

DAVID SCHMID

saisonale kreationen

FÜR KONDITOREI, CONFISERIE
UND BÄCKEREI



MATTHAES

konfettolino

Rezeptur ergibt 20 Stück

Das Brunsli ist ein schokoladiger Konfekt-Klassiker aus der weihnachtlichen Backstube. Es wird in der ganzen Schweiz hergestellt und konsumiert, hat aber einen besonders starken Bezug zu Basel, weshalb es auch gerne Basler Brunsli genannt wird. Bei der nachfolgenden Hefesüßteig-Kreation wird der Brunseliteig als Füllung eingesetzt. Mit dieser Technik können gestalterisch und geschmacklich tolle Kreationen hergestellt werden. Als Variante kann man den Brunseliteig auch durch den weihnachtlichen Zimtsternteig ersetzen.



BASLER BRUNSLITEIG (FÜR 1494 G)

625 g	Mandeln, geschält und gemahlen
625 g	Puderzucker
50 g	Kakaopulver (Felchlin)
10 g	Zimt, gemahlen
›	mischen
156 g	Wasser
18 g	Kirschwasser 40 Vol.-%
10 g	Eiweißpulver
›	verrühren, zugeben und kurz zu einem Teig mischen

Den Teig in Plastikfolie verpacken und 8–12 Stunden bei 2–5 °C stabilisieren lassen. Den Teig anschließend 5 mm dick ausrollen und mit einem Konfetti-Ausstecher (10 cm Ø) 20 Konfetti (45 g) ausstechen. Die Konfetti auf mit Plastikfolie belegte Bleche absetzen und bis zur Weiterverarbeitung bei 2–5 °C lagern.

PLUNDERTEIG

2000 g : Plunderteig (siehe Seite 280)

Je 1000 g Teig auf 45 x 55 cm in 2,2 mm Dicke ausrollen, auf mit Plastikfolie belegte Bleche abrollen, abdecken und 45–60 Minuten bei -18 °C stabilisieren lassen. Anschließend mit einem Konfetti-Ausstecher (10 cm Ø) 40 Konfetti (30 g) ausstechen, auf mit Plastikfolie belegte Bleche absetzen, abdecken und bis zur Weiterverarbeitung bei -18 °C lagern.

VORBEREITUNG

20 : Konfetti-Bandeisenbackform (11 x 11 cm Ø, 3 cm Höhe)
(aus Bandeisen selbst hergestellt, siehe Seite 298)
› mit Butterfett ausstreichen und mit Silikonpapier-Streifen auskleiden

AUFARBEITEN

: Eistreiche (siehe Seite 287)

Die Hälfte der Plunderteig-Konfetti auf mit Silikonpapier belegte Bleche absetzen und die Oberfläche mit Ei bestreichen. Die Brunsliteig-Konfetti auflegen, mit Ei bestreichen und die anderen Hälften der Plunderteig-Konfetti als Deckel auflegen. Mit einem Ausstecher (4 cm Ø) den Mittelteil markieren, mit einem Messer die Randpartie bis zur Markierung 8-mal einschneiden und die einzelnen Teile um 180 ° drehen. Die Oberfläche ebenfalls mit Ei bestreichen und mit den vorbereiteten Konfetti-Backformen umstellen. Mit Plastikfolie abdecken und bei Raumtemperatur gären lassen.

Stückgare 20–30 Minuten

BACKEN

Im Etagenofen mit Dampf einschießen und nach 12 Minuten Backzeit Zug öffnen und goldgelb backen.

Backtemperatur Oberhitze 210–215 °C

Unterhitze 190–195 °C

Backzeit 24–26 Minuten

FERTIGSTELLUNG

: Aprikosengelee

Nach dem Backen die Oberfläche der Gebäcke gleichmäßig mit heißem Aprikosengelee glieren. ■

knusper-waggis

Rezeptur ergibt 20 Stück

Der Waggis ist die bekannteste Figur der Basler Fasnacht. Er hat einen großen Mund mit enormen Zähnen, eine riesige Nase und einen wilden, nach allen Richtungen abstehenden Haarschopf. Der Waggis ist laut, derb und auch verspielt. Er zeigt mit dem Finger auf die Leute, klopft lauthals seine Sprüche und wirft mit Konfetti und Orangen um sich.

HAARSCHOPF

- 20 Alubackformen (9 cm Ø, oben gemessen)
Kakaobutterfarbe 32 °C, gelb, rot
Lebensmittelfarbpulver, silber

Cornflakes-Mischung (für 800 g)

- 150 g Cornflakes (Kellogg's Frosties)
150 g Mandelstäbchen, karamellisiert (siehe Seite 288)
70 g Cranberrys, gedörrt und leicht gestückelt
85 g Orangeat (3 x 3 mm)
› miteinander mischen
- 260 g Grand Cru Grenada 65 % (Felchlin) oder
Grand Cru Opus Blanc Sélection 35% (Felchlin),
temperiert
85 g Kakaobutter, 30 °C
1 Vanilleschote, ausgekratzt
› mischen, zur Cornflakesmischung geben und alles
miteinander vermengen, dazu evtl. nochmals kurz in
der Mikrowelle erwärmen

Je 40 g Mischung mithilfe eines Löffels in Alubackformen (9 cm Ø; oben gemessen) einfüllen. Anschließend 20–30 Minuten bei 2–5 °C kristallisieren lassen und ausformen. Die Oberfläche mit gelber oder roter Kakao-butterfarbe besprühen und 12–24 Stunden bei 16–18 °C kristallisieren lassen. Die Oberfläche mit Lebensmittel-farbpulver bepinseln.



WAGGISMASKE

- 700 g Marzipan
Sprühkuvertüre dunkel (siehe Seite 289)
Lebensmittelfarbpulver, gold, silber
Kuvertüre Edelweiß 36 % (Felchlin), temperiert
Grand Cru Grenada 65 % (Felchlin), temperiert

Das Marzipan 10 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher (5,5 cm Ø) Kreise (35 g) ausschneiden. Das Marzipan in Waggis-Silikonformen (Bezugsquelle David Schmid) ausdrücken und auf Bleche mit Silikonpapier absetzen. Die Waggismasken mit Sprühkuvertüre besprühen und 12–24 Stunden bei 16–18 °C kristallisieren lassen. Anschließend die Oberfläche mit den beiden Lebensmittel-farbpulvern in Gold und Silber bepinseln. Dann Augen mit temperierter weißer und dunkler Kuvertüre dressieren.



FERTIGSTELLUNG

: Grand Cru Grenada 65 % (Felchlin), temperiert

Die Waggismasken mit temperierter Kuvertüre wie auf dem Bild zu sehen auf dem Haarschopf befestigen.

TIPP

Mit dieser Herstellungstechnik können in jeder beliebigen Zusammensetzung Varianten von Figuren (z.B. Clownkopf) erstellt werden. Der Fantasia sind keine Grenzen gesetzt. ■



pralinen-herz

Rezeptur ergibt 10 Stück

KUVERTÜRE-HERZBODEN

- Grand Cru Maracaibo Criolait 38 % (Felchlin), temperiert
- Sprühkuvertüre dunkel (siehe Seite 289)
- Lebensmittelfarbypulver, bronze

10 Herzformen (11 cm Länge, 11,5 cm Breite) mit temperierter heller Kuvertüre füllen und 2–3 Minuten stehen lassen. Danach die Formen umdrehen, ausklopfen, die Ränder abkratzen und kurz kristallisieren lassen. Die Formen ein zweites Mal mit temperierter heller Kuvertüre füllen, sofort umdrehen, leicht ausklopfen, die Ränder abkratzen und mit der Öffnung nach unten auf Silikonpapier absetzen. Durch das leichte Nachlaufen der Kuvertüre wird der Rand etwas dicker und stabiler. Die Formen 20–30 Minuten bei 2–5 °C kristallisieren lassen und danach ausformen. Die Herzen auf mit Silikonpapier belegten Blechen absetzen, gleichmäßig mit dunkler Sprühkuvertüre besprühen und 12–24 Stunden bei 16–18 °C kristallisieren lassen. Nach dem Kristallisieren mit Lebensmittelfarbypulver bepinseln.

KUVERTÜRE-HERZDECKEL

- Grand Cru Maracaibo Criolait 38 % (Felchlin), temperiert
- Sprühkuvertüre dunkel (siehe Seite 289)
- Kakaobutterfarbe 32 °C, rot

10 Herzformen (11 cm Länge, 11,5 cm Breite) 15–20 Minuten bei -18 °C kühlen. Die Formen aus dem Tiefkühler nehmen und sofort mithilfe eines Dressiersacks parallele Fäden aus temperierter heller Kuvertüre aufdressieren. Dann sofort überkreuzende Fäden in die andere Richtung dressieren. Den Rand der Formen mit einem Horn abkratzen, 20–30 Minuten 2–5 °C kristallisieren lassen und ausformen. Die Herzen auf mit Silikonpapier belegten Blechen absetzen, dann zuerst mit dunkler Sprühkuvertüre und anschließend mit roter Kakaobutterfarbe besprühen. Bei 16–18 °C kristallisieren lassen.

MARZIPAN-AMOR

- Marzipan
- Sprühkuvertüre weiß (siehe Seite 289)
- Lebensmittelfarbypulver, silber

Das Marzipan 10 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher (5,5 mm Ø) Kreise (35 g) ausstechen. Diese kugelförmig modellieren, in eine Amor-Silikonform (9 cm Länge, Bezugsquelle David Schmid) ausdrücken und auf ein mit Silikonpapier belegtes Blech absetzen. Die Oberfläche mit weißer Sprühkuvertüre besprühen und 12–24 Stunden bei 16–18 °C kristallisieren lassen. Nach dem Kristallisieren mit Silberpulverfarbe bepinseln.

FERTIGSTELLUNG

- individuelle Pralinen nach Wunsch
- Grand Cru Opus Blanc Sélection 35 % (Felchlin), temperiert

Den Herzboden mit Pralinen füllen. Dann einen Herzdeckel auflegen und den Marzipan-Amor mit etwas temperierter weißer Kuvertüre auf dem Herz befestigen.

TIPP

Das rote Herz ist eine gute Gestaltungsfläche, um weitere Motive wie zum Beispiel Blumen-Arrangements auf dem Herz zu befestigen. ■

bunny-lolly

Rezeptur ergibt 40 Stück



VORBEREITUNG

- 40 Trüffeskugeln (Kuvertüre hell, 34 mm Ø)
- 40 Lollystängel
- Grand Cru Grenada 65 % (Felchlin), temperiert
- HASELNUSS-HONIG-FEIGEN-GANACHE**
(für 1046 g)
- 170 g Zucker
- › goldbraun schmelzen
- 30 g Glukosesirup
- 100 g Honig
- › mischen, zum Karamell geben (Karamellisierungs- vorgang stoppen)
- 320 g Sahne (35 % Fettgehalt)
- › auf 50 °C erhitzen
- 30 g Zucker
- 3 g Meersalz, gemahlen
- 3 g Pektin Gelbband
- 2 Vanilleschoten, ausgekratzt
- › mischen und in die Sahne einrühren. Nach und nach zum Karamell geben und homogen mischen
- 240 g Grand Cru Grenada 65 % (Felchlin), Tropfen
- › Karamell in 2–3 Intervallen auf die Kuvertüre gießen und glatt arbeiten, bis eine glänzende und homogene Masse entsteht
- 100 g Piemonteser Haselnüsse, geröstet und gemahlen
- 50 g Feigen, gedörrt und fein gehackt
- › zugeben und unter die Ganache mischen. Ganache bei 30 °C abfüllen
- Je 20 g Ganache in die Trüffeskugeln einfüllen und 3–4 Stunden bei 16–18 °C kristallisieren lassen. Anschließend je einen Lollystängel einsetzen, in temperierte dunkle Kuvertüre tauchen und kristallisieren lassen.

DEKOR-ELEMENTE

Ohren

Ein glattes Blech mit einem Lappen anfeuchten und Plastikfolie aufziehen. Lebensmittelfarbpulver in Gold und Bronze mithilfe eines Pinsels auf die Plastikfolie aufpudern. Dann mit temperierter dunkler Kuvertüre bestreichen und wachsweich anziehen lassen. Anschließend mit Herz-Ausstechern (6 cm Ø) Ohren ausstechen und mit einem zweiten Herz-Ausstecher (3 cm Ø) die Mitte abstechen, dann bei 16–18 °C kristallisieren lassen.

Haare

Schokoladen-Marzipan (siehe Seite 289) 2,5 mm dick ausrollen und mit einer Strukturrolle zeichnen. In Rechtecke von 9 x 3 cm schneiden und anschließend Streifen einschneiden. Der Länge nach einrollen, auf die Verschlussstelle legen und mit Marzipanlack besprühen.

Nase

Rosa Marzipan 10 mm dick ausrollen und mit einer Lochtülle (13 mm Ø) Kreise (2 g) ausstechen. Oval modellieren, mit rosa Lebensmittelfarbe die Konturen airbrushen und mit Marzipanlack besprühen.

Schnauze

Schokoladen-Marzipan (siehe Seite 289) 3 mm dick ausrollen und mit einem Herz-Ausstecher (2,5 cm Länge, 3 cm Breite) Herzen (2 g) ausstechen. Die Schnauze mit einem Modellierholz einkerbten und mit Marzipanlack besprühen.

Zähne

Dekormasse 4 mm dick ausrollen. Zähne (2 cm Länge, 1,5 cm Breite) schneiden. Den Mittelteil mit einem Messerrücken leicht eindrücken. Die Oberfläche mit Lebensmittelfarbpulver in Silber bepinseln und mit Marzipanlack besprühen.

Zusammensetzen

Die einzelnen Elemente mit temperierter dunkler Kuvertüre wie auf dem Bild zu sehen an den Lollys anbringen. ■



japonais-glücksschwein

Rezeptur ergibt 20 Stück

JAPONAISBÖDEN

Hinweis: Rezepturmenge für 189 Stück

Japonaismasse (für 550 g)

150 g	Eiweiß
75 g	Zucker
›	zu Schnee schlagen
75 g	Zucker
›	während des Schlagens nach und nach zugeben
150 g	Haselnüsse, gemahlen
50 g	Weizenstärke
20 g	Vanillezucker (siehe Seite 287)
30 g	Zucker
›	mischen, zugeben und vorsichtig daruntermischen

Eine Gummischablone (64 × 50 cm, 5,5 cm Ø, 3 mm dick, 63 Stück, Bezugsquelle Pitec AG) auf ein mit einer Silikon-backmatte belegtes Blech legen und je 170 g Japonais-masse gleichmäßig aufstreichen. Die Gummischablone vorsichtig entfernen. Vorgang wiederholen, bis die Masse verarbeitet ist.

Backen

Im Umluftofen mit offenem Zug goldgelb backen.

Backtemperatur 170–180 °C

Backzeit 10–12 Minuten

Sprühen

Sprühkuvertüre weiß (siehe Seite 289)

Kakaobutterfarbe 32 °C, pink

Silberfarbspray

Nach dem Auskühlen der Japonaisböden die Oberfläche zuerst leicht mit weißer Sprühkuvertüre und anschließend mit pinkfarbener Kakaobutterfarbe besprühen. Nach dem Kristallisieren die Oberfläche leicht mit Silberfarbspray besprühen. Bis zur Weiterverarbeitung gut verschlossen lagern.

GEFÜLLTE JAPONAIS

Haselnuss-Pralinecreme (für 325 g)

250 g	Pralinosa Intenso (Felchlin), 28 °C
50 g	Grand Cru Maracaibo Criolait 38 % (Felchlin), temperiert
25 g	Croquant (Knusperstreusel) (Felchlin)
›	mischen und 12–24 Stunden bei 16–18 °C kristallisieren lassen, anschließend im Rührwerk kurz schaumig schlagen
60 g	Himbeerkonfitüre

Die Hälfte der besprühten Japonaisböden wenden und auf mit Silikonpapier belegten Blechen absetzen. Je 10 g Haselnuss-Pralinecreme mit Dressiersack und einer Lochtülle (12 mm Ø) kreisförmig aufdressieren. In die Mitte je 3 g Himbeerkonfitüre eindressieren; einen zweiten Japonais-boden auflegen und andrücken. »

kreativ – innovativ – perfekt

Saisonale Kreationen sind ein absoluter Blickfang und Umsatzbringer in Konditorei, Confiserie und Bäckerei, denn das jahreszeitlich wechselnde Angebot exklusiver Kreationen begeistert Kunden.

- 95 jahreszeitliche Kreationen – von Fasching bis Neujahr
- Praxiserprobte Rezepturen für essbare Kunstwerke, die David Schmid im eigenen Betrieb anbietet
- Schokoladenspezialitäten, Feingebäcke, Konfekt, Lollis, Patisserie, Spezialbrote – Spitzenprodukte zum kompletten Angebot von Konditorei, Confiserie und Bäckerei



„David Schmid, Welt- und Europameister der Bäcker-Konditoren ist ein echtes Ausnahmetalent – ein kreatives Genie und ein exzellenter Handwerker“

Franz Ziegler

ISBN 978-3-87515-129-9



9 783875 151299