

Bernd Siefert (Hrsg.)

# CHOCOLAT & CONFISERIE

Bernd Siefert (Hrsg.)

# CHOCOLAT & CONFISERIE

Kreationen von Daniel Budde, Matthias Frész,  
Daniel Rebert, Bernd Siefert, Felix Vogel

Fotografie: Matthias Hoffmann

MATTHAES VERLAG GMBH  
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe

# SCHOKOLADE IST LEIDENSCHAFT

Für mich gab es als Kind nichts Besseres als Kinder-schokolade und, als Konditorensohn, Papas Vollmilch-schokolade. Aber irgendwann kamen die ersten Aus-flüge in die Schweiz, das gelobte Land der Schoko-lade. Ich kann mich erinnern, dass ich nach einem solchen Ausflug, im zarten Alter von 10 Jahren, pro-biert habe, Ovomaltineschokolade selbst herzustellen.

Wenig später durfte ich mit auf Konditoreimessen, ein Eldorado für mich. Schnell verstand ich, dass es bei Tafelschokolade nicht nur Preisunterschiede, son-derm vor allem riesengroße Qualitätsunterschiede gibt.

Als Lehrling in Wiesbaden hatte ich dann zum ersten Mal die Gelegenheit, Valrhona-Schokolade zu pro-bieren, und da war es um mich geschehen. „Papa, die müssen wir haben“, sagte ich und so wurden wir einer der ersten Valrhona-Abnehmer in Deutschland. Valrhona hat den Schokoladenmarkt revolutioniert und dafür bin ich sehr dankbar!

Im Laufe der Jahre durfte ich viel über das „braune Gold der süßen Kunst“ lernen und die weltbesten Schokoladen verkosten. Heute suche ich aus dem riesigen Angebot immer die am besten passende Schokolade für meine jeweilige Kreation – ohne, auf die Marke zu achten. Nein, eigentlich stimmt das nicht ganz, denn ich arbeite zugegebenermaßen sehr gerne mit Original Beans zusammen – nicht nur weil diese Schokolade unglaublich aromatisch ist. Der Aspekt der Ökologie und Nachhaltigkeit beschäftigt mich, als Vater von drei Kindern, sehr. Bei Original Beans habe ich ein gutes Gefühl. Aber auch bei den ande-ren Zutaten setze ich voll auf Qualität. Hervorheben möchte ich hier den Nougat und den absolut über-ragenden Marzipan von Lubeca.

Gerne möchte ich Ihnen, liebe Leserinnen, lieber Leser, die Kreativen dieses Buches in alphabetischer Reihenfolge vorstellen:

**Daniel Budde**, super Fachmann aus Berlin. Wir kann-ten uns vor diesem Buch nur vom Hörensagen, denn sein guter Ruf eilt ihm voraus. Seine Stärken sind klassische Ganaches mit unglaublich interessanten Geschmacksinterpretationen, total moderne Tafel-schokolade und Desserts, die einen umhauen. Hammer! Danke, lieber Daniel!

**Matthias Frész** kenne ich durch die Arbeit in der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim, insbesondere durch sein Engagement in der Schoko-laden-Sommelier-Ausbildung, und natürlich durch Max Chocolatier in Luzern. Ich schätze ihn sehr. Lieber Matthias, herzlichen Dank, dass du kurzfristig einge-sprungen bist und unter Mithilfe deiner Frau eine so tolle Leistung abgeliefert hast. Die nächste Flasche Rotwein geht auf mich!

**Daniel Rebert** aus dem französischen Wissembourg kannte ich zwar schon vor dem Buch, aber eher von gelegentlichen Treffen am Valrhona-Stand. Er ist ein exzellenter Fachmann und super organisiert in der Produktion. Er erinnert uns immer wieder daran, dass wir mit unseren Produkten (auch) Geld verdienen müs-sen. Lieber Daniel, ich freue mich schon auf euren nächsten Besuch im Odenwald und unsere Gespräche über Patisserie und das Leben!

**Felix Vogel**, Konditormeister und Schokoladenfach-mann bei Valrhona. Felix hat das Buch von Anfang an mitgestaltet – Konzept, Aufbau ... Danke dafür, für deine Schokoladenkreationen und nicht zu vergessen für deine Freundschaft! Es macht immer wieder viel Spaß, mit dir und Keiko zusammenzusein. Ich schätze den fachlichen Austausch mit euch, und wenn ich auf etwas eifersüchtig bin, dann auf dein exzellentes Gitarrenspiel.



Last but not least möchte ich unseren Fotografen **Matthias Hoffmann** erwähnen. Er ist ein exzellenter Fotograf, ein sehr geduldiger Mensch und ein Freund, wie man ihn sich nur wünschen kann. Ohne ihn gäbe es wahrscheinlich dieses Buch nicht. Er hat immer wieder den Weg nach Michelstadt auf sich genommen und alles getan, um unsere Kreationen ins beste Licht zu rücken.

Jeder von euch ist mir sehr ans Herz gewachsen. Danke, dass wir zusammen dieses Buch gemacht haben!

Ich wünsche Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser, viel Spaß beim Lesen, Nachmachen und Verkosten der kleinen Köstlichkeiten – auch im Namen meiner Kollegen.

**Ihr Bernd Siefert**

Weltmeister der Konditoren  
und World Confectioner of The Year





# INHALT

*Vorwort*

4 **SCHOKOLADE  
IST LEIDENSCHAFT**

*Einleitung*

8 **AUF DEN SPUREN  
DES KAKAOS**

*Rezepte*

28 **PRALINEN**

121 **RIEGEL**

154 **SPEZIALITÄTEN**

*Signature-Kreation*

48 **DANIEL BUDDE**

118 **DANIEL REBERT**

152 **MATTHIAS FRÉSZ**

176 **FELIX VOGEL**

228 **BERND SIEFERT**

233 *Vitae*

237 *Bezugsquellen*

238 *Rezeptregister*



# AUF DEN SPUREN DES KAKAOS

Von Jan-Marcel Schubert

Cacao Conservation Leader  
Original Beans



## ORIGINAL BEANS

TASTE THE RARE  
AND PRESERVE IT







**EIN BLICK  
IN DIE GESCHICHTE**

Die europäische Geschichte von Schokolade ist noch sehr jung, wurden durch die Errungenschaften der industriellen Revolution doch erst die Voraussetzungen für die Herstellung des uns heute bekannten Produkts geschaffen. Die wohl jüngste echte Innovation stellt dabei die weiße Schokolade dar, die in den 1930er Jahren auf den Markt kam. Ebenso jung ist die Geschichte der Milkschokolade, deren Produktion erst durch die Erfindung von Milchpulver im Jahr 1865 durch Justus von Liebig und die Vermarktung desselben durch Henri Nestlé zwei Jahre darauf möglich wurde.

Dunkle Schokolade hingegen kann schon auf eine etwas längere Geschichte zurückblicken. Hier wurden die Grundlagen für die Produktion bereits 1826 durch die Entwicklung des Melangeurs von Philippe Suchard gelegt und 1879 durch die Entwicklung der Conche von Rudolph Lindt perfektioniert.

Bekannt wurde Schokolade in Europa durch Hernando Cortez, der bereits 1528 Kakaobohnen als Handelsware aus dem heutigen Mexico mit nach Europa an den Hof Kaiser Karls V. brachte. Vom spanischen Hof ausgehend eroberte das neue Genussmittel schließlich ab dem 17. Jahrhundert weitere höfische Gesellschaften in Europa. Konsumiert wurde der Kakao dabei bis ins 19. Jahrhundert hinein ausschließlich in Form von Trinkschokolade, die ihren süßen Geschmack der Beimischung von Zucker zur zermahlenden Kakaobohne verdankte und dementsprechend aufgrund der hohen Rohstoffpreise zunächst auch nur den oberen gesellschaftlichen Schichten vorenthalten war.

Diese Art der Trinkschokolade hatte jedoch nichts gemein mit dem scharf-würzigen Getränk, das in Zentralamerika auf eine lange Tradition zurückblickt – der ureigene bittere Geschmack der Kakaobohne erklärt auch, weshalb die Eroberer bei der Entdeckung von Mittelamerika durch Christopher Kolumbus noch kein Interesse an der Kakaofrucht hatten. Schon vor über 3000 Jahren wurde Trinkschokolade im heuti-

gen Mexico von den Olmeken und später den Maya in spirituellen Zeremonien verwendet und als Geschenk der Götter betrachtet. Dort hat das Wort „Schokolade“ auch seinen Ursprung. Es stammt von dem Wort „Xocolatl“, mit dem die Azteken, die zur Zeit der europäischen Eroberung in Mexico herrschten, ihren Kakaotrank bezeichneten.

Fälschlicherweise ging man im letzten Jahrhundert davon aus, dass Kakao daher aus Mittelamerika stammt, und noch bis vor einigen Jahren war man der Auffassung, dass die Olmeken die erste Kultur waren, die Kakao nutzte. Durch neueste Ausgrabungen in Ecuador und Peru konnte nun aber nachgewiesen werden, dass Kakao dort bereits vor über 5500 Jahren verwendet wurde.

**URSPRUNG UND  
UNTERSCHIEDE VON KAKAO**

Heute gilt es als erwiesen, dass aller Kakao aus Südamerika, genauer dem Amazonasgebiet, stammt. Neueste Forschungen legen dabei die Vermutung nahe, dass der Ursprung in Peru zwischen den Regionen Cusco und Madre de Dios liegt. Ausschlaggebend für diese Hypothese ist die genetische Vielfalt des dort heute noch kultivierten Ur-Kakaos, Chuncho genannt. Hier konnte in laufenden Forschungsarbeiten die höchste genetische Variabilität nachgewiesen werden, was bei Kulturpflanzen als eindeutiger Indikator für den Ursprung einer Pflanze gilt.

Durch die Handelswege vergangener Kulturen gelangte der Kakao dann sowohl nördlich bis ins heutige Ecuador und Venezuela, aber eben sogar bis nach Mexico wie auch nach Süden in das heutige Bolivien. Dabei spielten traditionelle Vorlieben eine große Rolle bei der Auswahl der Kakaosorten, die von A nach B transportiert wurden, wodurch jedes Mal wieder eine natürliche Selektion stattfand und damit der Grundstein für eine neue Sorte gelegt wurde. Genauer erforscht sind diese alten Handelswege, die teils mehrere Tausende Jahre zurückliegen, bisher aber noch nicht, so dass der genaue Weg, den der Kakao von Peru nach Mexico zurücklegte, noch nicht bekannt ist.

Ein gutes Beispiel für eine solche Selektion ist der weiße Kakao in Piura, der heute zu einer der begehrtesten Edelkakaos in Schokoladenmanufakturen zählt und bereits 2009 von Original Beans wiederentdeckt wurde. Dieser Ur-Kakao, der nur in einigen Tälern der Anden in Nordperu vorkommt, zeichnet sich durch einen auffallend hohen Anteil an weißen Kakaobohnen aus, was äußerst selten ist. Heute geht man davon aus, dass dieser Kakao von einer alten Kultur von der anderen Seite der Anden, also vom Amazonasgebiet, in das heutige Piura gebracht wurde. Warum dabei ausgerechnet die Früchte mit den weißen Bohnen ausgesucht wurden, die im Amazonas nur sehr selten zu finden sind, ist nicht bekannt. Fest steht einzig und allein: Es handelt sich um einen der besten Ur-Kakaos überhaupt, der heute erneut in der ganzen Welt geschätzt wird und mit seinen lebhaften Fruchtnoten überzeugt.

Derzeit sind bereits 20 Cluster, also Gruppen von Ur-Kakaos bekannt, und weitere werden durch laufende Forschungen noch hinzukommen. Des Weiteren gibt es bereits viele Hunderte identifizierte Kakao-Klone und moderne Hybriden in den Forschungsinstitutionen der Anbauländer. Diese Klone und Hybriden werden benannt oder kodiert, wobei jede dieser neuen Pflanzen entweder einem bestimmten selektierten Baum aus einer der 20 Gruppen angehört oder eine Kreuzung aus diesen repräsentiert.

Da Kakao schnell und einfach zu vermehren ist und schon seit Jahrtausenden angebaut wird, gibt es zudem eine schier unendliche Zahl an wilden Kreuzungen innerhalb und zwischen den genetischen Gruppen, wodurch man im Kakaoanbau nur selten von sortenrein sprechen kann. Die in den 1960er Jahren aufgrund von fehlenden Forschungsergebnissen eingeführte Übergangseinteilung in *Criollo*, *Forestero* und *Trinitario* ist dadurch schon lange überholt und schlichtweg falsch.

Alte Kakaosorten sind ähnlich wie alte europäische Kultursorten von Obst oder Getreide durch lokale Selektion entstanden, so dass es heute noch viele nur regional vorkommende Ur-Kakaos gibt, die aber wiederum eine gewisse genetische Variabilität auf-



Reife Piura-Blanco-Kakaofrucht





## REZEPTE

PRALINEN

RIEGEL

SPEZIALITÄTEN

SIGNATURE-  
KREATIONEN





# CLAIR DE LUNE

Zutaten für 30 Pralinen

## ZUSAMMENSETZUNG

- *Ganache „Clair de Lune“*
- *Überzug mit Kuvertüre Manjari*

## GANACHE „CLAIR DE LUNE“

- 120 g H-Sahne, 35 % Fettgehalt
- 2 g Vanillemark (Madagaskar)
- 12 g Invertzucker (Trimoline)
- 2 g Fleur de Sel
- 120 g Kuvertüre Manjari, 64 % Kakaogehalt (Valrhona)
- 120 g Kuvertüre Jivara, 40 % Kakaogehalt (Valrhona)
- 24 g Butter, 82 % Fettgehalt (Corman)

Die Sahne mit Vanillemark aufkochen und mit Folie abdecken. 4 Stunden darin ziehen lassen. Invertzucker und Fleur de Sel hinzufügen und auf 60 °C erhitzen.

Die Kuvertüren auf 50 °C schmelzen. Ein Drittel der Sahne zur Kuvertüre geben und mit einem Stielspatel in kreisförmigen Bewegungen einen glänzenden, elastischen Kern erzeugen. Dies ist der Indikator für eine perfekte Emulsion. Den Rest der Sahne in zwei Schritten emulgieren und die Ganache auf 45 °C abkühlen lassen. Anschließend die auf 18 °C temperierte Butter einmischen. Die Ganache bei einer Raumtemperatur von 18 °C abgedeckt etwa 2 Stunden vorkristallisieren lassen, bis sie „dressierfähig“ ist.

Pro Praline etwa 10 g Ganache mit einer Lochtülle Nr. 10 gleichmäßig auf eine Schokoladenfolie dressieren. Zeitnah feste Pralinenfolie auflegen und die Pralinen leicht andrücken, um die charakteristische „Palet“-Form zu erhalten. Die Pralinen mit Folie bei 18 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 24 Stunden kristallisieren lassen.

## ÜBERZUG

- *Kuvertüre Manjari, 64 % Kakaogehalt (Valrhona)*

## FERTIGSTELLEN

- *Goldspray (Valrhona Signature)*

Die kristallisierten Pralinen bei 4 °C 15 Minuten kalt stellen. Anschließend die Pralinenfolie lösen und die Oberseite mit einem kleinen Borstenpinsel mit vorkristallisierter Manjari-Kuvertüre abstreichen.

Sobald die Schokolade angezogen ist, die Pralinen von der Schokoladenfolie lösen und drehen, damit die „abgestrichene“ Seite als solider Boden zum Überziehen mit der Pralinengabel dienen kann.

Die Pralinen mit auf 31 °C temperierter Manjari-Kuvertüre überziehen und direkt nach dem Absetzen mit Goldspray veredeln.

Ein zugeschnittenes Stück feste Pralinenfolie auflegen und leicht andrücken, um nach der Kristallisation die charakteristische Mondform mit ihrem „Mondschein“, dem „Clair de Lune“, zu erhalten.

Die Pralinen sind bei 12 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % etwa 8 Wochen haltbar. Degustation optimal bei 20 °C. →





# WASSER UND PERUANISCHE SCHOKOLADE

Zutaten für 20 Portionen

## ZUSAMMENSETZUNG

- Wasser-Ganache
- Kräutereis
- Minze-Zitronen-Schaum
- dragierte Kakaonibs
- Minze-Zitronen-Schokolade

## WASSER-GANACHE

- 120 g Wasser
- 10 g Glukosesirup, 52 DE
- 170 g Kuvertüre Piura Porcelana, 75 % Kakaogehalt (Original Beans)

Wasser und Glukosesirup aufkochen. Die Kuvertüre einrühren. In einer geeigneten Form 24 Stunden bei 12 °C kristallisieren lassen und in einen Spritzbeutel abfüllen.

## KRÄUTEREIS

- 550 g Wasser
- 125 g Invertzucker
- 20 g Naturjoghurt, 3,5 % Fettgehalt
- 20 g Zitronenmelisse
- 10 g Basilikum
- 10 g Minze

Alle Zutaten zusammen aufkochen und in einem Pacojetbecher 24 Stunden frieren. Kurz vor dem Servieren im Pacojetbecher auffräsen.

## MINZE-ZITRONEN-SCHAUM

- 3 g Blattgelatine
- 150 g Sahne, 35 % Fettgehalt
- 350 g Wasser
- 30 g Zucker
- 4 Tropfen ätherisches Minzöl
- 3 Tropfen ätherisches Zitronenöl

Die Gelatine einweichen. Die Sahne erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Wasser und Zucker zur Sahne geben und mit den Ölen abschmecken. In einen 0,5-l-Sahnesiphon geben und mit einer N<sub>2</sub>O-Kapsel versetzen. Bis zum Servieren kalt stellen.

## DRAGIERTE KAKAONIBS

- 50 g Kakaonibs Piura Blanco (Original Beans)
- 50 g Kuvertüre Piura Porcelana, 75 % Kakaogehalt (Original Beans)

Die Kakaonibs mit untertemperierter Kuvertüre dragieren und bis zum Servieren kalt stellen.

## MINZE-ZITRONEN-SCHOKOLADE

- 2 Tropfen ätherisches Minzöl
- 3 Tropfen ätherisches Zitronenöl
- 20 g Zucker
- 100 g Kuvertüre Piura Porcelana, 75 % Kakaogehalt (Original Beans)

Die Öle mit dem Zucker verrühren und mit auf 32 °C temperierter Kuvertüre mischen. Aushärten lassen und bis zum Servieren kalt stellen.

## FERTIGSTELLEN

Die Ganache auf einen Teller dressieren, eine Mulde eindrücken und eine Eisnocke aufsetzen. Den Schaum aufsprühen und mit Nibs garnieren. Zum Schluss mit einer Micoplane etwas Minze-Zitronen-Schokolade auf das Dessert reiben. →



# HEUBLUMEN

Zutaten für ca. 130 Pralinen  
(1 Rahmen 30 cm × 30 cm)

## ZUSAMMENSETZUNG

- Heublumen-Ganache
- Crunch-Mischung
- Überzug mit Kuvertüre  
Grand Cru Rio Huimbi

## HASELNUSSPRALINÉ

- 40 g Zucker
- 60 g Haselnüsse

Den Zucker in einer Kupferkasserolle schmelzen und leicht karamellisieren. Die Haselnüsse hinzufügen, gut vermischen und zum Abkühlen auf eine Silikonbackmatte geben. Mit dem Thermomix oder einem Wet Grinder mahlen, bis das Nussöl austritt und sich eine homogene Masse bildet.

## HEUBLUMEN-GANACHE

- 360 g Sahne, 30 % Fettgehalt
- 15 g Heublumentee
- 230 g Zucker
- 560 g Kuvertüre Grand Cru Rio Huimbi, 42 % Kakaogehalt (Felchlin)

Die Sahne mit dem Heublumentee aufkochen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Tee absieben und gut ausdrücken.

Den Zucker in einem Kupferkessel schmelzen. Sobald er komplett geschmolzen ist, mit der Sahne ablöschen und nochmals aufkochen lassen. Den heißen Karamell zur Kuvertüre geben und glatt rühren. Die Ganache bei 18 bis 20 °C über Nacht kristallisieren lassen. Anschließend in einen Anschlagkessel geben und mit einem groben Anschlagbesen schaumig schlagen.

## CRUNCH-MISCHUNG

- 50 g Quinoa
- 100 g Haselnusspraliné (siehe links)
- 80 g Kuvertüre Grand Cru Rio Huimbi, 42 % Kakaogehalt (Felchlin)

Den Quinoa bei 180 °C 5 bis 6 Minuten rösten. Die auf 28 °C temperierte Pralinémasse mit der auf 30 °C temperierten Kuvertüre glatt rühren. Mit den Quinoa-Pops vermischen und sofort verarbeiten.

## ÜBERZUG

- Kuvertüre Grand Cru Rio Huimbi, 42 % Kakaogehalt (Felchlin)

## FERTIGSTELLEN

- Heublumen

Die Bodenplatte des Rahmens mit Folie auslegen und einen 2,5 mm hohen Rahmen auflegen. Die Crunch-Mischung gleichmäßig darin verteilen. Anschließend drei Rahmen, je 5 mm hoch, auflegen, die Ganache darin verteilen und glatt streichen. Die Ganache über Nacht kristallisieren lassen.

Den Crunchboden mit auf 30 °C temperierter Kuvertüre bestreichen. Nach dem Aushärten die Platte wenden und hauchdünn auf der Oberseite abstreichen. Sofort mit der Pralinengitarre in 2,3 cm × 2,3 cm große Stücke schneiden. Anschließend mit Kuvertüre dünn überziehen und mit ein paar Heublumen bestreuen.





## STEPS

1. Pralinéquadrate in Kuvertüre tunken.
2. Mit der Pralinengabel herausholen.
3. Vorsichtig absetzen.
4. Geforenen Stempel zur Hand nehmen.
5. Noch warme Kuvertüre mit dem Stempel prägen.
6. Kuvertüre kristallisieren lassen.
7. Mit Metallicpulver dekorieren.



## POIPOI

Zutaten für 192 Pralinen  
(1 Rahmen 34 cm x 34 cm)

### ZUSAMMENSETZUNG

- Croustillant Praliné „PoiPoi“
- Ganache „Keiko“
- Überzug mit Kuvertüre Guanaja lactée

### RAHMEN VORBEREITEN

- Kuvertüre Jivara, 40 % Kakaogehalt (Valrhona)

Eine Schokoladenfolie dünn mit auf 30 °C temperierter Kuvertüre abstreichen und den Rahmen andrücken.

### CROUSTILLANT PRALINÉ „POIPOI“

- 85 g geschälte Mandeln
- 120 g Sesam
- 125 g Zucker
- 4 g Fleur de Sel
- 5 g getrocknete Vanilleschote
- 335 g Praliné Noisette, 66 % Fruchtgehalt (Valrhona)
- 145 g Kuvertüre Jivara, 40 % Kakaogehalt (Valrhona)
- 45 g Kuvertüre Guanaja, 70 % Kakaogehalt (Valrhona)
- 40 g Kakaobutter (Valrhona)
- 55 g Sesam, kantonesisch karamellisiert (Sosa)
- 25 g Waffelcrunch Eclat d'Or (Valrhona) →







# BÛCHE ROULÉE ÉCLATS NOIRS

Zutaten für 1 Bûche für 8 Personen

**ZUSAMMENSETZUNG**

- Wiener Kakaobiskuit
- klassische Ganache aus dunkler Kuvertüre
- aufgeschlagene Ganache aus dunkler Kuvertüre
- Glasur aus dunkler Kuvertüre

**WIENER KAKAOBISKUIT**

- 80 g Eigelb
- 215 g Ei
- 225 g Zucker
- 135 g Eiweiß
- 55 g Mehl, Type 405
- 55 g Kakaopulver

Eigelb, Ei und 170 g Zucker in der Küchenmaschine weißschaumig schlagen.

Das Eiweiß steif schlagen und den restlichen Zucker hinzufügen.

Den Eischnee unter die Eigelb-Zucker-Masse ziehen, Mehl und Kakao sieben und unterheben.

Die Biskuitmasse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 230 °C im Umluft-ofen etwa 6 Minuten backen.

**SIRUP ZUM TRÄNKEN  
MIT SCHOKOLADENLIKÖR**

- 155 g Wasser
- 32 g Zucker
- 1 Vanilleschote (Tahiti)
- 50 g Schokoladenlikör

Aus Wasser, Zucker und der aufgeschlitzten Vanilleschote einen Sirup kochen und kurz aufkochen lassen. Anschließend den Schokoladenlikör in den erkalteten Sirup rühren. Die Vanilleschote entnehmen.

**KLASSISCHE GANACHE  
AUS DUNKLER KUVERTÜRE  
(200 G PRO BÛCHE)**

- 100 g H-Sahne, 35 % Fettgehalt
- 17 g Invertzucker
- 84 g Kuvertüre DANIEL REBERT, 70 % Kakaogehalt (Valrhona)

Die Sahne und den Invertzucker vermischen und auf 80 °C erhitzen. Anschließend die Sahnemischung langsam über die geschmolzene Kuvertüre gießen. Dabei in der Mitte rühren, um einen elastischen und glänzenden Kern zu erzeugen, der anzeigt, dass die Mischung zu emulgieren beginnt. Um eine perfekte Emulsion zu erhalten, muss diese Textur beibehalten werden, während die Sahnemischung nach und nach eingearbeitet wird, bis alles vermischt ist. Die Ganache über Nacht bei 18 °C kristallisieren lassen.

**AUFGESCHLAGENE GANACHE  
AUS DUNKLER KUVERTÜRE  
(360 G PRO BÛCHE)**

- 150 g Kuvertüre DANIEL REBERT, 70 % Kakaogehalt (Valrhona)
- 520 g H-Sahne, 35 % Fettgehalt
- 20 g Invertzucker
- 20 g Glukose

Die Kuvertüre schmelzen.

170 g Sahne mit Invertzucker und Glukose auf 45 °C erhitzen, in drei Schritten über die geschmolzene Kuvertüre gießen und mixen, um eine perfekte Emulsion zu erhalten. Während des Mixens die restliche Sahne hinzufügen. Die Ganache über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**GLASUR AUS DUNKLER  
KUVERTÜRE**

- 280 g Wasser
- 665 g Zucker
- 155 g Glukose
- 300 g Sahne, 35 % Fettgehalt
- 45 g Invertzucker
- 115 g Kakaopulver
- 20 g Gelatinepulver

160 g Wasser mit dem Zucker auf 120 °C erhitzen. Anschließend Glukose, Sahne, Invertzucker und Kakaopulver hinzufügen und erneut zum Kochen bringen. Die Mischung auf 60 °C abkühlen lassen und das im restlichen Wasser aufgelöste Gelatinepulver hinzufügen. Gut mixen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. →