 Formenpraline mit Cointreau

Gianduja

200 g	Geröstete Mandel
200 g	Staubzucker
400 g	Couverture criolait

Ganache Cointreau orange

125 g	de crème
30 g	Glukose
300 g	couverture Maracaibo
	Orangen schalen
30 g	Eingesottene Butter
30 g	Cointreau
10g	Pepians



2 Schokoladen Spezialität

Vorbereitung

Formen spraysen und ausgiessen.

Karamell

100g Wasser

90g Glukose

240g Zucker

Karamellisieren

80g Mango Püree

80g Passion Püree

100g Rahm

Dem Karamell bei mischen

210g Couverture criolait 38%

Beifügen und Mischen und in die Formen abfüllen.



Zimtganache

250g Rahm

60g Glukose

60g Sorbex

3g Zimt

Auf kochen

450g Couverture Madagascar

25g Eingesottene Butter

Alles mischen bis die Masse Homogen ist

60g Cornflakes

beimischen

3. Torten und Patisserie

Streusel

1000g	Zucker
1000g	Butter weich
1000g	Mandeln gemahlen
1000g	Fecule
15g	Zimt
	Prise Salz

Alle Zutaten gut vermischen. Die Masse zwischen zwei Silikonpappire auf 6mm ausrollen.
Für 10min bei 180C° mit Zug offen backen. Alles kurz mixen.

Knusperboden

160g	Streusel
50g	Eingesottene Butter
300g	Ganduja

Ganduja und die Butter schmelzen und die Streusel beimischen.

Kokoscreme

900g	Kokos Püree
60g	Kakaobutter
60g	Maizena
60g	Batada de Coco

Kokos Püree und Kakaobutter erwärmen. Maizena im Batada de Coco auflösen. Die Maizena Mischung dem Kokos Püree beigeben.

Mango Püree

570g	Mango Püree
67g	Grüne Zitronen Püree
13,5g	Ingwer geraffelt

Das Grüne Zitronen Püree mit einem Teil Mango Püree und dem Ingwer aufkochen. Das restliche Mango Püree beifügen und auskühlen lassen.

Mango Mousse

630g	Mango Püree
225g	Joghurt
225g	Staubzucker
27g	Gelatine
135g	Wasser
630g	Rahm leicht geschlagen

Gelatine im Wasser aufquellen lassen. Staubzucker mit Joghurt und Mango Püree vermischen. Gelatine erwärmen und mit dem Mango Püree angleichen und beifügen. Den Rahm leicht unterheben.

Aufbau

Mango Mousse



4. Minipâtisserie

4.1 Pistach-Schokoladen Sables

Sables Pistach/ Schokolade

700g Butter

350g Staubzucker

Aufschlagen

100g Eier

Eier nach und nach beifügen.

5g Salz

1000g Weismehl

Vorsichtig unterheben.

Pistach: Mit 20g pâte de Pistach Aromatisieren

Schokolade: 40g Mehl durch Kakaopulver ersetzen. 20g flüssige Couverture beimischen.

Bavaroise creme

850g Milch

250g Zucker

250g Eigelb

Eine Prise Salz

50g Gelatine

250g Wasser

750g Rahm

Gelatine im Wasser aufquellen lassen. Zucker mit dem Eigelb vermischen und die erwärmte Milch beifügen. Alles auf 82°C aufkochen Gelatine und den Rahm beifügen.

2/3 mit Pâte à Pistach aromatisieren. 1/3 Mit Couverture aromatisieren.



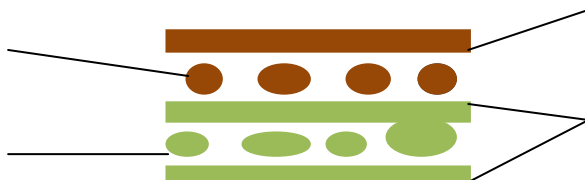
Aufbau

Bavaroise

Schokolade

Bavaroise

Pistache



Schokoladen Sables

Pistach Sables

4.2 Apfel-Karamell Eclair

Pâte à choux

500g Milch
250g Wasser
40g Zucker
120g Margarine Torta
120g Margarine Belflora

In einem Kupferkessel aufkochen

400g Mehl

Beifügen und abrösten

Die Masse in ein Inoxkessel geben und in die
Aufschlagmaschine einspannen

800g Eier

Eine prise Salz

Nach und nach beigeben. Dressieren, die Ungebackenen Streusel drauflegen und bei 195C°
im Backschrank für 20min backen.



Karamell- Bavaroise

150g Zucker
1 Vanillestängel

Mit Wasser zu einem Karamell kochen.

44g Butter

Ablöschen, auskühlen lassen und mixen. Das Pulver der noch warmen Bavaroise beifügen
und auskühlen lassen.

Äpfel

5 Äpfel

Mit Butter und Zucker andampfen.

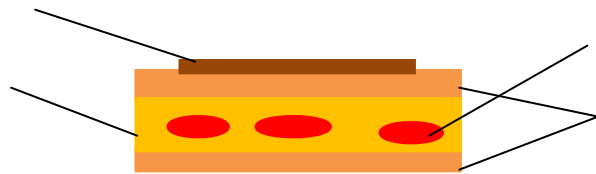


Aufbau

Streussel

Bavaroise

Karamell



Äpfel

Pâte à choux