

Törtchen

Kunstvolle Konditorei im Kleinformat

Herausgeber Bernd Siefert



VORWORT





Die Nummer 10 beim iPhone heißt schlicht X. Es soll eine neue Ära einleiten.

Unser Buch „Törtchen“ soll selbiges tun.

Wir als Konditoren brauchen wieder eine Aufbruchstimmung, denn wir haben viele Trends verpasst. Eis haben wir an die italienischen Eiscafés abgegeben oder sogar an Schöller und Co. Pralinen und Tafelschokoladen machen ambitionierte Hausfrauen manchmal besser als die Profis. Zum Kaffeetrinken geht man in die Espresso bar mit italienischem Ambiente. Die wunderbaren englischen Weddingcakes bieten Amateure an ...

Eine unserer letzten Bastionen sind Kuchen und Torten. Die geben wir nicht her. Nur müssen wir sie neu denken. Die klassische 30-er Form mit 12 Stückchen reicht allein nicht mehr aus. Wir brauchen kleine Formen, die portionstauglich sind. Aus der Torte wird ein Törtchen, aus dem Kuchen kleine Tartelettes und neue Formen wie Cake Pops, Macarons, Fours ergänzen das Ganze.

Wir, ich und meine sehr geschätzten Kollegen, die ich gleich einzeln vorstellen werde, zeigen Ihnen, wie abwechslungsreich, überraschend und kreativ Törtchen sein können.

Beginnen will ich die Vorstellungsrunde mit dem aufsteigenden Stern Felix Vogel, aufgewachsen in einer Konditorei, gelernt in Frankreich, neugierig und innovativ, der das Thema „Schokolade“ ganz wunderbar interpretiert. Dann folgt der ausgezeichnete Patissier Matthias Ludwigs, der sich mit dem Thema des Buches in seiner feinen Patisserie „TörtchenTörtchen“ jeden Tag beschäftigt und im Buch den fruchtigen Aspekt beleuchtet. Unser junger Schweizer Kollege Norman Hunziker, Mitglied der Schweizer Köche Nationalmannschaft, zeigt seine ganz eigenen Interpretationen zu dem Thema „Flavour“ und meine liebe Freundin und TV-Tortenqueen Betty hat ihre Fondanterfahrung mit Virtuosität in Blüten, Meerjungfrauen und Schmetterlinge umgesetzt, die jedes Törtchen zieren. Ich als Grandseigneur widme mich den Klassikern, denn neben dem Experimentellen brauchen wir die Beständigkeit der Klassiker. Dass ich sie neu interpretiere, versteht sich von selbst, oder?

Ins Bild gesetzt hat all die schönen Kreationen mein Freund und Fotograf Matthias Hoffmann. Wir, Betty, Felix, Matthias, Norman und ich hatten viel Spaß bei der Fotoproduktion.

Wir versprechen Ihnen, liebe Leser, dass dieses Buch nicht das letzte seiner Art sein wird, denn unser schönes Handwerk verdient es, gepflegt zu werden und wie könnten wir das besser machen, als mit innovativen Büchern, die unseren Kollegen und Freunden Anregungen geben. Das ist das Anliegen von uns allen.

In diesem Sinne gutes Gelingen,

Ihr Bernd Siefert and Friends



INHALT

BERND SIEFERT



SCHWARZWÄLDER KIRSCH	8
KÄSESAHNE	12
FRANKFURTER KRANZ	16
HERRENTORTE	20
JOGHURTSAHNE	25
FÜRST PÜCKLER	28
TRÜFFELSAHNE	32
LÜBECKER NUSS	35
CREMESCHNITTE	38
DOBOSTORTE	42
ZUGER KIRSCH	45
SACHER	48
LINZER TÖRTCHEN	52

KLASSIKER UP TO DATE



NORMAN HUNZIKER



APFELSTANGE	58
BÄRNER-TACO	62
BIER-IDEE	65
LA QUICHE SUCRÉ	68
MUSKAT-KAKAO-TARTE	71
ORIENTAL-SCHNITTE	74
SAN MANDARIN	77
PFIRSICH-RONDO	80
MATCHA-RING	84
FRISCHKÄSE-STEINPILZ-MACARONS	88
SÜSSE SCHNITTE	91
SÜSS-SAURE CRÈME BRÛLÉE	94
PETERSILIENWURZEL SÜSS-SAUER	98

AROMA UND TEXTUR



BETTINA SCHLIEPHAKE-BURCHARDT



FLOWER POWER	104
LEO	107
FROSCHKÖNIG	110
BE MY VALENTINE	114
MEERJUNGFRAU	118
PFIRSICHBLÜTE	121
MADAME POMPADOUR	124
SCHMETTERLING	127
RED ROSE	130
SEEROSE	134
INKED	138
TIKI/HAWAII	142

CAKE DESIGN



MATTHIAS LUDWIGS**FRUCHTIG & FRISCH**

ZITRUS HOCH3	148
MASCOBADO	152
GOLDENE MILCH	156
DER SEEBAER	159
PINERO	162
MISTER GREEN	166
SÜSSHOLZRASPLER	170
SICILY 4EVER	174
FYGEN	178
CAPRAQ	181
PRUMM	184
LADY VIOLET	188

**FELIX VOGEL****100 % SCHOKOLADIG**

BLACK ROSE	194
SOMMER	197
KEIKO	200
MACA-BERRY	204
TARTE 100 % CHOCOLAT	208
MOCACCINO	212
ROTKÄPPCHEN	216
QUATRE CHOCOLATS	220
CHÉRI CHERRY	223
KYOTO	226
PRESTIGE	230
BRAUNFELS-OISO	234



BERND SIEFERT

Klassiker up to date



>>

Die Klassiker der Konditorei sind für mich wichtig, wie die Wurzeln für einen Baum!

Jeder sollte wissen, auf welcher Basis seine Kunst aufbaut.

Das heißt aber nicht, dass die Klassiker nur ungesehen übernommen werden sollen. Nein, eine neue Interpretation ist wünschenswert. So entsteht aus der Klassik Moderne.

#berndsiefert

<<

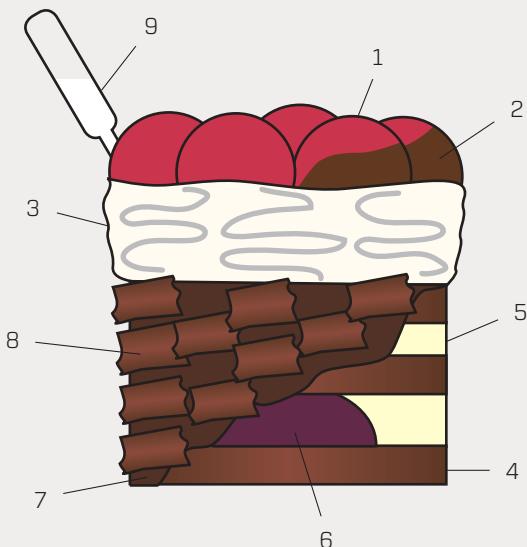
SCHWARZWÄLDER KIRSCH

by Bernd Siefert



ZUSAMMENSETZUNG

- 1 „BOLLENHUT“ AUS BRANDMASSE UND ROTEM CRAQUELIN-MÜRBETEIG
- 2 SCHOKOLADEN-KIRSCHWASSER-CREME
- 3 KIRSCHWASSERSAHNEROSETTE
- 4 SCHOKOLADENBISKUIT OHNE MEHL
- 5 KIRSCHWASSERSAHNE
- 6 KIRSCHFÜLLUNG
- 7 DUNKLE SCHOKOLADENGLANZGLASUR
- 8 SCHOKOLADENSPÄNE
- 9 PIPETTE MIT KIRSCHWASSER



ZUTATEN FÜR 10 TÖRTCHEN, Ø 6,5 CM

ROTER CRAQUELIN-MÜRBETEIG [für 10 Törtchen]

- > 100 g Weizenmehl Type 550
- > 100 g Zucker
- > 80 g Butter, weich
- > 1 TL Lebensmittelfarbkonzentrat, rot

Alle Zutaten zu einer glatten Masse verkneten und zwischen zwei Backmatten 2 mm dünn ausrollen. Die Masse mindestens 1 Stunde gefrieren, anschließend Kreise [Ø 7 cm] ausschneiden. Die Kreise kurz vor Gebrauch auftauen lassen.

SCHOKOLADEN-CRÈME-PÂTISSIÈRE [für 10 Törtchen]

- > 175 ml Milch, 3,5 % Fett
- > 15 g Cremepulver
- > 40 g Puderzucker
- > 40 g Eigelb
- > 5 g Kakaopulver
- > 20 g Butter

Die Milch zum Kochen bringen. Das Cremepulver mit Puderzucker und Eigelb mischen und die kochende Milch nach und nach unterrühren. Alles erneut aufkochen, das Kakaopulver einrühren und die Butter unterrühren.

BRANDMASSE [für 10 Törtchen]

- > 100 g Milch, 3,5 % Fett
- > 100 g Wasser
- > 90 g Butter
- > 2 Msp. Salz
- > 2 Msp. Zucker
- > 110 g Weizenmehl Type 550
- > 200 g Vollei

Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker aufkochen. Das Mehl auf einmal zugeben und etwa 1 Minute abbrennen. Die Masse abkühlen lassen, Vollei nach und nach mit einem Spatel unterrühren und die Masse glatt rühren. Die Brandmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle [Ø 1 cm] füllen. Jeweils sechs Tupfen [Ø 1 cm] als „Bollenhut“ auf eine Backmatte dressieren und mit dem ausgestochenen Craquelin-Mürbeteig belegen. Die Hüte in den Ofen schieben, die Temperatur auf 160 °C reduzieren und die Hüte 20 bis 30 Minuten backen. Herausnehmen und die Hüte auf einem Gitter auskühlen lassen.

SCHOKOLADEN-KIRSCHWASSER-GANACHE [für 10 Törtchen]

- > 50 g Bitterschokolade
- > 50 g Kirschwasser, 40 Vol.-%

Die Bitterschokolade schmelzen und mit dem Kirschwasser zu einer Ganache röhren. Die Schokoladen-Kirschwasser-Ganache unter die Crème pâtissière mixen und alles etwa 1 Stunde abgedeckt kühl stellen.

KIRSCHWASSERSAHNE

[für 10 Törtchen]

- > 3 Blatt Gelatine, Platin
- > 90 g Kirschwasser
- > 40 g Zucker
- > 750 g Sahne, geschlagen

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Kirschwasser mit dem Zucker erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Dann nach und nach die geschlagene Sahne unterziehen. Die Kirschwassersahne in einen Spritzbeutel mit Spezialtülle [Russische Tüpfenballontülle] füllen, in Rosetten auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen und gefrieren.

SCHOKOLADENBISKUIT OHNE MEHL

[für 1 Blech 60 x 40 cm]

- > 170 g dunkle Kuvertüre, 70 %
- > 160 g Butter
- > 165 g Eiweiß
- > 50 g Zucker
- > 1 Prise Salz
- > 80 g Eigelb
- > 1 Vanilleschote, Mark

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Kuvertüre und Butter schmelzen und auf 40 °C erwärmen. Eiweiß mit Zucker und Salz zu stabilem Schnee schlagen. Das Eigelb mit dem Vanillemark glatt rühren und unter den Eischnee ziehen. Die Eimasse anschließend unter die Kuvertüre-Butter-Mischung ziehen. Die Masse 1 cm hoch auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei offenem Zug etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und aus dem Biskuit Kreise [Ø 5,5 cm] ausschneiden.

KIRSCHFÜLLUNG

[für 10 Törtchen]

- > 300 g TK-Sauerkirschen
- > 60 g Zucker
- > 40 g Weizenpuder
- > 25 g Kirschwasser

Die Sauerkirschen auftauen, abtropfen lassen und den Kirschsaft auffangen. Kirschsaft, Zucker und Weizenpuder vermischen und kräftig aufkochen. Die abgetropften Kirschen unterheben und alles auskühlen lassen. Das Kirschwasser unterrühren, die Kirschmasse in Silikonhalbkugeln [Ø 5 cm] füllen und tiefgefrieren.

DUNKLE SCHOKOLADENGLANZ-GLASUR

- > 54 g Gelatine, Platin
- > 1000 g Sahne
- > 50 g Glukosesirup
- > 240 g Kakaopulver
- > 300 g dunkle Kuvertüre, 70 %
- > 20 g Butter
- > 900 g Zucker
- > 170 g Wasser

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne und Glukosesirup auf 80 °C erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kakaopulver, Kuvertüre und Butter zugeben. Den Zucker mit dem Wasser auf 125 °C kochen, zugeben und alles mit dem Mixer homogenisieren, dabei gegebenenfalls noch etwas Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

FERTIGSTELLUNG DER TÖRTCHEN

- > Sprühkuvertüre, weiß
- > Blattsilber
- > Schokoladenspäne, dunkel
- > Pipette, mit Kirschwasser gefüllt

Die gefrorenen Kirschwassersahnerosetten mit weißer Sprühkuvertüre besprühen und mit Blattsilber bestreuen. Die Schokoladen-Kirschwasser-Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die „Bollenhüte“ aus Brandmasse-Craquelin-Mürbeteig damit füllen. Die Törtchen zusammensetzen. Dafür einen Schokoladenbiskuitboden mit Kirschfüllung-Halbkugel zuerst in einen Ring [\varnothing 6,5 cm] einlegen, dann mit etwas Kirschwassersahne auffüllen. Den zweiten Biskuit auflegen und wieder mit Kirschwassersahne [etwa 1 cm hoch] füllen. Dann den letzten Biskuit auflegen, mit Kirschwassersahne abschließen und die Schichttörtchen tiefkühlen. Die gefrorenen Törtchen auslösen, auf ein Gitter setzen und mit der Schokoladenglanzglasur überziehen. Die Törtchen seitlich mit Schokoladenspänen bestreuen und die Glasur fest werden lassen. Die Kirschwassersahnerosetten darauf platzieren und den gefüllten „Bollenhut“ aufsetzen. Die Törtchen jeweils noch mit einer Kirschwasserpipette vollenden.



TIPP

Für die weiße Sprühkuvertüre 500 g Kakaobutter mit 500 g weißer Kuvertüre schmelzen, verrühren und durch ein feines Sieb streichen. Nach Belieben noch etwas Titandioxid [ca. 20 g] untermixen.

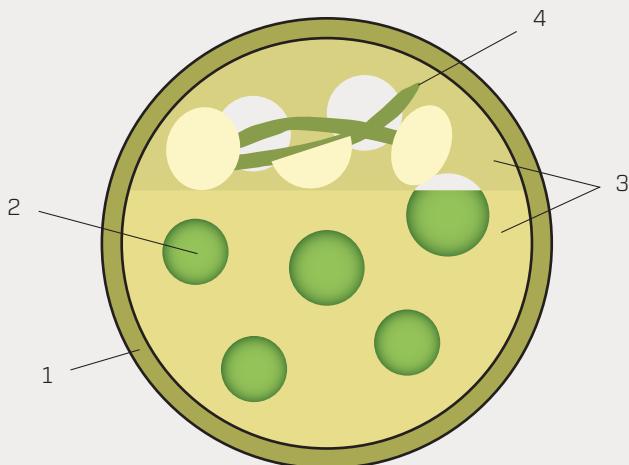
MATCHA-RING

by Norman Hunziker



ZUSAMMENSETZUNG

- 1 MATCHA-MÜRBETEIG-RING
- 2 GLASIERTE HASELNUSSMOUSSE-SCHEIBE
MIT PASSIONSFREUCHTGELEEKERN
- 3 KUVERTÜRESCHIEBEN
- 4 SCHOKOLADENDEKOR



ZUTATEN FÜR 10 TÖRTCHEN, Ø 7,5 CM

PASSIONSFREUCHTGELEE

[für 10 Törtchen]

- > 300 g Passionsfruchtpüree [Boiron]
- > 20 g Zucker
- > 7 g Gelatine, eingeweicht

Passionsfruchtpüree mit dem Zucker aufkochen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Gelee in eine rechteckige Form (38 x 15 cm) gießen und im Kühlschrank anziehen lassen.

HASELNUSSMOUSSE

[für 10 Kreise, Ø 7 cm]

- > 40 g Zucker
- > 25 g Butter
- > 100 g Fina noble Piemontese 60 % [Felchlin Gianduja]
- > 30 g Vollei
- > 40 g Puderzucker
- > 90 g Crème fraîche
- > 9 g Gelatine, eingeweicht
- > 240 g Sahne, geschlagen

Zucker, Butter, Gianduja und Vollei unter ständigem Rühren auf 80 °C erwärmen, bis eine homogene Masse entsteht. Den Puderzucker untermischen und die Masse auskühlen lassen. Die Crème fraîche untermengen, die ausgedrückte Gelatine unterrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Mousse in einem Rahmen (38 x 15 cm) 1,5 cm dick ausstreichen. Das erstarrte Passionsfruchtgelee darauf setzen, die übrige Mousse nochmals 1,5 cm dick aufstreichen und alles gefrieren. Die Mousse antauen lassen und mit einem Ausstechring (Ø 7 cm) Kreise ausstechen. Jeweils das obere Drittel abtrennen, die Mousse-Scheiben auf ein Gitter setzen und bis zum Glasieren zugedeckt tiefkühlen.

MATCHA-MÜRBETEIG-RINGE

[für 10 Tarteringe, Ø 7,5 cm]

- > 200 g Mehl
- > 6 g Matcha-Pulver
- > Lebensmittelfarbe, grün
- > 65 g Zucker
- > 2 g Salz
- > 100 g Butter, kalt und gewürfelt
- > 2 Eigelbe
- > 10 g Wasser

Mehl, Matcha-Pulver, Lebensmittelfarbe, Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen. In der Küchenmaschine die kalten Butterwürfel unterrühren und alles zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Eigelbe und Wasser verquirlen, unterrühren und alles schnell zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten! Den Teig flach drücken und zugedeckt 1 Stunde kühlen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig ausrollen und die Tarteringe damit auslegen, wie in Step 1–6 gezeigt.

STEPS

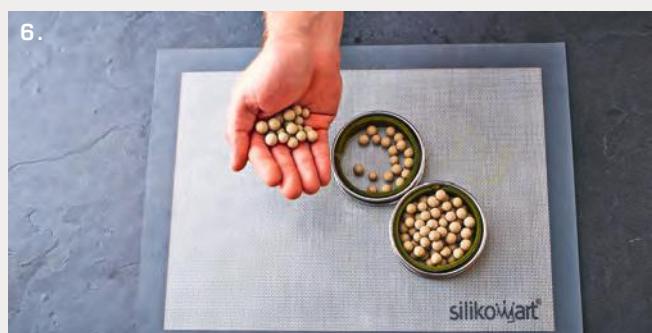
1. Den Teig auf einer Silikonmatte 2 mm dick ausrollen.
2. Den Teig auf ein leicht bemehltes Brett geben und mit Hilfe eines Lineals in der Breite der Tarteringe in Streifen schneiden.
3. Die Mürbeteigstreifen aufrollen.
4. Die Tarteringe auf eine Silikonmatte legen und mit Backtrennspray aussprühen.
5. Die Mürbeteigrollen in die Tarteringe legen und diese locker mit dem Teig auslegen.
6. Die Tarteringe vor dem Backen mit Backperlen füllen.

Die Mürbeteigringe im Ofen etwa 15 Minuten blind backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, die gebackenen Ringe vorsichtig auslösen und auskühlen lassen.

MATCHAGLASUR

- > 350 g Milch
- > 70 g Glukosesirup
- > 160 g Wasser
- > 450 g Edelweiss 36 %
[Felchlin weiße Kuvertüre]
- > 150 g Kokosfett
- > 9 g Gelatine, eingeweicht
- > 6 g Matcha-Pulver
- > Lebensmittelfarbe, grün

Milch, Glukosesirup und Wasser aufkochen und die Kuvertüre darin schmelzen. Das Kokosfett untermischen, schmelzen und alles kurz aufmixen, dabei darauf achten, dass keine Luft untergemischt wird. Ausgedrückte Gelatine, Matcha-Pulver und etwas grüne Lebensmittelfarbe zufügen und alles gut verrühren. Die Glasur auf 28 °C abkühlen lassen. Die Haselnussmousse-Scheiben auf ein Gitter legen und mit der Matchaglasur überziehen.





FERTIGSTELLUNG DER TÖRTCHEN

- › 10 Matcha-Mürbeteig-Ringe
- › 10 Haselnussmousse-Scheiben, glasiert
- › 300 g Edelweiss 36 % [Felchlin weiße Kuvertüre], temperiert
- › 5 g Matcha-Pulver

Die Mürbeteigringe auf einer Seite mit einer Reibe gerade reiben, damit sie stehen können. Die glasierte Mousse einsetzen und kühnen. Die temperierte Kuvertüre auf einer Folie dünn ausstreichen. 20 Kreise [\varnothing 7,5 cm] ausschneiden und bei 10 Kreisen mit einem Messer das obere Drittel abschneiden. Mit unterschiedlichen kleinen Ausstechringen Löcher in die Kreise und Zwei-Drittel-Kreise stechen. Die löchrigen ganzen Kreise nun jeweils auf die Rückseite des Rings und die Zwei-Drittels-Kreise auf die Vorderseite kleben. Die Kuvertüre hält an der Glasur.

Das Matcha-Pulver in einer kleinen Schüssel mit einem Löffel verteilen, so dass kleine Krater und Hügel entstehen. Die übrige temperierte Kuvertüre in einen Dressierbeutel mit Lochtülle geben, in Form von Ästen auf das Pulver dres- sieren und erstarren lassen. Die Äste vor sichtig herausheben und mit einigen der kleinen ausgestochenen Kuvertürekreisen in den Hohlraum der Törtchen legen.



Törtchen – Kunstvolle Konditorei im Kleinformat

Innovativ, abwechslungsreich und wunderschön sind die 62 Kreationen der Autoren Norman Hunziker, Matthias Ludwigs, Bettina Schliephake-Burchardt, Bernd Siefert und Felix Vogel. Die Entwicklung weg von der klassischen Torte hin zu kleinen kunstvollen Törtchen wird von den Autoren in diesem Buch meisterhaft in Szene gesetzt. Hierbei widmet sich jeder einem speziellen Thema.

Felix Vogel zeigt uns die tollsten Schokoladenwunder, Matthias Ludwigs erschafft die schönsten Obsttörtchen, während Norman Hunziker in seinen Kreationen Textur und Aroma in den Vordergrund stellt. Bettina Schliephake-Burchardt zaubert die süßesten Motivtörtchen und last but not least liefert uns Bernd Siefert eine zeitgemäße Interpretation der Klassiker deutscher Konditorenkunst.

Die fünf Profis stellen jeweils 12–13 Rezepte vor, anschaulich mit Schritt-für-Schritt-Bildern, die das Nachmachen vereinfachen und gleichzeitig genug Spielraum für eigene Interpretationen lassen. Dieses Buch ist eine unerschöpfliche Inspirationsquelle und unverzichtbares Arbeitsbuch für alle Interessierten an der süßen Kunst.

ISBN 978-3-87515-134-3

