



Fabian S ä n g e r | Sweet Life

Exquisite Rezepte für Patisserie, Desserts & Co.

Fabian S ä n g e r | Sweet Life

Exquisite Rezepte für Patisserie, Desserts & Co.

Fotografie, Gestaltung, Verlag
Fabian S ä n g e r

IMPRESSUM

Autor

Fabian Säger
CH-6030 Ebikon
www.fabiansaenger.com

Fotografie, Gestaltung, Verlag

Fabian Säger
Chocolate Culinary GmbH
www.chocolate-culinary.com

Druck

sachesieben GmbH

Schlussredaktion

Cordula Schulze

Übersetzung ins Englische

Carolin Sommer

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Fernsehen, Film und Funk, durch Fotokopie, Tonträger oder Datenverbreitungsanlagen jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Autors gestattet.

© Copyright 2018 by Fabian Säger

ISBN: 978-3-033-06347-1

V o r w o r t

Mein neues Buch heißt „Sweet Life“ – und das ist ganz wörtlich gemeint. Denn ich habe schon als Kind davon geträumt, Pâtissier oder Chocolatier zu werden. Und ein süßes Leben führe ich jetzt tatsächlich.

Ich habe eine Ausbildung zum Konditor/Confiseur abgeschlossen, in der Gastronomie und in der Industrie gearbeitet, mich auf Wettbewerben mit anderen Fachleuten der Pâtisserie/Chocolaterie gemessen. Mit meiner Firma Chocolate Culinary GmbH entwickle ich unter anderem neue Kreationen – und ich bin stolz darauf, dass sie zu den Spitzenprodukten zählen!

Seit einigen Jahren gebe ich mein Wissen unter anderem an Schulen für Pâtissiers und Chocolatiers sowie als Gastreferent auf nationalen und internationalen Seminaren weiter. Dabei ist es mir ein Anliegen, junge Talente kennenzulernen und zu fördern.

Mein erstes Buch „Sweet Inspirations“ präsentierte 2013 Trends und Innovationen in Konditorei und Pâtisserie. Die positiven Reaktionen und die Prämierung des Buches unter die vier besten Dessertbücher der Welt haben mich ermutigt, nun ein zweites Buch vorzulegen: „Sweet Life“.

Auch in meinem neuen Buch spielt die Food-Fotografie eine wichtige Rolle. Denn: Ich weiß, worauf ich beim Fotografieren achten muss. So kann ich meine Kreationen genau so in Szene setzen, dass die beim Betrachten Freude machen und gleichzeitig die Leser unterstützen.

Mein Motto lautet „Liebe, was du machst, und mache, was du liebst.“ In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude mit meinen Rezepten.

P r e f a c e

My new book is entitled “Sweet Life”, and that is to be taken quite literally. Since childhood I have dreamed about becoming a pâtissier or chocolatier, and now I live a very sweet life indeed.

I trained as a pastry chef / confectioner, worked in catering and in the food industry, and I have competed against fellow experts in my field. At my company, Chocolate Culinary GmbH, I enjoy developing new creations, and I am proud to say that they are regarded as cutting-edge products!

For several years now, I have been passing on my knowledge to the next generation, at schools for pâtissiers and chocolatiers and as a guest speaker at national and international seminars. I am always on the lookout for young talent to support.

With my first book “Sweet Inspirations” published in 2013, I presented trends and innovations in the confectionery and pâtisserie world. Its positive reception and the fact that it was voted one of the world’s top four dessert books encouraged me to publish a second book: “Sweet Life”.

Food photography has again played an important role in this second book. I know what matters in my pictures. I can position my creations in such a way that they are a joy to look at and serve the reader as a guide.

My motto is, “Love what you do, and do what you love”. With that in mind, I hope you will enjoy these recipes.

F A B I A N
S Ä N G E R



Inhaltsverzeichnis

Dessert



Amaretto, Sesam, Himbeere
16/17



Melone, Yuzu, Champagner
18/19



Grüntee, Kirsche
20/21



Grapefruit, Schwarztee
22/23



Granny Smith, Estragon
24/25



Quark-Soufflé
26/27



Aprikose
28/29



Schokolade, Karamell, Passionsfrucht
30/31



Feige, Balsamico
32/33



Erdbeere, Basilikum
34/35



Heidelbeer, Limette
36/37



Karotte, Mango, Ingwer
38/39



Ananas, Kardamom, Karamell
40/41



Kumquats, Schokolade, Crème fraîche
42/43

Dessert im Glas



Apfel, Zitronengras
46/47



Cheesecake
48/49



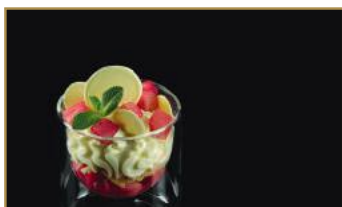
Birne, Schokolade, Kumquats
50/51



Bayerische Creme, Johannisbeeren
52/53



Schokolade, Kirsche, Ingwer, Balsamico
54/55



Rhabarber
56/57



Schokolade
58/59



Kürbis, Kalamansi
60/61



Aprikose
62/63



Cassis, Pumpernickel
64/65

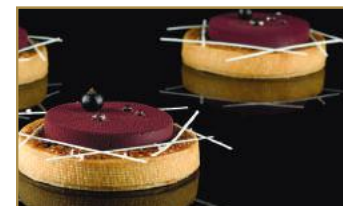


Sauerampfer, Pfirsich
66/67

Pâtisserie



Ananas, Fenchel, saurer Halbrahm
70/71



Cassis
72/73



Kokos, Guave
74/75



Ananas, Kokos, Fenchelsamen
76/77



Limette, Basilikum, Kaffee
78/79



Limette, Apfel, Karamell
80/81



Limette, Schokolade
82/83



Litschi, Mandel, Ingwer
84/85



Madagascar
86/87



Mandarine
88/89



Mango, Passionsfrucht
90/91



Saurer Halbrahm, Limette
92/93



Walderdbeeren, rosa Pfeffer
94/95



Yuzu, Joghurt, Pistazien
96/97

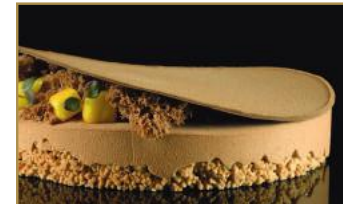
Torten/Tartes



Apfel, Mandel, Karamell
100/101



Bergamotte
102/103



Birne, Safran
104/105



Blutorange, Schokolade, Salz
106/107



Erdbeere, Mandel
108/109



Feige
110/113



Sesam, Passionsfrucht, Banane
114/115



Schokolade, Beeren, Yuzu
116/117



Zitronenbrownie
118/121



Schokolade, Cassis, Tonkabohne
122/123



Kräuter, Kirsche, Schokolade
124/125



Limette, Pistazien
126/127



Quark, Zitrone
128/129



Schokolade, Brombeere
130/131



Kokos, Passionsfrucht
132/133



Schokolade, Himbeere
134/135

Pralinen



Amaretto
138/139



Himbeere, Zitronengras
140/141



Banane, Passionsfrucht, Muskatnuss
142/143



Cassis, gesalzene Erdnüsse
144/145



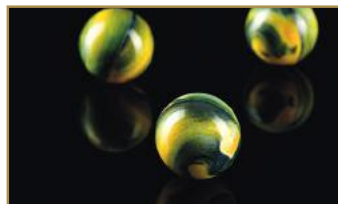
Ecuador, Salz
146/147



Eierlikör
148/149



Himbeere, Aprikose
150/151



Kalamansi, Joghurt
152/153



Pistazien, Zitrone
154/155



Birne, Sesam, Erdnuss
156/157



Baileys
158/159

Snacks



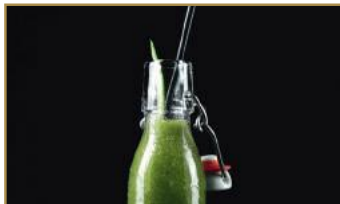
Brombeere
162/163



Schokolade, Chili
164/165



Mango, Passionsfrucht
166/167



Apfel, Gurke, Basilikum, Pfefferminz
168/169



Limette, Ingwer, Pfefferminz
170/171



Calvados
172/173



Curry, Erdnuss, Yuzu
174/175



Dragierte Kaffeebohnen, glänzend
176/177



Pina Colada
178/179



Mandel, Aprikose
180/181



Walderdbeere, Langer Pfeffer
182/183



Schokolade, Haselnuss
184/185



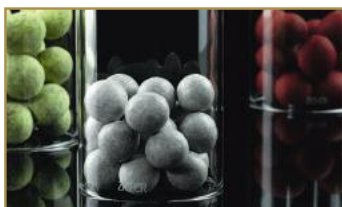
Karamell, Honig, Salz
186/187



Kalamansi, Matcha-Tee
188/189



Gurke, Gin
190/191



Dragierte Haselnüsse mit Zuckermantel
192/193



Dragierte Pistazien, rau
194/195

Petits Fours



Mango, Passionsfrucht
198/199



Kirsche, Süßholz
200/201



Kalamansi, Basilikum, Vanille
202/203



Haselnuss-Krokant
204/205



M- Sticks
206/207



Passionsfrucht-Ringe
208/209



Aromatisierte Couverture-Stifte
210/211

Rezepte in englischer Übersetzung
.....218/261

Recipes in English translation
.....218/261



Dessert



Rezept für circa 10 Portionen

AMARETTOCREME

330 g	Rahm 35 % (Emmi)
20 g	Zucker
1 Stück	Vanilleschote
35 g	Amaretto 25% Vol.
25 g	Eigelb
13 g	Stärke

Rahm, Zucker und Vanille aufkochen. Amaretto mit Eigelb und Stärke verrühren. Etwas von dem heissen Rahm unterrühren und alles einmal aufkochen. Vanilleschote entfernen und homogenisieren. Die Creme noch warm in tiefe Teller verteilen und kalt stellen. Vor dem Servieren mit Rohzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

SESAMKROKANT

20 g	Milch 3,5 % (Emmi)
45 g	Butter (Emmi)
20 g	Glukose
65 g	Zucker
10 g	Pektin (Gelbband)
60 g	Sesam, schwarz

Milch, Butter, Glukose und Zucker auf circa 105 °C kochen. Pektin mit dem Sesam mischen und unterrühren. Die Masse zwischen 2 Backpapieren circa 3 mm dünn ausrollen. Oberstes Backpapier abziehen. Tipp: Lässt sich das obere Papier nicht entfernen, einige Minuten in den Kühlschrank stellen und dann abziehen. Anschliessend im Umluftofen bei 170 °C circa 13 min backen. Noch warm in Streifen (2,5 x 13 cm) schneiden. Auf dem Teller mit Himbeeren anrichten.





Melone

YUZU, CHAMPAGNER

Rezept für circa 10 Portionen

MELONENSALAT

½ Stück	Melone
2 Stück	Äpfel
5 g	Rosa Pfeffer
1 Stück	Limettensaft/-zesten
20 g	Zucker

Melone, Äpfel in sehr feine Streifen/Sticks schneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren.

CHAMPAGNERGELEE

240 g	Champagner oder Weisswein
40 g	Zucker
8 g	Blattgelatine

Champagner mit Zucker erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Alles in einen Rahmbläser füllen und mit 1-2 Kohlensäurepatronen besprüdelt. Erkalten lassen, bis der Gelee fest geworden ist. Druck entweichen lassen, Flasche öffnen und den Gelee in der Flasche etwas klein schneiden. Gelee aus der Flasche klopfen und grob hacken oder Würfel schneiden. Kohlensäure verliert sich nach etwa 2 h aus dem Gelee.

Eine weitere Variante, um schöne Würfel zu erhalten ist, die Flüssigkeit von der Flasche in ein gut verschliessbares Gefäss spritzen, sofort verschliessen und kalt stellen. Nach dem Gelieren in Würfel schneiden.

YUZUGELEE

80 g	Yuzusaft (Boiron)
20 g	Zucker
2 g	Blattgelatine

Yuzusaft mit Zucker erwärmen, eingeweichte Gelatine zugeben. In Flexipan-Matten (3 cm Durchmesser) abfüllen und tiefgefrieren.

BISKUIT

50 g	Vollei
30 g	Zucker
20 g	Butter (Emmi)
5 g	Stärke
5 g	Mehl
45 g	Mandeln, gemahlen

Vollei mit Zucker schaumig aufschlagen. Flüssige Butter unterrühren, Stärke und Mehl mit Mandeln mischen und unterheben. Die Masse 5 mm dünn auf eine Backmatte aufstreichen und im Umluftofen bei 180 °C circa 10 min backen. Auskühlen und mit einem runden Ausstecher (5 cm Durchmesser) die Böden ausstechen.

MOUSSE

100 g	Milch 3,5 % (Emmi)
35 g	Mandeln, geschält, gemahlen
150 g	Couverture White Nuit Blanche 37 % (Carma®)
4 g	Blattgelatine
200 g	Rahm 35 % (Emmi)

Milch und Mandeln aufkochen, über die Couverture giessen und schmelzen lassen. Die eingeweichte Gelatine auflösen und unterrühren. Alles kurz mixen. Bei 35 °C den geschlagenen Rahm unterheben. Silikonformen (Durchmesser 6,5 cm) zu $\frac{3}{4}$ damit füllen. Den gefrorenen Gelee eindrücken, mit Mousse abschliessen und den ausgestochenen Biskuit auflegen. Tiefkühlen, ausformen und mit weisser Kakaobutter besprühen.

Weisse vorkristallisierte Couverture mit Vanille mischen und dünn auf eine Plastikfolie aufstreichen. Leicht anziehen lassen und in dünne Streifen (2 cm) schneiden. Um eine Röhre legen. Nach dem Auskristallisieren Folie ablösen und je einen Couverture-Ring zum Anrichten auf den Teller geben. Die Mousse einsetzen, mit Melonensalat und Gelee garnieren.



Schokolade

KARAMELL, PASSIONSFRUCHT

Rezept für circa 10 Portionen

KARAMELLKERN

75 g	Zucker
25 g	Wasser
25 g	Butter (Emmi)
100 g	Crème fraîche 35 % (Emmi)
1 Stück	Vanilleschote
2 g	Blattgelatine

Zucker karamellisieren und mit dem Wasser ablöschen. Butter unterrühren. Wenn sich alles gelöst hat, restliche Zutaten unterrühren. In Silikon-Halbkugelformen mit einem Durchmesser von 3 cm füllen und im Schockfroster gefrieren. Der Schockfroster ist nötig, um den Karamell aus der Form lösen zu können.

MADAGASCARMOUSSE

20 g	Zucker
60 g	Vollei
120 g	Dark Couverture Madagascar 64 % (Carma®)
2 g	Blattgelatine
300 g	Rahm 35 % (Emmi)

Zucker und Vollei warm aufschlagen und anschliessend kalt schlagen. Die Couverture schmelzen und unterrühren. Danach die eingeweichte Gelatine begeben und bei circa 40 °C den geschlagenen Rahm unterheben. In Silikon-Halbkugelformen (5,8 cm Durchmesser) etwas Mousse einfüllen, den gefrorenen Karamellkern eindrücken und mit Mousse abschliessen. Tiefkühlen. Mit einem Zahnstocher die Halbkugeln in die gelbe Glasur tauchen und auf ein Backpapier absetzen. Mit einem Couverture-Dekor garnieren.

GELBE GLASUR

900 g	Couverture White Nuit Blanche 37 % (Carma®)
200 g	Kakaobutter (Carma®)
	gelbe fettlösliche Farbe

Couverture und Kakaobutter auf 40 °C erwärmen und nach Wunsch Farbe zugeben.

PASSIONSFRUCHT-MANGO-ESSPAPIER

60 g	Passionsfruchtsaft (Boiron)
40 g	Mangopüree (Boiron)
20 g	Zucker
15 g	Eiweiss

Passionsfruchtsaft, Mangopüree, Zucker und flüssiges Eiweiss kurz mixen. Die Flüssigkeit auf eine Backmatte dünn aufstreichen und bei 70 °C circa 1-2 h trocknen. Nach dem Trocknen vor Feuchtigkeit schützen.

ZITRUSFRUCHT- SORBET- GRANULAT

250 g	Wasser
120 g	Zucker
30 g	Glukose
50 g	Passionsfruchtsaft (Boiron)
50 g	Blutorangensaft (Boiron)
30 g	Zitronensaft (Boiron)
2 g	Eis-Bindemittel

Wasser, Zucker und Glukose aufkochen. Passionsfruchtsaft, Blutorangensaft, Zitronensaft und Eis-Bindemittel zugeben und einmal mixen. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren mit einem Schwingbesen in flüssigen Stickstoff giessen, so dass sich kleine Streusel bilden. Aus dem Stickstoff entnehmen und auf die Halbkugel streuen. Mit dem Mango-Passionsfrucht-Esspapier garnieren und servieren.

Achtung Verbrennungsgefahr: Streusel nicht direkt nach der Entnahme essen.







Dessert im Glas

Apfel

ZITRONENGRAS

Rezept für circa 20 Portionen

STREUSEL

60 g	Butter (Emmi)
40 g	Rohrzucker
25 g	Haselnüsse, gemahlen
100 g	Mehl

Butter mit Rohrzucker verrühren, Haselnüsse und Mehl zugeben und zu Streuseln verkneten. Eventuell etwas Wasser oder Mehl hinzufügen. Streusel auf ein Backpapier verteilen und 20 min kalt stellen. Bei 160 °C circa 13 min backen.

Streusel können laut Rezept unten weiterverarbeitet, aber auch direkt auf die Äpfel gegeben und gebacken werden.

APFEL

100 g	Weisswein
40 g	Zucker
1 g	Zimt
3 g	Pektin (Gelbband)
10 g	Zucker
½ Stück	Limette, Saft und Schale
½ Stange	Zitronengras
1 Stück	Vanilleschote
4 Stück	Äpfel

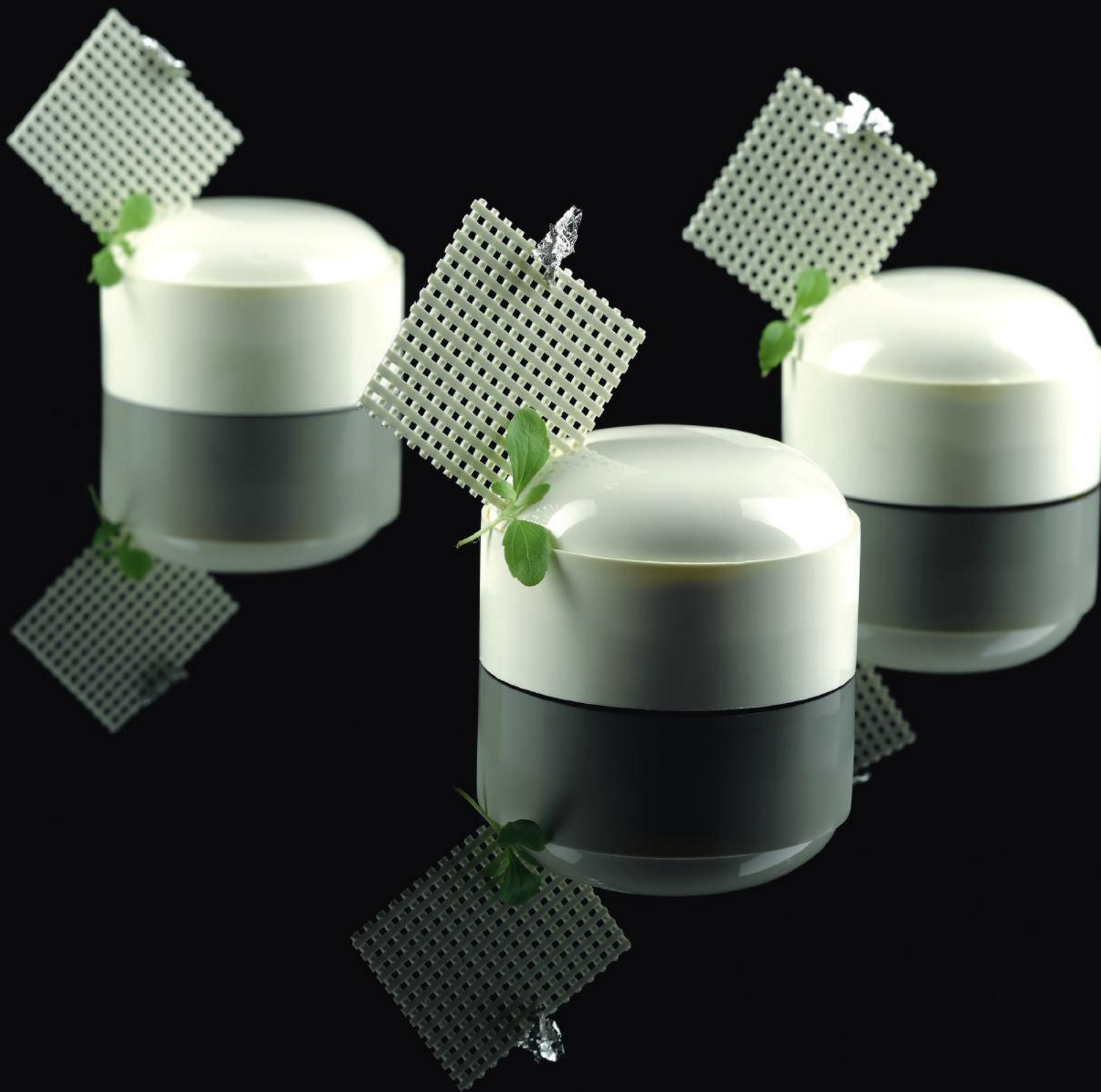
Weisswein, Zucker, Zimt erwärmen. Pektin mit Zucker mischen und unterrühren. Alles einmal aufkochen. Limettensaft und -schale, die angebrochene Stange Zitronengras und die Vanilleschote ebenfalls zugeben. Äpfel schälen und klein schneiden. Äpfel weich kochen und alles 12 h ziehen lassen. Vanille und Zitronengras entnehmen und die Äpfel in die Gläschen verteilen. Die gebackenen Streusel aufstreuen und vor dem Servieren nochmals im Umluftofen bei 150 °C circa 5-10 min erwärmen.







Pâtisserie



Rezept für circa 20 Patisserie

ZUCKERTEIG

135 g	Butter (Emmi)
230 g	Zucker
90 g	Vollei
380 g	Mehl

Alle Rohstoffe zügig zu einem Teig kneten. Kühlen. Circa 3 mm dünn ausrollen und damit Tartelette-Ringe (8 cm Durchmesser) auslegen. Nochmals kalt stellen und im Umluftofen bei 170 °C circa 13 min backen.

ANANAS-FENCHEL-KOMPOTT

120 g	Zucker
40 g	Rum 40% Vol.
400 g	Ananas, gewürfelt
80 g	Fenchel
2 g	Pektin (Gelbband)
1 Stück	Vanilleschote

Zucker trocken karamellisieren und mit Rum und der gewürfelten Ananas ablöschen. Frischen Fenchel klein schneiden, mit Pektin und Vanille zu den Ananaswürfeln geben und weich kochen. Das Kompott erkalten lassen und in die gebackenen Zuckerteigböden verteilen.

SAURER HALBRAHM

480 g	Saurer Halbrahm 15 % (Emmi)
60 g	Zucker
80 g	Milch 3,5% (Emmi)
40 g	Eigelb
24 g	Stärke

Saurer Halbrahm mit Zucker aufkochen. Milch, Eigelb, Stärke separat verrühren und zügig unter die heiße Masse rühren. Alles einmal aufkochen lassen und sofort in die Tarteletteformen verteilen. Sobald die Masse erkaltet ist, die Tarteletteböden umdrehen und mit frischen Fenchelscheiben und einigen Ananaswürfeln garnieren.





Litschi

MANDEL, INGWER

Rezept für circa 20 Patisserie

STREUSELBODEN

180 g	Zucker
200 g	Mehl
150 g	Mandeln, gemahlen
120 g	Ingwer, kandiert
130 g	Butter (Emmi)
40 g	Eiweiss

Alle Zutaten so verkneten, dass sich kleine Streusel bilden. Streusel in 7,5 cm grosse runde Silikonformen oder Metallringe circa 1 cm hoch einstreuen und etwas flachdrücken. Im Umluftofen bei 170 °C etwa 20 min goldbraun backen.

LITSCHIMOUSSE

480 g	Litschipüree (Boiron)
2 Stück	Vanilleschoten
380 g	Couverture White Ivoire 35 % (Carma®)
14 g	Blattgelatine
460 g	Rahm 35 % (Emmi)

Litschipüree und Vanille aufkochen und über die feste Couverture giessen, schmelzen lassen und zum Schluss die aufgelöste Gelatine unterrühren. Auf etwa 30 °C abkühlen und zügig den geschlagenen Rahm unterheben. Mousse in Silikonhalbkugeln mit Relief (5 cm Durchmesser) füllen und tiefkühlen. Ausformen und mit weiss eingefärbter Kakaobutter besprühen. Mousse auf den Streuselboden setzen und nach Wunsch garnieren.







Torten/Tartes



Apfel

MANDEL, KARAMELL

Rezept für 4 Torten à 18 cm

MASSE

200 g	Zucker
100 g	Eigelb
100 g	Mandelmasse 1:1 (Carma®)
400 g	Mandeln, geröstet, gemahlen
75 g	Mehl
7 g	Backpulver
75 g	Amaretto
3 g	Salz
100 g	Eiweiss
50 g	Zucker
2 Stück	Äpfel gewürfelt

Zucker, Eigelb und die Mandelmasse aufschlagen. Danach die Mandeln, das Mehl, Backpulver, Amaretto und Salz unterrühren. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen und unterheben. Die Masse in 4 Tortenringe (18 cm Durchmesser) verteilen. Die gewürfelten Äpfel hinzufügen und andrücken. Im Umluftofen bei 170 °C circa 20 min backen. Nach dem Erkalten mit Aprikosen Konfitüre bestreichen und einen dunklen Couverturering auflegen.

HASELNUSSCREME

150 g	Milch 3,5 % (Emmi)
10 g	Stärke
30 g	Eigelb
100 g	Butter (Emmi)
150 g	Praline NH 1:1 dunkel (Carma®)

Milch aufkochen und einen Teil davon mit Stärke und Eigelb verrühren. Alles zusammen aufkochen und mit der Butter und Praline verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Masse über Nacht erkalten lassen und zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mit einer Lochtülle aufspritzen.

KARAMELL

60 g	Zucker
20 g	Glukose
80-100 g	Rahm 35 % (Emmi)

Zucker mit Glukose karamellisieren und mit dem Rahm ablöschen. Erkalten lassen und ebenfalls Punkte zum Garnieren aufspritzen.

ZUCKER

200 g	Puderzucker
30 g	Mandeln, geröstet, gemahlen
10 g	Weissweinessig
2 g	Blattgelatine

Puderzucker und Mandeln mischen. Weissweinessig erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Alles gut miteinander verkneten. Kleine Kugeln rollen und bei 1200 W circa 90 sek in die Mikrowelle geben. Achtung: Volumen verdreifacht sich! Nach dem Erkalten in kleine Stücke brechen und ebenfalls garnieren.



Schokolade

HIMBEERE

Rezept für 8 Torten à 18 cm

BISCUIT

55 g	Eigelb
150 g	Vollei
70 g	Zucker
85 g	Eiweiss
20 g	Zucker
40 g	Kakaopulver (Carma®)
70 g	Mehl

Eigelb, Vollei und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver untermischen. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unterheben. Masse auf ein Backpapier von 60 x 40 cm aufstreichen und bei 180 °C circa 8 min backen. Nach dem Auskühlen 8 Kreise (15 cm Durchmesser) ausstechen.

HIMBEERMOUSSE

240 g	Himbeerpüree (Boiron)
40 g	Zucker
16 g	Blattgelatine
360 g	Rahm 35 % (Emmi)

Himbeerpüree mit Zucker erwärmen und die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den geschlagenen Rahm unterheben. Je 1 Biskuit in 4 x 14 cm Tortenringe einlegen und die Mousse verteilen. Den 2. Biskuit andrücken, dann tiefkühlen.

NOUGATMOUSSE

240 g	Eigelb
80 g	Zucker
180 g	Praline NH 1:1 dunkel (Carma®)
360 g	Couverture Dark Madagascar 64 % (Carma®)
12 g	Blattgelatine
480 g	Rahm 35 % (Emmi)

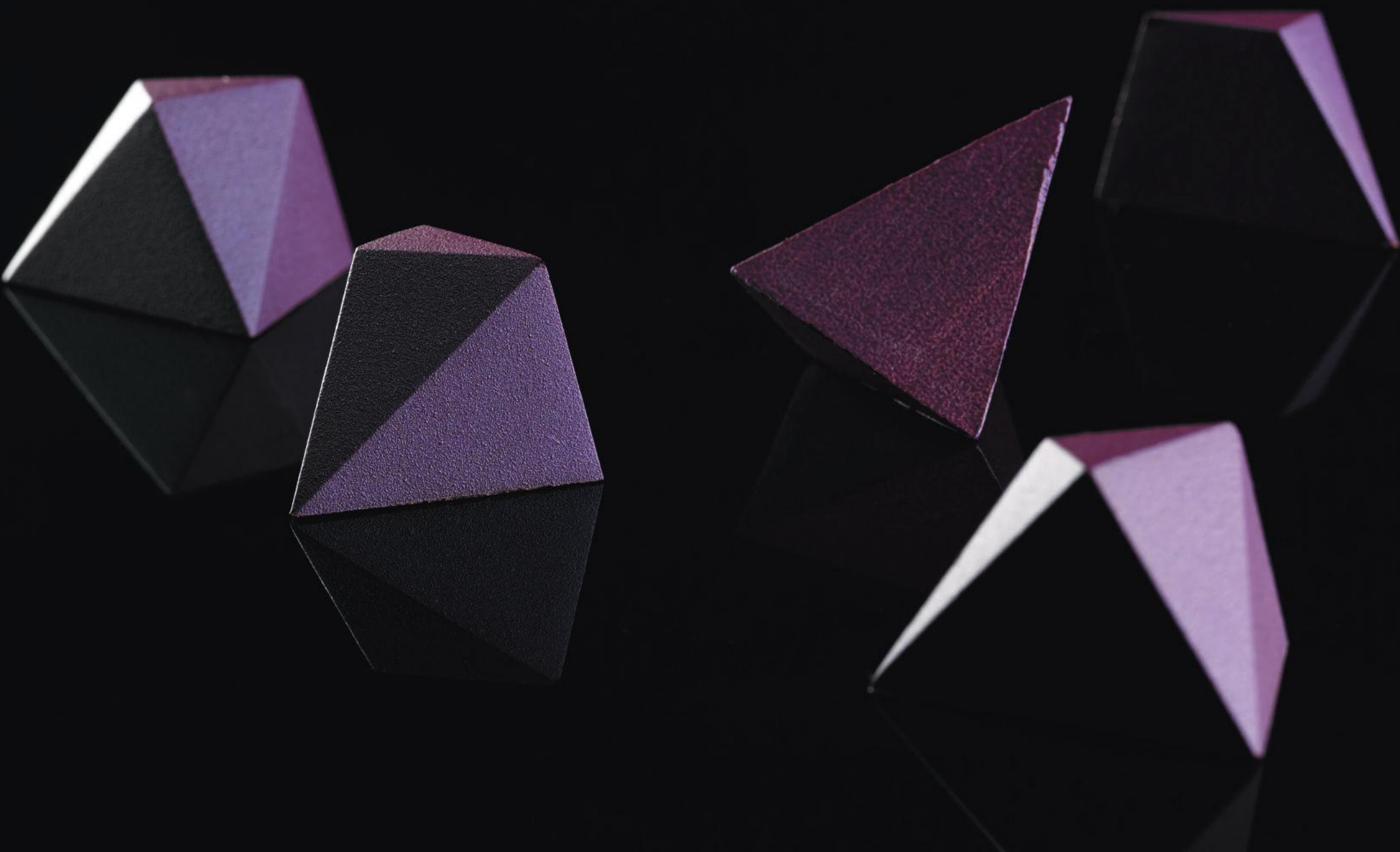
Eigelb mit Zucker warm aufschlagen. Praline sowie aufgelöste Couvertureiterrühren. Die aufgelöste Gelatine zugeben, alles gut verrühren. Anschliessend den geschlagenen Rahm bei circa 30 °C unterheben. Etwas Mousse in einem 16 cm großen Tortenring verteilen und die gefrorene Himbeermousse so eindrücken, dass die Mousse in der Mitte liegt. Anschliessend die restliche Mousse verteilen und tiefkühlen. Jede Torte nun mit einem Messer halbieren. Auf die Schnittfläche stellen und mit der dunklen Glasur überziehen.

DUNKLE GLASUR

200 g	Wasser
300 g	Zucker
220 g	Rahm 35 % (Emmi)
50 g	Glukose
110 g	Kakaopulver (Carma®)
90 g	Couverture Dark Venezuela 70 % (Carma®)
100 g	Kokosfett
16 g	Blattgelatine

Wasser, Zucker, Rahm und Glukose auf 103 °C einkochen. Den Rest der Zutaten beigegeben und ohne Luftblasen gut mixen. Anwendungstemperatur: 30-35 °C. Nach Wunsch garnieren.







Pralinen

Rezept für circa 100 Pralinen

GANACHE

200 g	Rahm 35 % (Emmi)
20 g	Butter (Emmi)
20 g	Sorbitol
540 g	Couverture Dark Madagascar 64 % (Carma®)
110 g	Amaretto 25 % Vol.

Rahm, Butter und Sorbitol aufkochen und über die feste Couverture giessen. Sobald alles geschmolzen ist, bei 40 °C den Amaretto langsam unterrühren. Die Ganache homogenisieren und leicht anziehen lassen. Aufschlagen und mit einer Lochtülle auf dünn ausgestochene Couvertureplättchen dressieren. Plastikfolie direkt auflegen und mit einem flachen Blech leicht andrücken. Ganache anziehen lassen, Folie abziehen und mit vorkristallisierter dunkler Couverture überziehen. Nach Wunsch mit einer Sterntülle oder Kakaopulver garnieren.





Himbeere

ZITRONENGRAS

Rezept für circa 100 Pralinen

GANACHE

45 g	Butter (Emmi)
45 g	Glukose
100 g	Zucker
110 g	Zitronengraspüree (Boiron)
110 g	Himbeerpüree (Boiron)
190 g	Couverture White Ivoire 35 % (Carma®)

Glukose, Zucker leicht karamellisieren, Butter unterrühren. Anschliessend Zitronengraspüree sowie Himbeerpüree zugeben und einmal aufkochen. Couverture zugeben und schmelzen. Die Ganache homogenisieren und in die vorbereiteten Formen einfüllen. Kristallisieren lassen und mit Couverture verschliessen.

Pralinenformen vorbereiten

Die Pralinenhalbkugeln mit schwarzer Kakaobutter beklecksen und sehr leicht mit roter Kakaobutterfarbe besprühen. Anschliessend mit gelber sowie weisser Kakaobutterfarbe besprühen. Mit dunkler Couverture ausgiessen.

Infos zur benötigten Pralinenform

Form: Halbkugel

Ø: 3 cm





Birne

SESAM, ERDNUSS

Rezept für circa 100 Pralinen

BIRNENGEELEE

200 g	Birnenpüree (Boiron)
100 g	Zucker
7 g	Pektin (Gelbband)
10 g	Zucker
10 g	Kalamansisaft
20 g	Williamsgeist 40 % Vol.

Birnenpüree mit Zucker aufkochen. Pektin und Zucker mischen und unter die Birnenmasse rühren. Alles auf 100 °C einkochen und den Kalamansisaft unterrühren. Erkalten lassen und Williamsgeist unterrühren. Den Gelee zu $\frac{1}{3}$ in die vorbereiteten Pralinenformen füllen.

Pralinenformen vorbereiten:

Pralinenformen mit vorkristallisierter gelber oder roter Kakaobutterfarbe aussprühen und anschliessend mit vorkristallisierter dunkler Couverture ausgiessen.

SESAM-ERDNUSS-PRALINE

80 g	Zucker
20 g	Glukose
180 g	Sesam, weiss
2 g	Fenchelsamen
8 g	Koriandersamen
1 Stück	Vanilleschote
80 g	geröstetes Erdnussöl
150 g	Couverture Gold Quintin™ 31 % (Carma®)

Zucker mit Glukose karamellisieren. Sesam, Fenchelsamen und Koriandersamen unterrühren, etwas mitrösten und erkalten lassen. Im Mixer zusammen mit der ganzen Vanilleschote und dem Erdnussöl mixen, bis die Masse eine ölige Textur hat. Auf 30 °C abkühlen lassen und mit der vorkristallisierten Couverture mischen. Die Masse auf den Gelee füllen, kristallisieren lassen und anschliessend mit Couverture verschliessen.

Infos zur benötigten Pralinenform

Form: Zylinder

Ø: 2,5 cm

H: 5,5 cm







Snacks

Brombeere

Rezept für circa 20 Snacks

BROMBEERMOUSSE

200 g	Brombeerpüree (Boiron)
10 g	Cassislikör 16% Vol.
6 g	Blattgelatine
150 g	Rahm 35% (Emmi)
60 g	Eiweiss
40 g	Zucker

Brombeerpüree mit Cassislikör verrühren. Die eingeweichte und aufgelöste Gelatine unterrühren. Den geschlagenen Rahm unterheben und zum Schluss das mit dem Zucker steif geschlagene Eiweiss unterheben. Mousse in Silikon-Miniformen (2,7 x 7 cm) füllen, Stiel einstecken, glatt streichen und tiefkühlen.

GLASUR

500 g	Couverture Dark Madagascar 64 % (Carma®)
250 g	Kakaobutter (Carma®)

Die Couverture und Kakaobutter auf circa 40 °C erwärmen und die gefrorene Mousse eintauchen.

SCHOKOLADENBISKUIT

90 g	Mandelmasse 1:1 (Carma®)
10 g	Kakaopulver (Carma®)
50 g	Zucker
20 g	Mehl
300 g	Eiweiss

Alle Zutaten in flüssigem Zustand gut mit einem Stabmixer mixen. In einen Rahmbläser füllen und mit zwei Patronen befüllen. Kleine Pappbecher zu etwa 1/3 mit dem Teig füllen. Danach circa 20-30 sek bei 800 W in die Mikrowelle stellen. Erkalten lassen, in kleine Stücke zupfen und mit getrockneten Brombeeren auf die Glasur kleben.





Schokolade

CHILI

Rezept für circa 20 Gläser à 150 ml

SCHOKOLADE, CHILI

600 g	Zucker
100 g	Glukose
1.600 g	Rahm 35 % (Emmi)
3 g	Chilipulver
100 g	Zucker
14 g	Pektin (Gelbband)
450 g	Couverture Dark Madagascar 64 % (Carma®)
700 g	Praliné NH 1:1 dunkel (Carma®)

Zucker und Glukose karamellisieren, mit Rahm ablöschen und das Chilipulver zugeben. Zucker mit Pektin mischen und in die Masse rühren. Alles auf 100 °C erhitzen und über Couverture und Praline giessen. Die Masse homogenisieren und noch heiss in sterilisierte 150-ml-Gläser abfüllen.

KOKOSSTICK

90 g	Butter (Emmi)
2 g	Salz
150 g	Zucker
60 g	Vollei
250 g	Mehl
100 g	Kokosflocken

Butter, Salz und Zucker leicht verrühren. Vollei nach und nach unterrühren. Zum Schluss das Mehl und die Kokosflocken zügig unterkneten. Teig kalt stellen und circa 7 mm dick ausrollen. Die Oberfläche mit etwas Eiweiss bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen. Den Teig in 1 x 10 cm grosse Stücke schneiden. Im Umluftofen bei 170 °C circa 13 min goldbraun backen.







Petits Fours



Rezept für circa 100 Portionen Fingerfood

ISOMALT-CHIPS

200 g Isomalt
30 g Butter (Emmi)

Isomalt mit Butter karamellisieren und auf eine Backmatte giessen. Erkalten lassen und anschliessend fein mixen. Die Masse mithilfe eines Siebs auf eine Schablone (8 cm Durchmesser) auf einer Backmatte sieben und bei 150 °C schmelzen. Noch warm biegen, erkalten lassen und ablösen.

MANGOWÜRFEL

2 Stück Mangos

Mango schälen und in Würfel schneiden.

MANGO-PASSIONSFRUCHT-SCHAUMWÜRFEL

400 g Mangopüree (Boiron)
50 g Passionsfruchtsaft (Boiron)
20 g Zucker
8 g Blattgelatine
50 g Eiweiss
20 g Zucker

Mangopüree, Passionsfruchtsaft und Zucker leicht erwärmen und darin die eingeweichte Gelatine auflösen. Über Nacht kalt stellen und anschliessend schaumig schlagen. Eiweiss mit Zucker schaumig schlagen und unter die Mango-Passionsfrucht-Masse heben. Die Masse 3 cm hoch aufstreichen und nochmals kalt stellen. In Würfel schneiden und anrichten.

ZUCKERTEIG

45 g Butter (Emmi)
75 g Zucker
30 g Vollei
125 g Mehl

Alle Rohstoffe zügig zu einem Teig kneten und kühlen. Circa 3 mm dünn ausrollen und rund ausstechen (2 cm Durchmesser). Im Umluftofen zwischen 2 Backmatten bei 160 °C etwa 15 min backen.

BAISER

100 g Eiweiss
100 g Zucker
100 g Zucker
Grünteepulver

Eiweiss mit dem ersten Teil Zucker an schlagen und anschliessend mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Tupfer auf ein Backpapier dressieren und mit Grünteepulver absieben. Eiweiss bei 60 °C trocknen.



Über den Autor

1980 im südwestdeutschen Mühlheim geboren, startet Fabian Sängler mit einer Ausbildung zum Konditor im renommierten Café Decker in Staufen/Breisgau in seine berufliche Laufbahn rund um Patisserie und Chocolaterie. Schon in der Ausbildung gefällt ihm das breite kreative Spektrum seines Berufs.

Berufliche Erfahrung sammelt er nach dem Zivildienst sowohl in der Gastronomie als auch in der Industrie. Dazu gehören Stationen in Strassburg, St. Moritz und Weggis sowie als Produktentwickler in Trubschachen bei Bern und aktuell als Dozent und Technischer Berater in Zürich.

In dieser Zeit frischt Fabian Sängler sein umfangreiches Fachwissen regelmässig durch Fortbildungen bei Experten ihres Faches auf. Ob Gemüse- und Früchteschnitzen, Eismeisseln oder Schokoladenherstellung – der kreative Quell für neue Ideen versiegt nie.

Parallel baut Fabian Sängler seit 2011 seine Firma Chocolate Culinary GmbH auf. Als Pâtissier/Chocolatier und Fachbuchautor ist er weltweit als Referent und Consultant gefragt. Auch in der Food-Fotografie hat er sich einen Namen gemacht und setzt eigene Kreationen sowie die seiner Kunden gekonnt in Szene.

Mit Stolz blickt Fabian Sängler auf eine Reihe von Auszeichnungen. Unter anderem ist er Sieger beim Internationalen Wettbewerb Pâtissier des Jahres 2006/07 in Erfurt, Vize-Confiseur des Jahres 2006/07 in Lausanne, Chefpâtissier der Deutschen Nationalmannschaft in Chicago/USA 2007, Swiss Chocolate Master 2009/10, Sieger in der Kategorie Dessert beim World Chocolate Master in Paris im Jahr 2009 sowie zweiter Sieger beim Internationalen Kochwettbewerb in Singapur mit der Deutschen Kochnationalmannschaft im Jahr 2010.

About the author

Born in 1980 in Mühlheim in southwest Germany, Fabian Sängler launched his career in the world of patisserie and chocolaterie with an apprenticeship as a pastry chef at the renowned Café Decker in Staufen in the Breisgau. He soon came to love the broad, creative range of his profession.

After completing his compulsory community service, Sängler gained valuable professional experience in catering and in the food industry. His career has taken him to Strasbourg, St. Moritz and Weggis, as a product developer in Trubschachen near Bern and - currently - as a lecturer and technical consultant in Zurich.

During this time, Sängler continues to expand his extensive expertise through further education with experts in their fields. Whether it is fruit and vegetable carving, ice sculpting or chocolate making, the flow of his creativity never runs dry.

At the same time, Fabian Sängler has been growing his own business, Chocolate Culinary GmbH, since 2011. A renowned pâtissier/chocolatier and specialist author, he is in high global demand as speaker and consultant. He has also made a name for himself in food photography, mastering the art of skilfully presenting his own creations and those of his clients to the greatest effect.

Fabian Sängler is proud to have won a whole range of awards. Amongst others he won the International Pâtissier of the Year 2006/2007 in Erfurt, he was runner-up at Confectioner of the Year 2006/2007 in Lausanne, he was head pâtissier of the German National Culinary Team in Chicago, USA in 2007; he won the Swiss Chocolate Masters 2009/2010 and Best Chocolate Dessert at the World Chocolate Masters in Paris in 2009, and he was runner-up with the German National Culinary Team at the Golden Lion culinary challenge in Singapore in 2010.

D a n k s a g u n g

Mein erster und ganz besonderer Dank gilt Ihnen, die dieses Buch in den Händen halten. Sie sind es, die Ihren Kunden, Freunden und Lieben die Welt jeden Tag aufs Neue versüssen. Herzlichen Dank allen Seminarteilnehmern, die mich mit ihrer Leidenschaft und Begeisterung für unseren Beruf immer wieder neu motivieren.

Ohne diese Helfer wäre aus meinen Rezepten kein ganzes Buch entstanden: Für das Lektorieren und das Sortieren der Buchstaben warst du, Cordula Schulze, eine absolute Bereicherung. Carolin Sommer hat dafür gesorgt, dass Menschen aus der ganzen Welt mit der englischen Fassung süsse Kreationen schaffen können. Natürlich nicht zu vergessen der Drucker aus Leidenschaft Patrick Walchensteiner. Euch herzlichen Dank für euer Engagement.

Ein spezieller Dank geht an die treuen Sponsoren, die dieses Buch überhaupt ermöglicht haben. Ich danke euch von Herzen für euer Vertrauen.

Ebenfalls ein grosses Dankeschön geht an meine Berufskollegen des Chocolate Academy™ Center Zürich. Ich nenne hier Naomi Wahl, Wiebke Wangenheim und Joel Perriard stellvertretend für alle anderen.

Mein liebster Dank geht an meine Freundin, die nicht nur seit acht Jahren der wichtigste Teil in meinem Leben ist und mich auch mit ihrem Fachwissen begleitet. Sie liebt den Beruf, den wir beide ausüben und ermutigt mich, immer neugierig zu bleiben und Neues zu entdecken.

A c k n o w l e d g e m e n t s

First and foremost I would like to thank you, dear reader, for choosing this book. You provide your customers, friends and loved ones with pleasures that sweeten their daily lives. A heartfelt thank you to the seminar participants, who motivate me anew each time with their passion and enthusiasm for our craft.

Without the following helpers, there would be no book for you to hold in your hands: Cordula Schulze, your editing skills were a vital asset in transforming my recipes into this book. Carolin Sommer ensured that with the English version, people are able to produce sweet creations around the world. And of course I couldn't go without a mention to my passionate printer, Patrick Walchensteiner. Thank you all very much for your commitment and dedication to this project.

Special thanks go to my loyal sponsors, who made this book possible in the first place. I sincerely thank you for your belief.

Another big thank you goes to my colleagues at the Chocolate Academy in Zurich. I am naming Naomi Wahl, Wiebke Wangenheim and Joel Perriard as representatives of everyone there.

And lastly, my dearest thanks go to my girlfriend. Not only has she been the most important part in my life for the last eight years, supporting me and lending her expert knowledge. What is more, she loves the profession we both practise as I do and encourages me to always be curious and keep discovering new things.

KALAMANSI CREAM, REFINED

800g	Kalamansi cream (see basic recipe above)
16g	leaf gelatine
400g	cream 35% (Emmi)

Stir the cream until smooth and weigh out 800g. Stir in the softened gelatine, then fold in the whipped cream. Spread the kalamansi cream onto the sponge base and freeze.

Spread the remaining cream (about 480g) onto the frozen mousse and cut into 2 equal halves (30x40cm). Turn one half upside down and place on top of the other half. Cut into rectangles (10x3cm) and place sideways onto a plate. Attach the baked sugar dough wafers to the sides and garnish as desired.

Cucumber, Gin

Makes about 50 snacks

Page
190/191

ALMOND SPONGE CAKE

400g	Almond paste 1:1 (Carma®)
400g	whole egg
120g	butter (Emmi)
90g	flour
10g	juniper berries, ground

Combine the almond paste and whole egg to a smooth paste, then beat lightly. Stir in the melted butter. Sift the flour into the bowl and stir until just mixed. Spread a 1 cm layer of the batter onto a baking mat and bake at 180°C for about 20 minutes.

CUCUMBER JELLY

300g	cucumber puree (Boiron)
30g	Filliers Dry Gin 28, 45% vol.
40g	sugar
3g	juniper berries, ground
5g	agar-agar

Bring the puree, gin, sugar, juniper berries and agar-agar to the boil. Leave the jelly to cool, then stir until smooth. Pipe the jelly into the prepared couverture shells.

GIN SYRUP

200g	water
100g	sugar
100g	Filliers Dry Gin, 45% vol.

Bring the water and sugar to the boil and stir in the gin. Soak the sponge cake in the gin syrup.

GANACHE

400g	Couverture Dark Madagascar 64% (Carma®)
400g	butter (Emmi)
200g	Filliers Dry Gin, 45% vol.

Beat the pre-crystallised couverture together with the softened butter (room temperature). Slowly stir in the gin. Pipe onto the gin-soaked sponge.

MINI MERINGUES

100g	egg white
100g	sugar
100g	sugar

Beat the egg white with 100g sugar into soft peaks, then add the remaining 100g sugar and beat until stiff. Pipe little meringue mounds onto baking paper and dust with the sifted green tea powder. Dehydrate the meringues at 60°C and place on top of the piped ganache.

Required chocolate mould

Shape: Bar (rectangular)

L: 11.8cm

W: 2.3cm

H: 1.3cm

Chocolate-covered Hazelnuts (Sugar-coated)

Makes about 2kg

Page
192/193

CARAMELISED HAZELNUTS, OPTION 1

500g	hazelnuts
50g	water
150g	sugar
10g	cocoa butter or butter

Roast the hazelnuts in a fan oven at 150°C for about 15 minutes. Heat sugar and water to 120°C. Add the hazelnuts and keep stirring until the sugar recrystallises. Keep stirring until you have reached the desired degree of caramelisation. Stir in the butter or cocoa butter, then spread the hazelnuts onto a baking tray and separate.

CARAMELISED HAZELNUTS, OPTION 2

500g	hazelnuts
150g	sugar
10g	cocoa butter or butter

Roast the hazelnuts in a fan oven at 150°C for about 15 minutes. Dry caramelize the sugar and immediately stir in the hot hazelnuts until they are completely coated with sugar. Stir in the butter or cocoa butter, then spread the hazelnuts onto a baking tray and separate.

COATING

500g caramelised hazelnuts
1.5kg Couverture Dark Bourbon 50% (Carma®)

or

500g caramelised hazelnuts
1.5kg Couverture Gold Quintin™ 31% (Carma®)

or

500g caramelised hazelnuts
1.5kg Couverture White Ivoire 35% (Carma®)

Tip the cooled, caramelised hazelnuts into the coating drum. Rotate slowly. Heat the couverture to about 40°C and pour onto the caramelised hazelnuts. Cool with cold air until the couverture has set slightly. Repeat until you have reached the desired thickness. Finally use a little warm air to soften the coated hazelnuts enough to shape them into spheres. Keep rotating the drum slowly.

SUGAR-COATING

600g sugar
200g water
some red or green water-soluble food dye

Bring water and sugar to the boil. If desired, add the food dye. Spray a fine mist of the solution over the coated nuts and air-dry. Repeat until you have reached the desired thickness.

Chocolate-covered Pistachios (Textured)

Makes about 2kg

Page
194/195

CARAMELISED PISTACHIOS, OPTION 1

500g pistachios
50g water
150g sugar
10g cocoa butter or butter

Roast the pistachios in a fan oven at 150°C for about 10 minutes. Bring the water and sugar to the boil and heat to 120°C. Add the pistachios and stir until the sugar recrystallises. Keep stirring until you have reached the desired degree of caramelisation. Stir in the butter or cocoa butter, then spread the pistachios onto a baking tray and separate.

CARAMELISED PISTACHIOS, OPTION 2

500g pistachios
150g sugar
10g cocoa butter or butter (Emmi)

Roast the pistachios in a fan oven at 150°C for about 10 minutes. Dry-caramelize the sugar and immediately stir in the hot pistachios until they are completely coated with the sugar. Stir in the butter or cocoa butter, then spread the pistachios onto a baking tray and separate.

COATING

500g caramelised pistachios
1.5kg Couverture Dark Bourbon 50% (Carma®)

or

500g caramelised pistachios
1.5kg Couverture Milk Ecuador 42% (Carma®)

Tip the caramelised pistachios into the coating drum and set the cold fan temperature to 6°C. Set the rotating speed to fairly fast. Heat the couverture to about 40°C and spray (preferably) in brief intervals onto the pistachios until you have reached the desired thickness. Coat with cocoa powder. Note: It is vital that you use cold air for this process.



Mango, Passion Fruit

Makes about 100 servings

Page
198/199

ISOMALT CRISPS

200g isomalt
30g butter (Emmi)

Caramelize the butter with the isomalt and pour onto a baking mat. Leave to cool, then blend finely. Sieve the mixture over round stencils (8cm diameter) onto a baking mat and melt at 150°C. Shape while still warm, then leave to cool before peeling off the baking mat.

MANGO CUBES

2 whole mangoes

Peel the mangoes and cut into cubes.

MANGO AND PASSION FRUIT MOUSSE CUBES

400g	mango puree (Boiron)
50g	passion fruit juice (Boiron)
20g	sugar
8g	leaf gelatine
50g	egg white
20g	sugar

Gently heat the mango puree, passion fruit juice and sugar. Stir in the softened gelatine and dissolve. Refrigerate over night. The next day, beat until fluffy. Beat the egg white and sugar until frothy and fold into the fruit mix. Spread 3cm thick and refrigerate again. Cut into cubes and use as a garnish.

SUGAR DOUGH

45g	butter (Emmi)
75g	sugar
30g	whole egg
125g	flour

Combine all the ingredients and briskly knead into a dough. Refrigerate. Roll out thinly (3mm) and cut out 2cm rounds. Bake between 2 baking mats in a fan oven at 160°C for about 15 minutes.

MERINGUES

100g	egg white
100g	sugar
100g	sugar
	green tea powder

Beat the egg white with 100g sugar into soft peaks, then add the remaining 100g sugar and beat until stiff. Pipe little meringue mounds onto baking paper and dust with the sifted green tea powder. Dehydrate at 60°C.

Cherry, Liquorice

Makes about 30 frozen chocolates

CHERRY PARFAIT

120g	sugar
100g	egg yolk
2 whole	vanilla pods
6g	liquorice powder
4g	leaf gelatine
180g	morello cherry puree (Boiron)
80g	kirsch, 40% vol.
480g	cream 35% (Emmi), whipped

Beat together the sugar, egg yolk, vanilla and liquorice powder over heat, then finish at room temperature. Add the softened gelatine and keep whisking. Stir in the cherry puree, then fold in the cream. Assemble dark couverture half spheres (4cm diameter) and roughen the outside with a steel brush.

Spray lightly with red cocoa butter. Melt or drill a small hole into the moulds and fill with the parfait. Garnish with a couverture cherry stem and freeze.

Kalamansi, Basil, Vanilla

Makes about 100 servings

LIME AND BASIL JELLY

100g	lime juice (Boiron)
100g	sugar
25g	glucose
10g	sugar
5g	yellow pectin
8g	basil

Gently heat the lime juice, sugar and glucose. Combine the sugar with the pectin and add to the fruit. Heat to 104°C and leave to cool. Stir in the basil and mix. Fill the prepared chocolate moulds $\frac{1}{3}$ with the jelly.

VANILLA GANACHE

140g	cream 35% (Emmi)
40g	glucose
40g	butter (Emmi)
2 whole	Vanilla pods
320g	Couverture White Nuit Blanche 37% (Carma®)

Bring the cream, glucose, butter and vanilla to the boil and pour over the couverture. Homogenise the ganache and pipe on top of the jelly. Leave to crystallise, then seal with couverture. Refrigerate the bonbons, then remove from the mould. Spread pre-crystallised dark couverture between two sheets of cling film. Leave to set, then cut out circles. Once the couverture has set, peel off the cling film and attach the circles to plastic sticks. Stick the bonbon on top of the couverture circle and garnish with a deep-fried basil leaf.

Preparing the chocolate moulds

Dab a line of pre-crystallised dark couverture across each half sphere mould, then spray with pre-crystallised green cocoa butter and coat with dark couverture.

Required chocolate moulds

Shape: half spheres
Ø: 3cm

Page
200/201

Page
202/203

Hazelnut Brittle

Makes about 20 servings

Page
204/205

BRITTLE

30g	milk 3.5% (Emmi)
25g	butter (Emmi)
90g	sugar
6g	yellow pectin
10g	sugar
40g	hazelnuts, coarsely ground

Heat the milk, butter and 90g sugar to 110°C. Mix the pectin with the sugar and add to the mixture, then stir in the hazelnuts. Roll out thinly between two sheets of baking paper. Remove the top sheet and bake in a fan oven at 170°C for about 8 minutes. Allow to cool before snapping into bite-sized pieces.

M-Msticks

Makes about 100 sticks

Page
206/207

DOUGH

190g	flour
3g	salt
40g	sugar
7g	yeast
75-80g	milk 3.5% (Emmi)
½	lemon, zested

Make a dough with the flour, salt, sugar, yeast, milk and lemon zest and knead slowly for about 10 minutes. Refrigerate for 1 hour, then roll out very thinly. Using the spaghetti attachment of a pasta machine, cut the dough into long strands and place them onto a perforated baking sheet. Bake at 170°C for about 10 minutes or until golden brown. Leave to cool and dip about 4/5 into pre-crystallised dark couverture. Sprinkle with roasted hazelnuts if desired.

Passion Fruit Rings

Makes about 100 rings

Page
208/209

500g	Couverture White Ivoire 35% (Carma®)
20g	passion fruit powder
1g	yellow food dye, fat-soluble
500g	Couverture Dark Bourbon™ 50% (Carma®)

Mix the pre-crystallised white couverture with the fruit powder and food dye. Spread onto cling film and leave to set slightly. Spread the pre-crystallised dark couverture on top and leave to set slightly again. Cut into strips (2cm), roll around a tube (7cm diameter) and leave to crystallise.

Option: Try different fruit powders to vary the taste.

Flavoured Chocolate Pencils

Makes about 50 pencils

Page
210/211

OPTION 1

1kg	Couverture Dark Bourbon™ 50% (Carma®)
30g	peppermint, powder or granules

Combine the pre-crystallised couverture and peppermint and draw the couverture into straws or thin tubes. Leave to set in the refrigerator, then remove the moulds. Paint the pencils with coloured cocoa butter and sharpen with a knife. Dip the tip into the same colour cocoa butter.

OPTION 2

1kg	Couverture Dark Bourbon™ 50% (Carma®)
about 20 drops	flavour essences or extracts

Combine the pre-crystallised couverture and flavouring and draw the couverture into straws or thin tubes. Leave to set in the refrigerator, then remove the moulds. Paint the pencils with coloured cocoa butter and sharpen with a knife. Dip the tip into the same colour cocoa butter.

Fabian S ä n g e r | Sweet Life

Exquisite Rezepte für Patisserie, Desserts & Co.

Sweet Life

Einem der besten Chocolatiers/Pâtisiers über die Schulter schauen: Mit seinem Rezeptband Sweet Life zeigt Fabian Säger sein enormes Fachwissen und seinen ästhetischen Anspruch erneut auf höchstem Niveau.

Der Autor teilt mit den Lesern Rezeptideen für mehr als 90 Kreationen, gegliedert in sieben verschiedene Themenbereiche. Die süsse Qual der Wahl reicht von ausgefallenen Geschmackskombinationen im Dessertbereich und professionellen Anrichtetechniken bis hin zu einfachen und gleichermassen köstlichen Kreationen im Glas.

Fabian Säger hat sich ebenfalls mit Leidenschaft und hohem Qualitätsanspruch in den Bereichen Food- und Produktfotografie einen Namen gemacht. Deshalb ist auch dieses Buch ein Genuss fürs Auge!

Bereits sein erster Band Sweet Inspirations wurde als bestes Dessert- und Schokoladenbuch der Schweiz gekürt und zählt zu den vier besten Dessertbüchern der Welt.

Sweet Life ist ein Muss für alle Chocolatiers, Konditoren, Köche und für ambitionierte Hobbybäcker.

Sweet Life

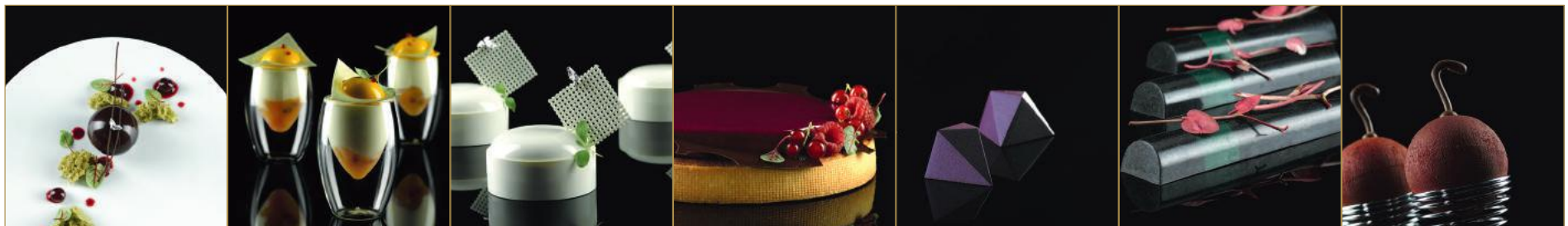
Sweet Life offers the unique opportunity to look one of the most renowned chocolatiers and pâtisiers over the shoulder: With this recipe collection, Fabian Säger again demonstrates his great expertise and aesthetic aspirations at the highest level.

The author shares his recipes for more than 90 creations in seven different categories. The tantalising choice of desserts ranges from inspired flavour combinations and professional presentation techniques to simple yet delectable creations in a glass.

Thanks to his passion and exacting standards, Fabian Säger has also made his name in food and product photography, so it comes as no surprise that this book is also a feast for the eyes.

His first publication, Sweet Inspirations, was voted best dessert and chocolate book in Switzerland and is regarded as one of the four best dessert books in the world.

Sweet Life is a must-read for all chocolatiers, confectioners, chefs and ambitious amateur bakers.



Dessert

Dessert im Glas

Pâtisserie

Torten/Tartes

Pralinen

Snack

Petits Fours

