

FÜR 1 TARTE MIT 20CM DURCHMESSERZUBEREITUNG: 1 STUNDEGARZEIT: 45 MINUTENRUHEZEIT: 30 MINUTEN + ZEIT ZUM ABKÜHLEN

Tarte Bourdaloise

UTENSILIEN

RÜHRSCHÜSSELN
TEIGSCHABER
FRISCHHALTEFOLIE
TEIGROLLER
TORTENRING MIT 20CM
DURCHMESSER (1,5CM HÖHE)
SILIKONBACKMATTE
KUCHENGITTER
OFFICEMESSER
SCHNEIDBRETT
SCHNEEBESEN
SPARSCHÄLER
KUGELAUSTECHER
WINKELPALETTE
BACKPINSEL
PUDERZUCKERSIEB

ZUTATEN**PÂTE À FONCER**

175G MEHL
90G BUTTER UND ETWAS
BUTTER FÜR DEN
TORTENRING
20G EIGELB
20ML MILCH
20G ZUCKER
3G SALZ

BIRNEN

8 BIRNENHÄLFTEN IN SIRUP

CRÈME D'AMANDE

65G BUTTER
35G ZUCKER
50G EI
65G GEMAHLENE MANDELN
5G MEHL
5ML RUM
MARK VON 1/2 VANILLE-
SCHOTE

GARNIEREN UND ANRICHTEN

1 MINI-BIRNE IN SIRUP
25G MANDELBLÄTTCHEN
25G NEUTRALE GLASUR
PUDERZUCKER

TECHNIKEN

MÜRBEIG KRÜMELIG KNETEN, VON HAND KNETEN UND AUSROLLEN, TORTENRING DAMIT AUSLEGEN, BIRNEN IN SCHEIBEN SCHNEIDEN, BUTTER CREMIG RÜHREN

VERWENDETE GRUNDREZEPTE

PÂTE À FONCER (S. 16)
CRÈME D'AMANDE (S. 226)

TIPP

SIE KÖNNEN DIE BIRNENHÄLFTEN UND DIE MINIBIRNE IN SIRUP SELBST ZUBEREITEN, INDEM SIE DIE BIRNEN IN EINEM ZUCKERSIRUP 15° (AUS 685G ZUCKER UND 1L WASSER) POCHIEREN.





Tarte Bourdaloise

1 Pâte à Foncer

Grundrezept Pâte à Foncer zubereiten, ausrollen, einstechen und einen gefetteten Tortenring damit auslegen (S. 16). Auf eine Silikonbackmatte auf einem Kuchengitter setzen.

2 Birnen

Die Birnen in gleichmäßige 2 Millimeter dicke Scheiben schneiden und die Form der Birnenhälften dabei beibehalten.

3 Crème d'Amande

Grundrezept Crème d'Amande zubereiten (S. 226).

4 Backofen auf 170°C vorheizen.

5 Die Crème d'Amande auf den Tarteboden geben.

6 Mit einer Winkelpalette glatt streichen.

7 Mithilfe einer Winkelpalette die in Scheiben geschnittenen Birnenhälften in einer Rosette auf der Crème d'Amande anordnen, sodass jeweils das schmalere Ende in die Mitte der Tarte zeigt.

8 Mini-Birne in die Mitte der Tarte setzen.

9 Einige Mandelblättchen zwischen die Birnen streuen, sodass die Crème d'Amande noch zu sehen ist.

10 Die Tarte etwa 45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

11 Falls nötig, den Rand der Tarte mit dem Sparschäler glätten. Die Tarte auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

12 Garnieren und anrichten

Die Tarte mit neutraler Glasur bepinseln.

13 Die Mandelblättchen durch ein feines Sieb mit Puderzucker bestäuben.

HINWEIS

Schneiden Sie während der Ruhezeit für die Pâte à Foncer die Birnen und bereiten Sie die Crème d'Amande zu. Berücksichtigen Sie die Kühlzeit, denn die Tarte Bourdaloue wird lauwarm serviert.



DEFINITION

WEICHER, LOCKERER HEFETEIG MIT FEINEM BUTTERGESCHMACK

VERWENDUNG

PARISER BRIOCHES
(S. 116)
HEFEZOPF (S. 121)
BRIOCHE NANTERRE
(S. 124)

UTENSILIEN

KÜCHENMASCHINE MIT
KNETHAKEN, MESSER
TEIGSCHABER

ERGIBT 1,15 KG

ZUBEREITUNG: 35 MINUTEN
RUHEZEIT: 1 STUNDE UND
30 MINUTEN

ZUTATEN

500G MEHL UND ETWAS MEHL
FÜR DIE ARBEITSFLÄCHE
11G SALZ
100G ZUCKER
300G GEKÜHLTES EI
30G FRISCHE HEFE
250G TOURIERBUTTER
(84% FETT)



Brioche-Teig

- 1 Mehl, Salz, Zucker, Ei und Hefe in die Rührschüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken geben.
- 2 Die Butter in kleine Stücke schneiden.
- 3 Die Küchenmaschine bei langsamer Geschwindigkeit 5 Minuten laufen lassen, damit sich die Teigzutaten gut vermischen und keine Klümpchen entstehen.
- 4 Die Geschwindigkeit der Küchenmaschine erhöhen und den Teig etwa 5 Minuten kneten, damit er elastisch wird.
- 5 Wenn der Teig eine Kugel um den Knethaken bildet, die Küchenmaschine langsam laufen lassen und die Butter in zwei Portionen dazugeben.
- 6 Wenn die Butter gut eingearbeitet ist, die Geschwindigkeit wieder erhöhen. Den Teig kneten, bis er elastisch, glatt und glänzend ist.
- 7 Mit einem Teigschaber den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel rollen.
- 8 In eine Rührschüssel legen und abdecken.
- 9 Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 10 Den Teig »abschlagen«: Dadurch beginnen die Hefezellen wieder zu arbeiten, und die Gasbläschen können entweichen. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

TECHNIKEN

HEFETEIG KNETEN, GEHEN LASSEN

WUSSTEN SIE SCHON?

FÜR HEFETEIG WIRD MEIST GLATTES WEIZENMEHL VERWENDET, DENN ES IST GLUTENREICHER UND MACHT DEN TEIG DADURCH BESONDERS ELASTISCH.

TIPP

FALLS NÖTIG, DIE KÜCHENMASCHINE WÄHREND DES KNETENS KURZ AUSSCHALTEN UND MIT DEM TEIGSCHABER KNETHAKEN UND RÜHRSCHEL SÄUBERN. SO KÖNNEN SICH ALLE ZUTATEN ZU EINEM HOMOGENEN TEIG VERMISCHEN.

FÜR 5 BRIOCHESZUBEREITUNG: 45 MINUTENGARZEIT: 8 MINUTENRUHEZEIT: 2 STUNDEN UND 45 MINUTEN + KÜHLZEIT

Pariser Brioches

UTENSILIEN

KÜCHENMASCHINE MIT
KNETHAKEN
MESSER
TEIGSCHABER
5 BRIOCHE-FÖRMCHEN
BACKPINSEL
BACKBLECH
KUCHENGITTER

ZUTATEN**BRIOCHE-TEIG**

165G MEHL UND ETWAS MEHL
FÜR DIE ARBEITSFLÄCHE
4G SALZ, 30G ZUCKER
100G KALTES EI
10G FRISCHE HEFE
80 TOURIERBUTTER
(84% FETT) UND ETWAS
BUTTER FÜR DIE FORMEN

GARNIEREN UND ANRICHTEN

1 VERQUIRLTES EI ZUM
BEPINSELN

TECHNIKEN

HEFETEIG KNETEN, GEHEN
LASSEN UND FORMEN

VERWENDETE GRUNDREZEPTE

BRIOCHE-TEIG (S. 115)

TIPP

DIESEN BRIOCHE-TEIG KÖNNEN SIE AUF VERSCHIEDENSTE ARTEN FORMEN. AUSSERDEM KÖNNEN SIE IHRE BRIOCHES AUCH GARNIEREN. SEIEN SIE KREATIV!

HINWEIS

Lassen Sie beim Abwiegen der Zutaten die Hefe nicht mit dem Salz in Berührung kommen, denn dadurch kann die Wirksamkeit der Hefe beeinträchtigt werden. Halten Sie die Ruhezeit unbedingt ein, um den Teig wieder auf Raumtemperatur zu bringen (Schritt 14), denn nur so kann der Teig beim Backen optimal aufgehen.



Pariser Brioche's



1 Brioche-Teig

Grundrezept Brioche-Teig (S. 115) in den angegebenen Mengen bis Schritt 9 zubereiten.

- 2 Den Teig »abschlagen«: Dadurch beginnen die Hefezellen wieder zu arbeiten, und die Gasbläschen können entweichen.
- 3 Den Teig in fünf Portionen à 70 Gramm teilen.
- 4 Den Teig mit dem Handballen flach drücken.
- 5 Teig mit dem Handballen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel rollen. 5 Minuten ruhen lassen.
- 6 Die Rohlinge erneut flach drücken und zu einer Kugel rollen. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 7 Mithilfe eines Pinsels fünf Brioche-Förmchen einfetten.
- 8 Die Teigkugeln mit dem Handballen leicht flach drücken.
- 9 Die Brioche's formen: Dafür die Teigkugeln mit der Handkante hin- und herrollen, um zwei miteinander verbundene Kugeln zu erhalten, eine kleine für den »Kopf« und eine etwas größere für den »Körper«.

10 Die Brioche's in die Formen setzen, dabei am »Kopf« anfassen.

11 Den Zeigefinger in Mehl tauchen.

12 Mit dem Zeigefinger eine Vertiefung in den »Körper« drücken und den »Kopf« hineinschieben, bis er den Boden der Form berührt.

13 Garnieren und anrichten

Die Brioche's sorgfältig mit verquirltem Ei bepinseln, ohne dass es auf die Förmchen tropft.

14 Auf ein Backblech setzen und im 30°C warmen Ofen 1 Stunde und 45 Minuten gehen lassen.

15 Herausnehmen und nochmals 10 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Backofen auf 170°C vorheizen und ein Backblech darin vorwärmen.

16 Die Brioche's erneut mit verquirltem Ei bepinseln.

17 Auf das vorgewärmte Backblech setzen und etwa 8 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

18 Die Brioche's aus den Formen lösen und noch 2 Minuten in den heißen Förmchen ruhen lassen, damit sie an der Unterseite etwas trocknen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



3



5



9



10



12



13

FÜR 6 PERSONEN (18 CM DURCHMESSER)

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN

GARZEIT: 40 MINUTEN

RUHEZEIT: 1 STUNDE UND 45 MINUTEN



Vanille-Karamell- Millefeuille

UTENSILIEN

KASSEROLLE
RÜHRSCÜSSELN
KÜCHENMASCHINE MIT KNET-
HAKEN UND SCHNEEBESEN
MESSER
FRISCHHALTEFOLIE
ACETATFOLIE
TEIGROLLER
SCHNEEBESEN
FLACHE FORM
TEIGSPATEL
SPRITZBEUTEL
LOCHTÜLLE GR. 10
TORTENRINGE MIT 20 UND
18 CM DURCHMESSER
OFFICEMESSER
BACKPAPIER
BACKBLECHE
KUCHENGITTER
PUDERZUCKERSIEB
RUNDER GOLDKARTON

VERWENDETE GRUNDREZEPTE

BLÄTTERTEIG (S. 159)
CRÈME MOUSSELINE
(S. 214)
CRÈME PÂTISSIÈRE
(S. 210)

ZUTATEN

BLÄTTERTEIG

375 G TOURIERBUTTER
(84% FETT)
250 ML WASSER
500 G MEHL UND ETWAS MEHL
FÜR ARBEITSFLÄCHE UND
TEIGROLLER
10 G SALZ

CRÈME MOUSSELINE

500 ML MILCH
MARK VON 1 VANILLESCHOTE
60 G ZUCKER
2 EIER
60 G CREMEPULVER
150 G BUTTER

KARAMELLCREME

2 G GELATINE
ETWAS WASSER
65 G ZUCKER
110 G SAHNE
9 G GLUCOSIRUP
MARK VON 1 VANILLESCHOTE
24 G EIGELB

GARNIEREN UND ANRICHTEN

PUDERZUCKER
1 MANDEL

TECHNIKEN

BLÄTTERTEIG KNETEN UND
AUSROLLEN, ABGEBUNDENE
CRÈME ZUBEREITEN,
SPRITZBEUTEL BEFÜLLEN,
DRESSIEREN

TIPP

FÜR DIESES REZEPTE WIRD
EINE CRÈME MOUSSELINE
VERWENDET. FÜR EINE
LEICHTERE VARIANTE KANN
MAN ES STATTDENN ABER
AUCH MIT EINER CRÈME
DIPLOMATE ZUBEREITEN.
SIE KÖNNEN AUCH EINEN
SCHUSS ORANGELIKÖR WIE
Z. B. GRAND MARNIER®
DAZUGEBEN. DIE VARIATI-
ONSMÖGLICHKEITEN FÜR
EIN MILLEFEUILLE SIND
UNBEGRENZT!





HINWEIS

Wichtig ist, dass der Teig erst direkt vor dem Servieren gefüllt werden darf, damit der Blätterteig schön knusprig bleibt.



Vanille-Karamell- Millefeuille

1 Blätterteig

Grundrezept Blätterteig zubereiten (S. 159).

2 Backofen auf 180°C vorheizen.

3 Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 Millimeter dick zu einem 70 x 25 Zentimeter großen Rechteck ausrollen.

4 Mithilfe eines Edelstahl-Tortenrings und eines Messers drei Teigkreise mit 20 Zentimetern Durchmesser ausschneiden.

5 Den Teig auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

6 Jeweils mit einem weiteren Stück Backpapier abdecken und mit einem zweiten Backblech beschweren.

7 Etwa 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, das Backblech und das Papier abnehmen und die Teigböden mit Puderzucker bestäuben.

8 Weitere 10 Minuten backen, damit der Zucker karamellisiert.

9 Teigböden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mithilfe eines Tortenrings mit 18 Zentimeter Durchmesser saubere Kreise ausstechen.

10 Crème Mousseline

Grundrezept Crème Mousseline zubereiten (S. 214). Einen Spritzbeutel mit Lochtülle Größe 10 damit befüllen (S. 12).

11 Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

12 Karamellcreme

Die Gelatine in einer kleinen Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Zucker ohne Zugabe von Wasser zu Karamell kochen.

13 In einer Kasserolle Sahne, Glucosesirup und Vanillemark zum Kochen bringen.

14 Das Eigelb dazugeben und die Creme zur Rose abziehen. Die ausgedrückte Gelatine hinzufügen und umrühren. Die Mischung in einen Spritzbeutel füllen und abkühlen lassen.

15 Garnieren und anrichten

Die Crème Mousseline dressieren: am Rand der Teigkreise runde Kuppeln aufsetzen und in die Mitte eine Spirale aufspritzen.

16 Auf die Spirale etwas Karamellcreme geben.

17 Einen zweiten Teigkreis auf die Creme setzen und alles leicht zusammendrücken.

18 Den Dressiervorgang wiederholen und den letzten Teigkreis aufsetzen.

19 Mithilfe eines feinen Siebs und eines runden Goldkartons als Schablone einen Halbmond aus Puderzucker auftragen. Einen Tupfen Crème Mousseline aufspritzen und mit einer Mandel dekorieren.



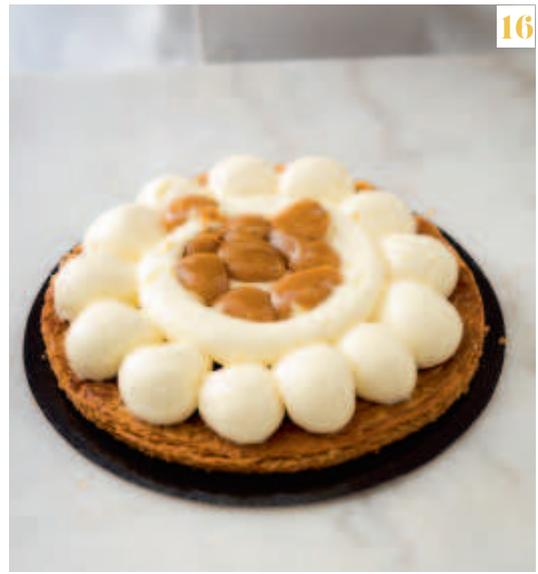
4



9



15



16



17



18



19

VERWENDETE GRUNDREZEPTE

SACHER-BISKUIT (S. 201)

CRÈME ANGLAISE (S. 222)

FÜR 1 ENTREMETS
MIT 20CM DURCHMESSERZUBEREITUNG: 1 STUNDE
UND 30 MINUTENGARZEIT: 35 MINUTENRUHEZEIT: 1 STUNDE

Entremets Trois Chocolats

UTENSILIEN

KÜCHENMASCHINE MIT RÜHR-
BLATT UND SCHNEEBESEN
MEHLSIEB
BACKPAPIER
RÜHRSCHÜSSELN
TEIGSPATEL
TEIGSCHABER
1 TORTENRING MIT 20CM
DURCHMESSER (4,5CM HÖHE)
1 TORTENRING MIT 16CM
DURCHMESSER
BACKBLECH
KUCHENGITTER
KASSEROLLEN
SCHNEEBESEN
ZUCKERTHERMOMETER
SPITZSIEB
KLEINE SCHÜSSEL
TORTENRANDFOLIE
ACETATFOLIE
KONDITORMESSER MIT
WELLENSCHLIFF
PUDERZUCKERSIEB
RUNDER GOLDKARTON
WINKELPALETTE

ZUTATEN

SACHER-BISKUIT
100G MARZIPAN 50/50
25G ZUCKER
50G EI, 65G EIGELB
UND 90G EIWEISS
35G ZUCKER
30G KAKAOPULVER
30G MEHL
30G ZERLASSENE BUTTER
UND ETWAS BUTTER FÜR DEN
TORTENRING

CRÈME ANGLAISE
125ML MILCH
25G ZUCKER
65G EIGELB

WEISSE SCHOKOLADE
4G GELATINE
80G SAHNE
36G WEISSE SCHOKOLADEN-
KUVERTÜRE
75G CRÈME ANGLAISE
(OBEN)

MILCHSCHOKOLADE

36G MILCHSCHOKOLADEN-
KUVERTÜRE
4G GELATINE
75G CRÈME ANGLAISE
(LINKS)
80G SAHNE

DUNKLE SCHOKOLADE

36G DUNKLE SCHOKOLADEN-
KUVERTÜRE
3G GELATINE
75G CRÈME ANGLAISE
(LINKS)
80G SAHNE

GARNIEREN UND ANRICHTEN

10G KAKAOPULVER
100G NEUTRALE GLASUR
SCHOKOLADENDEKOR (S. 267)
BLATTGOLD UND GOLDSTAUB

TECHNIKEN

EIWEISS STEIF SCHLAGEN,
ABGEBUNDENE CREME ZUBE-
REITEN, CREME ZUR ROSE
ABZIEHEN, TORTENRING
AUSKLEIDEN

HINWEIS

Durch das Backen des Biskuits im Tortenring können Sie Reste vermeiden, denn er hat genau die richtige Größe für den Teigboden.

TIPP

FÜR EINE KNUSPRIGE NOTE
KÖNNEN SIE DIE MILCH-
SCHOKOLADENSCHICHT MIT
EINIGEN WÜRFELN PRALINÉ
FEUILLETÉ (S. 283)
BESTREUEN.



HINWEIS

Lassen Sie jede Schicht im Gefrierschrank fest werden, bevor Sie die nächste auftragen.

Entremets

Trais Chocolats

1 Sacher-Biskuit

Grundrezept Sacher-Biskuit (S. 201) in den angegebenen Mengen zubereiten, in einem gefetteten Tortenring mit 16 Zentimetern Durchmesser backen und auskühlen lassen.

2 Crème Anglaise

Grundrezept Crème Anglaise (siehe S. 222) in den angegebenen Mengen zubereiten.

3 Schokolade

Gelatine in einer kleinen Schüssel mit sehr kaltem Wasser einweichen.

4 Die weiße Schokoladenschicht herstellen: Dafür die Sahne in einer Küchenmaschine mit Schneebesen zu einer lockeren Crème Fouettée schlagen. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

5 Die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen lassen.

6 Die ausgedrückte Gelatine mit noch lauwarmer Crème Anglaise mischen.

7 Sobald die Crème Anglaise 42°C erreicht hat, auf einmal zur geschmolzenen Schokolade geben und alles kräftig schlagen.

8 Etwa ein Drittel der Crème Fouettée dazugeben und schnell vermischen.

9 Die restliche Crème Fouettée dazugeben und alles zu einer glatten, homogenen Masse verrühren.

10 Den Tortenring mit Tortenrandfolie auskleiden und auf ein Blatt Acetatfolie setzen.

11 Weiße Schokolade hineingeben. Im Gefrierschrank fest werden lassen und die Milkschokoladenschicht zubereiten.

12 Für die Milkschokolade genauso vorgehen: Die Schokolade schmelzen, die Gelatine mit der Crème Anglaise mischen und die 42°C warme Crème Anglaise auf einmal zur Schokolade geben. Die Crème Fouettée einrühren.

13 Die Milkschokoladenschicht in den Tortenring füllen. Im Gefrierschrank fest werden lassen und die dunkle Schokoladenschicht zubereiten.

14 Für die dunkle Schokolade genauso vorgehen: Die Schokolade schmelzen, die Gelatine mit der Crème Anglaise mischen und die 42°C warme Crème Anglaise auf einmal zur Schokolade geben. Die Crème Fouettée einrühren.

15 Die dunkle Schokoladenschicht in den Tortenring füllen.

16 Den Sacher-Biskuit mit einem Konditormesser waagrecht in drei runde Teigböden schneiden.

17 Einen Sacher-Biskuit-Boden in die Mitte des Tortenrings setzen und leicht andrücken. Restliche Böden anderweitig verwenden.

18 Das Entremets für 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.

19 Garnieren und anrichten

Das Entremets auf ein Kuchengitter stürzen.

20 Mithilfe eines feinen Siebs und eines runden Goldkartons als Schablone einen Halbmond aus Kakaopulver auftragen.

21 Die neutrale Glasur mit einer Winkelpalette auftragen, glatt streichen.

22 Mit Schokoladendekor, Blattgold und Goldstaub verzieren.



DEFINITION

MISCHUNG AUS MANDELN UND KARAMELL, AUS DER FÜLLUNGEN ODER DEKORATIONEN HERGESTELLT WERDEN

TECHNIK

MASSE AUSROLLEN

UTENSILIEN

KASSEROLLE
BACKPINSEL
TEIGSPATEL
GGF. SILIKONBACKMATTE
TEIGROLLER
MESSER

ERGIBT 1,1 KG

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

GARZEIT: 20 MINUTEN

ZUTATEN

25 ML WASSER
400 G GLUCOSESIRUP
500 G ZUCKER
350 G GEHACKTE MANDELN
ETWAS ÖL FÜR ARBEITS-
FLÄCHE, UTENSILIEN
UND BLECH



Krokant

- 1 Backofen auf 155°C vorheizen. In einer sehr sauberen Kasserolle Wasser und Glucosesirup zum Kochen bringen.
- 2 Nach und nach den Zucker hinzufügen.
- 3 Den Rand der Kasserolle mit einem sauberen, in Wasser getauchten Pinsel reinigen, um Spritzer zu entfernen und zu vermeiden, dass der Zucker anhaftet und karamellisiert.
- 4 Die gehackten Mandeln im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten rösten.
- 5 Den Zuckersirup sprudelnd kochen lassen, bis ein helles Karamell entsteht.
- 6 Die Mandeln zum Karamell geben.
- 7 Alles mischen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
- 8 Die Krokantmasse auf ein geöltes Backblech oder eine Silikonbackmatte gießen und mit einem Teigroller sehr dünn ausrollen.
- 9 Den Krokant sofort mit einem scharfen Messer in die gewünschte Form schneiden. Krokant lässt sich, luftdicht verpackt, mehrere Tage aufbewahren.



2



7



Die Krokantmasse ausrollen, solange sie noch warm ist, um eine möglichst feine Schicht zu erhalten.

8



9

HINWEIS

Ölen Sie die Arbeitsfläche und alle Utensilien gut ein.

TIPP

HABEN SIE KEINEN GLUCOSESIRUP VORRÄTIG, KÖNNEN SIE DEN KROKANT AUCH AUS 100% ZUCKER ZUBEREITEN. GLUCOSE SORGT JEDOCH FÜR EINE LÄNGERE HALTBARKEIT.