

ELEMENTS

KOMBINATION · FLAVOUR · KONSISTENZ

OF DESSERTS



FRANCISCO J. MIGOYA
THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA

MATTHAES



INHALT

- 4** EINFÜHRUNG

- 6** DIE GRUNDELEMENTE

- 104** PRE-DESSERTS

- 162** DESSERTS

- 260** BÜFETT-DESSERTS

- 330** DESSERTS VOM TABLETT

- 380** TORTEN (ENTREMETS)

- 448** PETITS FOURS (MIGNARDISES)

- 517** DANK

- 518** BEZUGSQUELLEN

- 520** REZEPTREGISTER

- 524** STICHWORTVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG

Bei der Entwicklung eines neuen Desserts ist nichts so hilfreich wie Erfahrung. Aber wo und wie sammelt man die entsprechenden Erfahrungen? Muss man einfach viele Jahre in einer professionellen Küche, Patisserie oder Backstube arbeiten und plötzlich fliegen einem die Ideen einfach zu? Oder erlangt man die Erfahrungen schon, indem man an einem entsprechenden Institut ausgebildet wird? Nein, um die wunderbaren Speisen produzieren zu können, die Ihnen vorschweben, reichen weder die Ausbildung noch Arbeitserfahrungen alleine. Meiner Meinung nach lässt sich gar nicht so genau sagen, was für die erfolgreiche Kreation von Desserts gebraucht wird. Allerdings gibt es einige Ausgangspunkte, die sozusagen die Grundpfeiler der Kreativität und Produktion bilden.

Einer dieser Grundpfeiler ist die beständige Aufnahme von Informationen. Ich habe ein andauerndes Interesse daran, was andere Köche und Pâtisseries gerade machen. Ich koste die Rezepturen von anderen und ich lese so viele Bücher, Magazine und Blogs wie möglich. Außerdem probiere ich regelmäßig neue Rezepte aus. Ich interpretiere Speisen nach meinem Geschmack, der Textur und meinen visuellen Vorlieben. Und manchmal komme ich im Laufe dieses Prozesses auf eine originelle Idee oder einen kreativen Gedanken.

Nicht alles, was man zubereitet, kann neu bzw. niemals zuvor dagewesen sein. Alle Dinge gehen auf etwas anderes zurück – und das bringt mich zum kreativen Prozess der Produktion von Desserts, der im Grunde genommen sehr einfach ist. Alle unsere Ideen gehen aus den Informationen hervor, die wir in unserem Gehirn gespeichert haben. Unser Gehirn legt sozusagen eine Karte unserer Erfahrungen an und arbeitet ständig daran, diese Karte zu aktualisieren, neue Orte darauf zu finden und neue Straßen zu bauen, die zu diesen Orten führen, während die Informationen gespeichert werden. Je umfangreicher diese Karte ist, umso größer die Ausbeute, die sich daraus ziehen lässt. Daher brauchen die meisten von uns Normalsterblichen einige Jahre, bevor wir in der Lage sind, eine Speisekarte zu entwickeln, die wir ganz unser Eigen nennen können.

Ich glaube, die Speisen-Landkarte in meinem Gehirn hat eine ordentliche Größe und hilft mir daher, neue Ideen zu entwickeln und beim Brainstorming in der Küche zu guten Ergebnissen zu kommen.

Allerdings heißt eine gut ausgebaute Karte noch lange nicht, dass jede Idee erfolgreich umgesetzt werden kann. Aber wenn man eine Idee ausprobiert und das Resultat einfach nur schlecht ist, dann bekommt auch diese Erfahrung einen Platz auf der persönlichen Speisen-Landkarte. Die Wahrscheinlichkeit, dass man mehr schlechte als gute Ideen hat, ist sehr groß. Eine gute Idee zu haben ist so, als würde man auf einen Schatz auf der Landkarte stoßen. Für mich gibt es kaum etwas Erhebenderes, als ein Dessert zu entwickeln, in dem alles perfekt vereint ist: Geschmack, Textur und Ästhetik.

Was löst den Prozess der Ideenfindung aus? Vielleicht ist es eine bestimmte Zutat, die einen neugierig macht oder eine Zubereitungsmethode, die man bei einem anderen Koch erstmals beobachtet hat und nun selbst ausprobieren möchte. Oder vielleicht ist es einfach eine neue Herangehensweise an etwas, das man schon viele Male zuvor getan hat. Ich persönlich mache mir meistens zunächst eine bildliche Vorstellung dessen, was ich gerne sehen würde. Anfänglich basieren meine Ideen also auf einer ästhetischen Herangehensweise. Das liegt mir insofern, als dass ich weiß, dass ich in der Lage bin, diese bildliche Vorstellung in etwas Köstliches zu verwandeln – ich muss dafür einfach auf meinen mentalen Datenspeicher zurückgreifen. Ich habe aber auch schon Desserts kreiert, die auf besonders schönem Geschirr, einer mir bisher unbekanntem Zutat, einer neuen Methode oder Technik basierten.

Es gibt nicht nur eine einzige Quelle für Ideen und es ist wichtig, sich dessen bewusst zu sein. Um den Zustand zu erreichen, in dem die Ideen einem einfach so zufliegen, muss man sich mit so vielen Lebensmitteln (herzhaft und süß) auseinandersetzen, wie möglich. Wer seine Ausbildung gerade erst begonnen oder seinen ersten Posten als Pâtissier übernommen hat, der kann ruhig einfach

die Desserts anderer Pâtissiers nachahmen. Das ist kein Verbrechen. Allerdings sollte es nicht zur Gewohnheit werden, denn sonst wird man niemals seinen eigenen Stil entwickeln. Dieser Stil sollte etwas wirklich individuelles sein – etwas, das einen von anderen Pâtissiers unterscheidet. Es ist übrigens einfacher, seinen eigenen Stil zu entwickeln, als eine neue Speise zu kreieren. Wem es gelingt, eine neue Technik oder eine Speise zu entwickeln, die niemand jemals zuvor gesehen hat, dem steht Großes bevor. Die meisten Ideen, die als besonders innovativ oder revolutionär angesehen werden, gehen darauf zurück, dass ein Koch bzw. Pâtissier eine andere Herangehensweise gewählt oder etwas mit anderen Augen gesehen hat, als es alle vor ihm getan haben. Laut Vilfredo Pareto, einem italienischen Ökonomen und Soziologen aus dem späten 19. Jahrhundert, ist eine Idee nicht mehr und nicht weniger als die neue Kombination alter Elemente, die miteinander in Beziehung stehen. Es ist unsere Fähigkeit, alte Elemente neu kombinieren zu können und unsere Gabe, die Verbindungen zwischen diesen Elementen zu erkennen, die uns die Kreation einer „neuen“ Idee ermöglichen. Denken wir z.B. einmal an die inzwischen berühmt (berühmten) Schäume. Jahrelang wurden Sahnesiphons ausschließlich für Schlagsahne verwendet, doch dann kam es zu einer Revolution. Ferran Adrià realisierte, dass man diese Siphonflaschen eigentlich für alle Flüssigkeiten verwenden kann, die in der Lage sind, Luft aufzunehmen und innerhalb der Flasche stabil zu bleiben, sodass man also auch aromatisierte Sahne oder ein Obstpüree mit einer kleinen Menge Gelatine damit aufschäumen konnte. Menschen wie er (und Thomas Keller und Michel Bras) waren in der Lage, Dinge zu sehen, die anderen nicht auffielen – sie hatten wirklich originelle Ideen. Es ist die Entdeckung eines neuen Blickwinkels, einer neuen Methode oder Technik, die einen erfolgreichen Koch bzw. Pâtissier zu etwas ganz Besonderem macht.

Dass man eine Menge Fehler macht, ist Teil des Prozesses. Dabei ist es wichtig, nicht gleich aufzugeben. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass es sich lohnt, einer Idee vier Chancen zu geben. Das heißt, dass ich die ursprüngliche Idee bis zu vier Mal modifiziere, wenn das Resultat noch zu wünschen übrig lässt – aber nicht öfter. Denn es zeigt sich, wenn Speisen zu häufig überarbeitet oder zu stark durchdacht wurden. Sie wirken dann unbeholfen oder gekünstelt, sodass es für die Kunden (und manchmal sogar die Mitarbeiter) schwer wird, sie zu verstehen. So sollte man also nicht sofort aufgeben, gleichzeitig aber auch wissen, wann es an der Zeit ist, eine Idee aufzugeben beziehungsweise neu zu überdenken. Natürlich liegt es immer an einem selbst und daran, wie sehr man an die ursprüngliche Idee glaubt, ob man einem Dessert nun vier oder zehn Chancen gibt.

Mir ist sehr wichtig, dass Sie den wichtigsten Aspekt der Qualität eines Desserts verstehen, bevor Sie sich an die Arbeit machen. Es handelt sich dabei nicht um Geschmack, Textur oder Aussehen. Die wichtigste Eigenschaft einer Speise ist ihre Bekömmlichkeit. Das bedeutet, dass was auch immer Sie zubereiten, Ihren Kunden gut tun sollte. Ein sauberes und hygienisches Arbeitsumfeld muss die Grundlage Ihrer Speisen sein. Wenn für Hygiene und Bekömmlichkeit gesorgt ist, dann können Sie sich Gedanken über Geschmack, Textur und Aussehen machen. Meinen

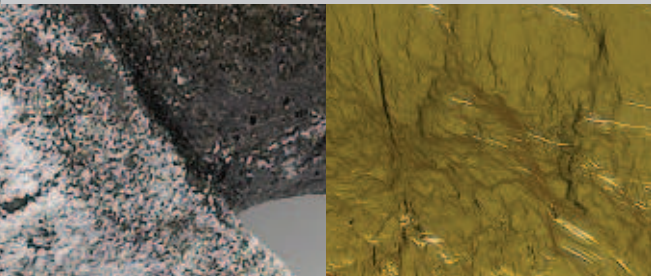
Mitarbeitern sage ich immer Folgendes:

„Die Menschen kommen in unser Restaurant, bestellen unsere Speisen, nehmen das, was wir zubereitet haben, in ihren Körper auf und geben uns dafür einen Teil ihres hart verdienten Einkommens. Es wird nicht viel persönlicher, als das, und wir sollten uns für dieses Privileg geehrt fühlen. Denkt einmal darüber nach, wie viele Menschen in der Lage sind das zu tun, was wir tun. Das Vertrauen, das unsere Kunden in uns haben, ist enorm – und dafür sind wir ihnen Respekt schuldig.“





1 DIE GRUNDELEMENTE



Das Wort „Dessert“ kommt aus dem Französischen: „desservir“ bedeutet „abräumen“. Der Bedeutung nach handelt es sich also um eine Speise, die den Gästen angeboten wird, nachdem alles andere vom Tisch geräumt wurde. Nachdem vom Entree bis zum letzten Gang, das Besteck, Servietten und Gläser abgeräumt und die Tischdecke von Krümeln befreit wurde – erst dann wird das Dessert serviert.

Es gibt viele unterschiedliche Dessert-Typen, die auf unterschiedliche Art und Weise in verschiedensten Umgebungen serviert werden können. Für jeden Anlass gibt es den geeigneten Dessert-Typ oder Stil – ein Produkt, dessen Eigenschaften perfekt an die gegebenen Umstände angepasst sind.

Desserts sind heute deutlich vielseitiger, als jemals zuvor. Tatsächlich handelt es sich inzwischen um ein komplexes Thema mit zahlreichen Variationsmöglichkeiten. Desserts werden in der Regel immer noch als letzter Gang serviert, sie jedoch einfach als etwas Süßes zu bezeichnen, das nach dem Entree gereicht wird, wäre zu kurz gegriffen. Nicht alle süßen Speisen sind Desserts und manche Desserts sind nicht nur süß. Ein guter Pâtissier muss wissen, welche Experimente er seinen Gästen zumuten kann und was im jeweiligen Kontext am meisten Sinn macht. Handelt es sich um ein Edel-Restaurant, soll das Dessert Teil eines kleinen oder eines ausgiebigen Menüs sein? Wird es Pre-Desserts geben? Steht den Kunden zu speziellen Anlässen auch eine Auswahl an Kuchen und Torten zur Verfügung? Werden Petits Fours gewünscht und wenn ja, wie viele werden benötigt und welche Sorten wären passend?

Eine Frage, die von Pâtissiers und Auszubildenden gleichermaßen häufig gestellt wird ist: Wie kommt man auf geeignete Geschmackskombinationen? Um es kurz zu machen: Wer einige Jahre Lebensmittel zubereitet und möglichst viele Speisen gekostet hat – nicht nur am eigenen Arbeitsplatz, sondern wo immer möglich – der bekommt ein Gefühl dafür und wird wissen, was (persönlich) gefällt und was nicht. So liegt man meistens richtig. Es heißt aber noch lange nicht, dass nur, weil einem persönlich eine bestimmte Geschmackskombination zusagt, auch alle anderen davon begeistert sein werden. Dies ist einer der Gründe, warum einige Pâtissiers besonders erfolgreich sind und andere nicht: Wenn Ihre Geschmackskombinationen gut zusammenpassen, dann werden die Menschen Ihre Desserts essen wollen. Passen sie nicht so gut zusammen, dann werden Sie weniger begeisterte Anhänger finden. Unsere Aufgabe ist es, jeden Tag Desserts zuzubereiten, die unseren Gästen schmecken und sie erfreuen.

Zur Orientierung stelle ich Ihnen auf den Seiten 73–83 eine umfangreiche Tabelle von Aromen und möglichen Geschmackskombinationen zur Verfügung, die verdeutlichen soll, welche Geschmacksrichtungen sich besonders gut ergänzen. Diese Tabelle ist wie folgt aufgebaut:

- **Name der Zutat. (Die Zutaten sind in verschiedene Gruppen aufgeteilt – Obst, Kräuter, Gewürze, Kaffee und Schokolade etc. – darunter auch einige nicht unbedingt traditionelle Zutaten)**
- **Intensität des Geschmacks: unmittelbar, im Hintergrund oder mild.**
- **Geschmackskompatibilität, also Vorschläge, welche anderen Zutaten/Produkte dazu passen.**

Auf den nun folgenden Seiten finden Sie Informationen zu den in der Patisserie am häufigsten verwendeten Grundtechniken und Komponenten, die Ihnen den Start in den kreativen Prozess erleichtern sollen. Sie können diese Angaben dazu verwenden, all das zu visualisieren, was sie produzieren könnten. Dann müssen Sie nur noch die einzelnen Komponenten richtig zusammenstellen. Um Ihre eigenen Desserts zu kreieren, müssen Sie also eigentlich nur folgende Methoden beherrschen und gut über die damit verbundenen theoretischen Aspekte informiert sein:

- **Grundlagen der Zubereitung verschiedener Teige und Massen**
- **Einzelne Komponenten von Desserts**
- **Grundkenntnisse zu Geschmack und Textur**
- **Grundlagen der Zusammenstellung von Desserts**
- **Grundlagen der Zusammenstellung von Menüs und der Namensgebung für Speisen**

Dies sind die Schwerpunktthemen dieses Kapitels und gleichzeitig die Grundpfeiler Ihres technischen Wissens. Praktische Erfahrung sammeln müssen Sie jedoch selbst.

GRUNDLAGEN DER ZUBEREITUNG VERSCHIEDENER TEIGE UND MASSEN

In der Patisserie ist es besonders wichtig, die Grundlagen zu beherrschen. Sobald man mit ihnen vertraut ist, kann man sie ausbauen und sich raffinierteren, komplexeren Methoden zuwenden. Ganz genauso, wie in anderen Arbeitsbereichen auch. Pablo Picasso machte es im Laufe seiner Karriere zum Beispiel nicht anders: Er beherrschte die Technik des Zeichnens und der Malerei meisterhaft. Er wusste, wie er die verschiedenen Materialien zu nutzen hatte, konnte seine Leinwände sogar eigenhändig herstellen. Während er mit verschiedenen Theorien, Techniken und Ideen experimentierte, veränderte sich sein Stil. Und irgendwann erreichte er dann den Punkt, an dem er eine eigene Bewegung begründete. Was ich damit sagen will: Er hat nicht gleich mit dem Kubismus angefangen. Er erarbeitete sich zunächst eine solide technische Grundlage. Und genau so sollte man auch an die Patisserie herangehen.

In diesem Abschnitt sind die Grundinformationen zu den am häufigsten in der Patisserie verwendeten Methoden zusammengefasst. Diese Methoden müssen beherrscht werden, um die in diesem Buch vorgestellten Speisen zubereiten zu können. In den entsprechenden Rezepten wird dann auf die jeweils benötigte Methode hingewiesen.

VERRÜHREN

Für die Zubereitung einfacher Rührteige, für die zwei oder mehr Zutaten einfach nur so lange verrührt werden, bis sie gleichmäßig vermengt sind, wird die angewandte Methode im Folgenden genauer erläutert. Das Fett dafür muss flüssig sein. In diesem Buch kommt diese für bestimmte Kuchen mit biskuitbodenartiger Konsistenz wie der Dunkle Schokoladenkuchen auf S. 303 oder der Devil's Food Cake auf S. 256 zum Einsatz. ▶▶

DIE MASSE WIRD WIE FOLGT ZUBEREITET:

- 1** Die flüssigen Zutaten zusammen in die Schüssel der Standkuchenmaschine geben und mit dem Rührelement bei mittlerer Geschwindigkeit zu einer homogenen Masse verarbeiten. Bei einigen Rezepten muss statt des Rührelements der Schneebesen verwendet werden – das hängt von der Konsistenz des fertigen Produkts ab: Soll der Kuchen locker sein, wie ein leichter Biskuitboden, oder eine dichtere Konsistenz haben, wie ein Pain de Gênes.
- 2** Die trockenen Zutaten vermischen und zusammen in eine Schüssel sieben.
- 3** Die gesiebten trockenen Zutaten zu den flüssigen Zutaten geben und langsam unterrühren.
- 4** Die Maschine nur so lange laufen lassen, bis die Zutaten gerade eben so vermischt sind. Wenn nötig zwischendurch die Zutaten mit dem Teigschaber von den Schüsselwänden lösen. Die Masse darf nicht zu stark verrührt werden, denn sonst kommt es zu einer starken Glutenentwicklung im Mehl und die Konsistenz des Endproduktes wird sehr dicht.
- 5** Wird im Rezept nach weiteren Zutaten, wie gehackten Trockenfrüchten oder Nüssen verlangt, werden diese ganz zum Schluss unter die Masse gemischt.

SCHAUMIG SCHLAGEN

Die Massen für die meisten mittelfesten Rührkuchen und Plätzchenteige werden zubereitet, indem zunächst das weiche Fett (meistens Butter) mit dem Zucker verrührt wird – per Hand, mithilfe des Handrührgeräts oder der Standkuchenmaschine – bis aus diesen beiden Zutaten eine helle, luftige Masse entstanden ist. Die so in die Mischung eingearbeitete Luft wird später zusätzlich dafür sorgen, dass das Produkt aufgeht und eine lockere Struktur bekommt. Die Masse basiert in der Regel auf Zucker, Fett, Eiern und Mehl. Es sollte Kristallzucker verwendet werden, da dank der Kristalle mehr Luft in die Masse eingearbeitet werden kann. Feiner Kristallzucker ist besser geeignet als gröberer Zucker, da sich die kleineren Kristalle schneller im Fett auflösen. Das Fett sollte möglichst Raumtemperatur haben (21 °C – 22 °C), da es Luft besser aufnehmen kann, wenn es nicht zu kühl ist. Bei dieser Methode sollte kein Öl verwendet werden, da es nicht die gleiche Kapazität zur Aufnahme von Luft hat. Pflanzliche Fette wie Margarine oder tierische Fette wie Schweine- oder Entenschmalz können verwendet werden, führen aber zu unterschiedlichen Resultaten. Auch die Eier sollten in einem heißen Wasserbad auf 26 °C – 29 °C aufgewärmt werden. In der Regel werden sie schrittweise unter die schaumig geschlagene Butter-Zuckermasse gemischt. Warme Eier verbinden sich besser mit der Butter. Kühle Eier könnten die Butter zu stark abkühlen, sodass sie sich zusammenzieht und sich die beiden Phasen der Emulsion trennen. Sind die Eier zu stark erwärmt, wird die Butter zu weich und die im ersten Schritt in die Masse eingearbeitete Luft entweicht wieder, sodass das Endprodukt kaum aufgeht. Die Eier können mit Milch, Wasser oder Fruchtsäften gestreckt, aber niemals vollständig ersetzt werden. Das verwendete Mehl sollte einen eher niedrigen Eiweißgehalt haben, am besten sind also niedrigere Mehltypen geeignet, zum Beispiel Weizenmehl Type 405. Weitere trockene Zutaten für Geschmack und Textur können zusammen mit dem Mehl untergemischt werden, zum Beispiel gemahlene Nüsse, gehackte Trockenfrüchte oder Kakaopulver.

DIE MASSE WIRD WIE FOLGT ZUBEREITET:

- 1** Die Butter muss weich sein. Dafür kann man sie etwa 2 Stunden bevor man mit der Zubereitung beginnt bereits aus dem Kühlschrank nehmen oder sie in kurzen Intervallen in der Mikrowelle aufwärmen, bis sie die gewünschte Temperatur und Konsistenz hat.
- 2** Die Eier in eine Schüssel schlagen und in einem heißen Wasserbad aufwärmen, bis sie eine Temperatur von 26°C – 29°C haben. Bis zur Verwendung beiseite stellen und warm halten.
- 3** Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker in die Schüssel der Standkitchenmaschine geben und mit dem Rührelement bei mittlerer Geschwindigkeit vermischen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Masse für die Zubereitung eines Rührkuchens etwa 5 – 10 Minuten aufschlagen, damit der Zucker sich vollständig in der Butter auflöst und möglichst viel Luft eingearbeitet wird. Für die Zubereitung von Plätzchenteigen o.ä. müssen die beiden Zutaten nur soweit vermischt werden, dass sie eine glatte Masse ergeben – bei hoher Geschwindigkeit dauert das höchstens 2 Minuten. Die Kitchenmaschine zwischendurch immer wieder anhalten und die Masse mit einem Teigschaber von den Innenwänden der Schüssel lösen, damit wirklich alle Zutaten gleichmäßig vermischt werden.
- 4** Die Eier nun in 4 – 6 Etappen unter die schaumige Masse mischen. Die Maschine nach jeder Zugabe mindestens 1 Minute laufen lassen, damit die Zutaten vor der nächsten Zugabe vollständig vermischt werden. Je kleiner die Menge, die bei jeder Etappe hinzugefügt wird, desto schneller entsteht eine glatte Masse und desto weniger Zeit vergeht zwischen den einzelnen Zugaben.
- 5** Zwischen den einzelnen Zugaben die Masse immer wieder mit dem Teigschaber von den Innenwänden der Schüsseln lösen.
- 6** Die Kitchenmaschine anhalten und die gesamte Menge Mehl auf einmal in die Schüssel geben. Dann bei niedriger Geschwindigkeit unterrühren, bis sich die Zutaten gerade eben zu einer Masse verbunden haben.
- 7** Zwischendurch die Masse immer wieder mit dem Teigschaber von den Innenwänden der Schüssel lösen, damit wirklich alle Zutaten gleichmäßig unter die Masse gemischt werden. Weitere Zutaten wie Trockenfrüchte können nun untergemischt werden.
- 8** Die Masse keinesfalls zu stark verrühren, sonst kommt es zur Glutenentwicklung, die sich negativ auf das Endprodukt auswirken würde. Bei Rührkuchen würde sie zu einer zu kompakten Konsistenz führen, Plätzchen würden beim Backen zu stark auseinanderlaufen und zäh werden.

BLÄTTERTEIG TOURIEREN

Beim Tourieren handelt es sich um die Methode, mit der bei der Zubereitung von Ziehteigen wie einfachem Blätterteig oder Hefebblätterteig (Croissants und Plunderstückchen) Fett unter den Grundteig gezogen wird. Teig und Butter werden in gleichmäßigen, durchgängigen Lagen übereinander geschichtet, indem sie mehrmals zusammen per Hand ausgerollt und übereinander gefaltet werden. Ziel des Tourierens ist es, eine Vielzahl gleichmäßiger Lagen Teig und Butter übereinander zu schichten, damit die Butter später zum Aufgehen des Teiges beitragen kann, um ihm die typische lockere, zarte und blättrige Konsistenz zu verleihen.



KOKOSNUSS-EISCREME | SAUCE VOM SCHWARZEN SESAM

ERGIBT 10 Portionen

**WARUM DIESE AROMEN
GUT ZUSAMMENPASSEN**

Der Geschmack von Kokosnuss ist mild bis hintergründig und längst nicht so präsent wie das unmittelbare Aroma der Paste aus schwarzen Sesamsamen. Aus diesem Grund wird mengenmäßig mehr Kokosnuss-Eiscreme verwendet als Sauce vom schwarzen Sesam. So geht der Kokosnuss-Geschmack nicht unter, sondern wird vom schwarzen Sesam eher hervorgehoben.

KOMPONENTEN

Sauce vom Schwarzen Sesam (S. 139)
Kokosnuss-Eiscreme (S. 138)
Maracuja-Gel (S. 139)
Kleine Basilikumblättchen

ANRICHTEN

- 1** Mit einer Winkelpalette (25 cm lang) etwa 15 g der Sauce vom Schwarzen Sesam in einem geraden Streifen auf dem Teller verteilen. Dafür die Spitze der Winkelpalette in die Sauce tauchen und diese dann in einer Bewegung auf dem Teller verstreichen.
- 2** Eine Portion Kokosnuss-Eiscreme auf die Sauce setzen.
- 3** Einen kleinen Tropfen Maracuja-Gel auf der Kokosnuss-Eiscreme platzieren und mit einem Basilikumblättchen garnieren. Sofort servieren.

RED-VELVET-CAKE-TRÜFFEL

ERGIBT 100 Stück

**WARUM DIESE AROMEN
GUT ZUSAMMENPASSEN**

Da Red Velvet Cake Kakaopulver enthält ist es kein Wunder, dass Schokolade und Red Velvet Cake ein gut aufeinander abgestimmtes Geschmacksprofil haben. Der einzigartige Geschmack des Red Velvet Cakes wird in Kombination mit Zartbitterschokolade noch intensiver. Die feinen Streusel, in denen die Trüffeln abschließend gewälzt werden, verleihen der Komposition eine dritte Texturebene.

KOMPONENTEN

Flüssige Red-Velvet-Cake-Füllung (S. 376)
Pralinenhohlkörper aus Zartbitterschokolade
Temperierte Zartbitterschokolade
Red-Velvet-Cake-Streusel (S. 376)

ANRICHTEN

- 1** Die flüssige Red-Velvet-Cake-Füllung bis zum Rand in die Pralinenhohlkörper füllen.
- 2** In den Gefrierschrank stellen, bis die Füllung fest geworden ist.
- 3** Die Pralinenhohlkörper mit der temperierten Zartbitterschokolade versiegeln. Bei Raumtemperatur fest werden lassen.
- 4** Die Trüffeln mit temperierter Zartbitterschokolade überziehen. Um alle 100 Trüffeln zu überziehen, werden insgesamt etwa 500 g Zartbitterschokolade benötigt. Die frisch mit Schokolade überzogenen Trüffeln in den Red-Velvet-Cake-Streuseln wälzen, sodass sie rundherum bedeckt sind.
- 5** In einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank bis zu 1 Woche haltbar. Vor dem Servieren mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen.



IMPRESSUM

ISBN 978-3-87515-127-5

Copyright der Originalausgabe © 2012 The Culinary Institute of America. Alle Rechte vorbehalten.
Herausgeber der Originalausgabe: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey

Copyright der deutschen Ausgabe: © 2014 Matthaes Verlag GmbH, Stuttgart

Fotos © 2008 Ben Fink

Design: Vertigo Design, NYC

Übersetzung aus dem Englischen: Carla Gröppel-Wegener, Berlin

Redaktion der deutschen Ausgabe: Julia Bauer, Berlin

Satz und Gestaltung der deutschen Ausgabe: Atelier Krohmer, Dettingen/Erms

Jegliche – auch auszugsweise – Verwertung, Wiedergabe, Übertragung, Vervielfältigung oder Speicherung dieser Publikation, sei es auf elektronischem oder mechanischem Wege, durch Aufnahme, Fotokopien, Scannen o. ä., bedarf laut 1976 United States Copyright Act, Abschnitt 107 und 108 der schriftlichen Genehmigung des Copyright-Inhabers durch das Copyright Clearance Center, Inc., 222 Rosewood Drive, Danvers, MA 01923, (978) 750–8400, Fax (978) 646–8600, oder über die Website www.copyright.com und der Zahlung einer entsprechenden Gebühr. Direkte Anfragen an den Herausgeber sollten an das Permissions Department, John Wiley & Sons, Inc., 111 River Street, Hoboken, NJ 07030, (201) 748–6011, Fax (201) 748–6008, oder online über die Website <http://www.wiley.com/go/permissions> gerichtet werden.

Haftungsbegrenzung/Gewährleistungsausschluss: Obgleich Herausgeber und Autor dieses Buch nach bestem Wissen und Vermögen vorbereitet haben, übernehmen sie keinerlei Garantien oder Gewährleistung hinsichtlich der inhaltlichen Exaktheit oder Vollständigkeit dieses Buches und lehnen insbesondere jegliche implizierte Gewährleistung bezüglich der Verkehrsfähigkeit oder Eignung zu einem besonderen Verwendungszweck ab. Weder von einem Vertreiber, noch von schriftlichem Verkaufsmaterial kann irgendeine Gewährleistung übernommen werden. Die in diesem Buch enthaltenen Ratschläge und Strategien können unter Umständen nicht auf Ihre Situation zutreffen. Bezüglich ihrer Anwendbarkeit sollten Sie einen Fachmann konsultieren. Weder Herausgeber noch Autor haften für Gewinneinbußen oder anderweitige Geschäftsschäden. Dieser Haftungsausschluss umfasst auch besondere, zufällige oder in Folge auftretende Schäden sowie jedwede andere Schäden, beschränkt sich jedoch nicht darauf.

Alle Angaben der deutschen Ausgabe sind sorgfältig erwogen und geprüft; dennoch kann eine Garantie für die inhaltliche Richtigkeit der Informationen oder deren rechtliche Zulässigkeit nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors bzw. des Verlags und dessen Beauftragte für Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die aus der Verwendung der Informationen entstehen, ist ausgeschlossen.

Achtung: Der Autor dieses Buches legt das Recht der USA zu Grunde. Daher kann es zu Abweichungen von den rechtlichen Bestimmungen in Deutschland, Österreich und der Schweiz kommen, insbesondere bezüglich der Herstellungsvorschriften, Zusammensetzungen und Bezeichnungen. Bitte beachten Sie die landeseigenen rechtlichen Vorschriften, Verordnungen und Gesetze.