

MATTHIAS MITTERMEIER (HRSG)

PRALINEN FOURS & CO.

PÂTISSERIE UND KONFITOREI

IAN MATTHEW BAKER
NICOLE BECKMANN
RENÉ FRANK
CHRISTIAN HÜMBS
MATTHIAS MITTERMEIER
ANDY VORBUSCH



MATTHAES

MATTHIAS MITTERMEIER (HRSG)

PRALINEN FOURS & CO.

PÂTISSERIE UND KONFITOREI

IAN MATTHEW **BAKER**

NICOLE **BECKMANN**

RENÉ **FRANK**

CHRISTIAN **HÜMBS**

MATTHIAS **MITTERMEIER**

ANDY **VORBUSCH**

FOTOGRAFIE: FABIAN **SÄNGER**

MATTHAES VERLAG GMBH

Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe

VORWORT

Nach dem großartigen Erfolg meines ersten Buches „Torten & Törtchen“ beschlossen wir – der Matthaes Verlag und ich – im Sommer 2015, sobald wie möglich ein Nachfolgewerk herauszubringen. Das Thema „Süßes Fingerfood“ war schnell gefunden, da es momentan auf dem Markt kein vergleichbares Fachbuch gibt. Und schon gar keines mit einer so hochkarätigen Auswahl an Autoren, die alle ihre eigene Note und ganz persönlichen Input beisteuern. Bei der Auswahl der Co-Autoren kamen für uns nur absolute Trendsetter, Revolutionäre und tonangebende Akteure der süßen Branche in Frage. Alle sind große Künstler und ihrer Zeit weit voraus. Sie haben die Patisserie mit ihren Arbeiten wesentlich beeinflusst. Viele kenne ich seit Jahren und so ist es mir eine große Ehre, sie Ihnen auf den nächsten Seiten vorstellen zu dürfen:

IAN MATTHEW BAKER Er ist für mich persönlich der beste Hotel-Pâtissier Deutschlands. Ein allumfassender Pâtissier, der in jeder Sparte der Patisserie – von Teller-Dessert-Kreationen über Pralinen bis hin zu Schokoladen- und Zucker-Skulpturen – bewandert ist. Das Erstaunliche an Ian ist aber, dass er der französischste Brite ist, den ich kenne, denn sein Stil reflektiert absolut die klassische französische Patisserie.

NICOLE BECKMANN Sie ist ganz klar die Kochkünstlerin in der Autorenrunde. Durch ihre Erfahrungen in der Nationalmannschaft der Köche (als Pâtissier) und durch die Teilnahme an zahlreichen Kochkunstausstellungen/Patisserie-Wettbewerben ist ihr Stil mit den Begriffen Eleganz, Filigranität und Verspieltheit zu beschreiben – präzise wie ein Schweizer Uhrwerk. Sie unterrichtet als Pastry Chef Instructor an der Culinary Arts Academy in Luzern Studenten aus aller Welt und gibt mit Begeisterung ihr umfangreiches Können und Wissen weiter.

RENÉ FRANK Er ist Purist und Ästhet zugleich. Seine Kreationen werden beeinflusst durch zahlreiche Asienreisen, insbesondere nach Japan. Die komplette Reduzierung von Zucker und vor allem von Milchprodukten prägen seinen Stil. Hinzu kommen uralte Techniken aus Asien, wie z. B. das Fermentieren. Aber auch die moderne Schokoladenverarbeitung, noch ausgereift durch seinen Aufenthalt bei Oriol Balaguer in Barcelona, spiegelt sich in seinen Kreationen wider. Oft sind diese sehr verspielt, so findet sich auch mal eine Bade-Ente auf dem Teller, die dragierten Nüsse kommen aus dem Kaugummi-Automaten und die Dose, in der die Pralinen angerichtet werden, spielt beim Öffnen „Don't worry, be happy“.

CHRISTIAN HÜMBS Er ist ein absolutes Ausnahmetalent – als Aromenkünstler und „Foodpairing-Spezialist“ bringt er Kreationen hervor, die einen nur ungläubig staunen lassen. Christian hat nicht nur das Einbeziehen von Gemüse und Speck in Dessertkreationen auf die Spitze

getrieben, seine Kreationen gehen sogar noch viel weiter. Die Konzentration von intensiven Aromen und deren Kombination stehen bei ihm im Fokus. Seine Kreationen sind ein Spaziergang durch die Natur. Und wer denkt, Christian sei ein Natur-Mensch, der in seiner Freizeit durch den Wald streift und Kräuter, Pilze, Moose, Sprossen und Flechten sammelt, der irrt. Er bezeichnet sich selbst als absoluten Stadtmenschen. Wie er dann solche Kreationen erschaffen kann? Er nennt es Intuition, Experten sagen Naturtalent, und ich nenne es Genie.

ANDY VORBUSCH Er ist der Philosoph, der Intellektuelle, der Unbequeme, der Querdenker. Andy war der Erste, der nie zuvor da gewesene Köstlichkeiten geschaffen hat. Seine Kreationen sind revolutionär und regen zum Nachdenken an. Es sind sicherlich Kreationen für Fortgeschrittene. Seine Gedankengänge sind vielleicht oftmals auf den ersten Blick kaum zu verstehen, doch in sich immer logisch und rein. Sich selbst nie zu kopieren, genauso wie alles zu hinterfragen und über jeden Aspekt ausführlich zu diskutieren, sind seine persönlichen Leitfäden.

FABIAN SÄNGER Er ist eines meiner größten Vorbilder. Stets seiner Zeit voraus, ist er absolut präzise in seiner Arbeit und stets ein guter und verlässlicher Freund. Seine Werke vor und hinter der Kamera beeindrucken durch eine unglaubliche Ästhetik und Filigranität und präsentieren sich so in einer harmonischen Komplexität. So hat sich der Schokoladen-Spezialist vom Hobbyfotografen zum Vollprofi gewandelt, der allen Kreationen in diesem zweiten Band der Reihe ein ganz eigenes „Gesicht“ gibt.

ICH SELBST würde mich eher als Techniker und Designer von modernen Kreationen bezeichnen. Seit Jahren beschäftige ich mich mit der intensiven Weiterentwicklung von Arbeitstechniken und Wissen speziell bei Art und Wirkung von Gelier- und Bindemitteln. So sehe ich meinen Arbeitsfokus in der Tatsache, dass alles auf logisch erklärbarer Lebensmittelchemie und -physik basiert und versuche mir mein Wissen nicht nur von großen Kollegen, sondern auch durch das Hand in Hand Arbeiten mit der Industrie anzueignen. Gepaart mit meinem handwerklichen Know-how und der Verarbeitung von Luxusprodukten entstehen so meine Kreationen.

Dies alles geschieht vor allem in meinem Trend-Forum. Es ist ein modernes Schulungszentrum, das ich in den letzten fünf Jahren mithilfe der Familie Pfersich aufgebaut habe. Es bietet in allen Sparten der Patisserie ein internationales Niveau, denn ich darf meinem Publikum dort die besten Patissiers der Welt präsentieren. Vor allem aber ist es ein Meetingpoint für alle, die mit mir die Leidenschaft für die süße Kunst teilen.

Wie bereits zu Beginn beschrieben, standen Thema und Co-Autoren für dieses Buches sehr schnell fest. Doch über allem steht die Frage, warum man heutzutage überhaupt noch ein Fachbuch kaufen sollte?

Sie brauchen theoretisch nur einen Klick auf Ihrem Computer oder Ihrem Smartphone zu machen und sehen in den sozialen Netzwerken die aktuellen Kreationen aller Größen dieses Planeten. Sicherlich kann hier ein Fachbuch durch die schnelle Aktualisierung nicht mithalten.

Zum Zeitpunkt, an dem Sie dieses Buch in den Händen halten, haben sich unsere Kreationen und auch unser Wissen bereits um Einiges weiterentwickelt. Lassen Sie es mich als leidenschaftlicher Büchersammler aber folgendermaßen erklären: Durch die immer schneller werdende Gesellschaft und den damit verbundenen immer rasenderen Informationsfluss gibt es im Internet fast keine Momentaufnahmen mehr. Am nächsten Tag oder schon ein paar Stunden später hat sich alles bereits wieder geändert und das „Alte“ wird schnell vergessen. Und sind wir doch mal ehrlich, ein schönes Buch mit tollen Fotos in der Hand zu haben ist doch etwas Persönliches, geradezu etwas Intimes. Man kann es aus dem Regal ziehen, wann immer man möchte, und sich die Zeit nehmen, alles auf sich wirken zu lassen. Darüber hinaus findet man meistens in den sozialen Netzwerken auch nur Bilder der Kreationen, was fehlt ist aber das Rezept, es gibt keine Erklärung der Intention hinter dem Offensichtlichen, die Philosophie des Künstlers wird nicht klar. Mit diesem Buch möchten wir Ihnen das alles ganz persönlich nahebringen.

Wir haben versucht, in diesem Buch unseren Wissensstand im Jahr 2015 mit Ihnen zu teilen. Das Spektrum reicht von klassischen wie auch modernen Kreationen über neue Techniken und Zutaten, bis hin zu nie dagewesenen Präsentationsmöglichkeiten. Meiner Meinung nach ist für jeden etwas dabei, sei es der ambitionierte Hobbybäcker, der klassische Konditor, Bäcker, Hotel-Pâtissier oder auch der Pâtissier im Sterne-Restaurant. Und doch beobachte ich seit Jahren eine ganz bestimmte Entwicklung, die mich zum Nachdenken bringt: Traditionshäuser, die nicht mit der Zeit gehen, erleben oftmals eine brutale Marktbereinigung, während so mancher Quereinsteiger, der sich auf ein Produktfeld spezialisiert hat, große Erfolge feiert. Klassische Kaffeehäuser und Konditoreien gehen insolvent oder finden keinen Nachfolger, während ein Blick in die sozialen Netzwerke bei den Hobbybäckern einen ungeheuren Boom zeigt. Auch in unserer Schule zeigt sich der gleiche Trend; die Zahl der Hobby-Konditoren etc. wächst stetig. Und so muss ich ehrlich zugeben, dass auch ich anfangs meine Zweifel an dieser Gruppe hatte, schließlich beruht unser Beruf auf einer fundierten Ausbildung.

Doch fast jeder kann in unsere Branche einsteigen. Das Verblüffende jedoch ist, dass ich nach fünf Jahren als Leiter des Trend-Forums meine Meinung komplett revidieren muss. Die Erfahrung zeigt ganz deutlich, dass diese Quereinsteiger bei allen Seminaren – egal welches Thema – die besseren Ergebnisse liefern, sauberer arbeiten und darüber hinaus über viel mehr theoretisches Wissen verfügen. Über die Gründe hierfür könnte man lange diskutieren, ich denke jedoch, der wichtigste Grund ist die Leidenschaft für das, was man tut!

Sobald man im Kopf ein „Muss“ verspürt, hat man bereits verloren. Wenn jemand jedoch voller Freude und Leidenschaft an seine Aufgabe herangeht, kann er Berge versetzen. Daneben sehe ich ganz klar auch die Spezialisierung auf einen Bereich, will heißen: Weg von einem großen Sortiment, hin zu nur einem Produktfeld. Letztendlich haben es uns die Italiener mit ihren Eiscafés vorgemacht, denen nun viele schlaue Quereinsteiger folgen. Und so finden sich heute Pralinenmanufakturen, Eismanufakturen, Muffin-Shops, Hochzeitstorten-Spezialisten, Cake-Designer und vieles mehr.

Ich wundere mich immer wieder, wie viele Menschen Kurse, Seminare und Fachdemonstrationen besuchen, die Inhalte werden jedoch kaum in klassischen Betrieben umgesetzt. Es gibt großartige Fachbücher, an denen man sich orientieren kann – aber wo finden Sie solche Kreationen in den Theken? Als Antwort auf diese Frage muss ich oft hören: „Meine Kunden wollen so etwas nicht und sie sind auch nicht bereit, mehr als 2,50 Euro pro Stück Kuchen oder Torte zu zahlen.“ Wir leben in einem der reichsten Länder der Erde und ich bin überzeugt davon, dass viele Menschen bereit sind, etwas mehr Geld auszugeben, vorausgesetzt, sie bekommen auch etwas ganz Besonderes dafür!

Sie müssen Ihren Kunden klarmachen, warum sie ihre Sachertorte, Käsesahne oder Schwarzwälder Torte bei Ihnen kaufen sollen, und das zu Preisen zwischen 35 und 50 Euro. Das gleiche Produkt bekommen sie nämlich im Supermarkt teilweise sogar unter 8 Euro. Noch dazu zu einer Qualität, an der hochqualifizierte Wissenschaftler gearbeitet haben, die leider oftmals höher ist, als bei Produkten aus der Konditorei. Die Torte verliert beim Auftauprozess kein Wasser, sie schwitzt nicht, der Schnitt ist nicht angetrocknet und auch die Zutaten selbst unterscheiden sich keineswegs von denen, die Sie verwenden würden. Wer glaubt, in den Industrieprodukten sei nur Chemie, der irrt gewaltig.

Ich bin absolut davon überzeugt: Wer heutzutage bestehen möchte, der muss sich zum einen auf ein Produktfeld spezialisieren, zum Zweiten ausschließlich mit hochwertigen Produkten arbeiten und zum Dritten sein handwerkliches Know-how mit dem Wissen und den Techniken der Industrie paaren.

Und noch ein vierter Punkt: Die sozialen Netzwerke sollen auf gar keinen Fall verdammt werden, denn es geht heute rein gar nichts mehr ohne ein erfolgreiches Marketing auf Online-Plattformen und in den Medien. Wer dies versteht, wird die süße Kunst auch in der Zukunft erfolgreich verkaufen und leben können! Es mag vielleicht hart klingen, aber wer dies nicht verinnerlicht, wird langfristig auf der Strecke bleiben.

Aus all diesen Gründen haben wir dieses Buch geschrieben. Es soll Freude und Leidenschaft für das süße Handwerk in Ihnen wecken! Lassen Sie Ihre eigene Kreativität mit einer Momentaufnahme der Arbeit von großartigen Künstlern beflügeln.

Ich wünsche Ihnen von ganzem Herzen: Leben Sie mit uns Ihre Leidenschaft für Ihren wunderbaren Beruf und geben Sie Ihren Kreationen den Stellenwert als handwerkliches Luxusprodukt, das diesen auch zusteht.

Herzlichst

Matthias Mittermeier
Juli 2016

Inhalt

INHALT

MATTHIAS MITTERMEIER

Tamarillo-Basilikum	S. 12
Zucchini-Grenadilla-Cake-Pop	S. 14
Mozart – The New Generation	S. 16
Der grüne Apfel	S. 20
Red Stone	S. 22
Black Sphere	S. 26
Pistazien-Financier mit Waldbeeren-Veilchen-Gelee	S. 28
Geräucherte Wattleseed-Milch-Meringen	S. 30
Herbstlaub	S. 34
Das explodierte Ei	S. 36
Mangostanen-Marshmallow mit Yuzu-Mango-Karamell	S. 40
Gelee-Canneloni	S. 42

IAN MATTHEW BAKER

Earl-Grey-Zitronen-Praline	S. 46
Bittermandel-Madras-Curry-Praline	S. 49
Nougat Montélimar mit Birne, Cranberry & Tonkabohne	S. 52
American Cheesecake mit Kalamansi-Curd, Vanille & Baiser	S. 54
Haselnuss & Zitrone	S. 58
Aprikosen-Earl-Grey & Haselnuss-Rocher	S. 60
Karotten-Ananas-Kokos & Frischkäse	S. 64
Schokoladen-Chips, Haselnüsse, Peka- & Paranüsse	S. 66
Cantuccini mit Zitrone, Pistazie & Vanille	S. 68
Espresso-Zichorien-Marshmallows mit Kokos	S. 71
Himbeer-Estragon-Fruchtgelee	S. 72
Heumilch-Butterkaramell mit Vanille & Maldon Sea Salt	S. 75

NICOLE BECKMANN

Kürbiskern-Kuvertüre-Riegel	S. 78
Apfel-Zitronengras	S. 82
Mandarinen-Nelken	S. 84
Kokos, Wasabi & Himbeer	S. 88
Brombeer-Cassis-Dunkle Schokolade	S. 90
Kaffir-Sauerrahm	S. 94
Erdnuss, Passionsfrucht & Schokolade	S. 96
Stangensellerie-Apfel	S. 99
Bananen-Schokoladen-Kuchen	S. 100
Passionsfrucht-Sauerrahm	S. 103
Kornelkirschen-Marshmallow	S. 106
Weißer Nougat	S. 108
Mandel-Fenchel-Cracker	S. 110

RENÉ FRANK

Shisoessig mit Milkschokolade	S. 116
Schwarzer Knoblauch mit karamellisierter weißer Schokolade	S. 118
Pekannuss-Praliné mit Pompona-Vanille	S. 122
Gin Tonic mit Jasmin & Gurke	S. 124
Yuzu & Five Spice	S. 127
Geeiste Mandeltarte mit Seidentofu	S. 130
Matchatee-Cookie & Adzuki-Bohnen	S. 136
Rote-Bete-Cookie mit Passionsfrucht	S. 138
Dragierte Piemonteser Haselnüsse & Sauerkirsche	S. 142
Dragierte Piemonteser Haselnüsse & Yuzu	S. 144
Zitronen-Ingwer-Ringe	S. 148
Fluffy Duck	S. 150

CHRISTIAN HÜMBS

Buchweizen & Apfelkraut	S. 158
Dill & Passionsfrucht	S. 160
Vanille-Karamell mit Madagascar-Pfeffer	S. 162
Gin Tonic & weiße Schokolade	S. 166
Petersilie, Himbeeren & Litschi	S. 168
Sylter Milch-Macaron	S. 174
Schokoladen-Macaron mit Baileys	S. 176
Gianduja-Macis-Cake-Pop	S. 180
Sauerteig & Essig-Kirschen	S. 182
Sojasauce-Erdbeer-Marshmallow	S. 186
Rote Shiso & Erdbeere	S. 188
Cannelés	S. 192
Schmandtarte	S. 194

ANDY VORBUSCH

Sööt-Cookies mit Fenchel-Anis-Ganache	S. 199
Buchweizen & Yuzu	S. 200
Wilde Kakaobohnen & Kalamata-Oliven	S. 204
Milch-Gelee mit Anis & Wildkräutern	S. 206
Frischkäse-Vanille-Praline	S. 209
Gedämpfte Himbeeren mit Fourme d'Ambert & Oregano	S. 212
Heidelbeer-Cake	S. 214
Cake Pop von Düsseldorfer Altbier & Rosinen	S. 216
Buchweizen-Macaron	S. 220
Macaron mit schwarzer Zitrone	S. 222
Süßholz-Melasse-Marshmallow	S. 225
Bergamotte-Karamell	S. 226

Mozart

MOZART — THE NEW GENERATION

GOLDENE SPRÜH-ZELLULOSE

100 g	stilles Mineralwasser
100 g	Alkohol 90 %
10 g	Hydroxypropylmethylcellulose (Sepifilm 050N)
10 g	Candurinpulver, gold (PCB)

- > glatt mixen, den Vorgang etwa 5-mal mit je 30 Minuten Pause wiederholen
- > die Flüssigkeit mithilfe einer Airbrushpistole dünn in Polycarbonat-Pralinenformen sprühen, etwa 10 Minuten antrocknen lassen und den Vorgang weitere 2-mal wiederholen

GIANDUJA-KERN

100 g	Zucker
	> nach und nach zu goldenem Karamell schmelzen
400 g	Piemonteser Haselnüsse (Agrimontana), geröstet
	> unterrühren und abrösten
	> Krokant auf etwa 35 °C abkühlen lassen und im Thermomix fein pürieren
100 g	Piemonteser Haselnuss Paste 100 % (Agrimontana)
50 g	Milchkuvertüre 42 % (Esmeraldas Milk, Original Beans)
	> unterrühren
	> die untere Form der zweiteiligen Silikonform (Pavoni: LS05) mit der Giandujamasse füllen, glatt streichen und tiefrieren

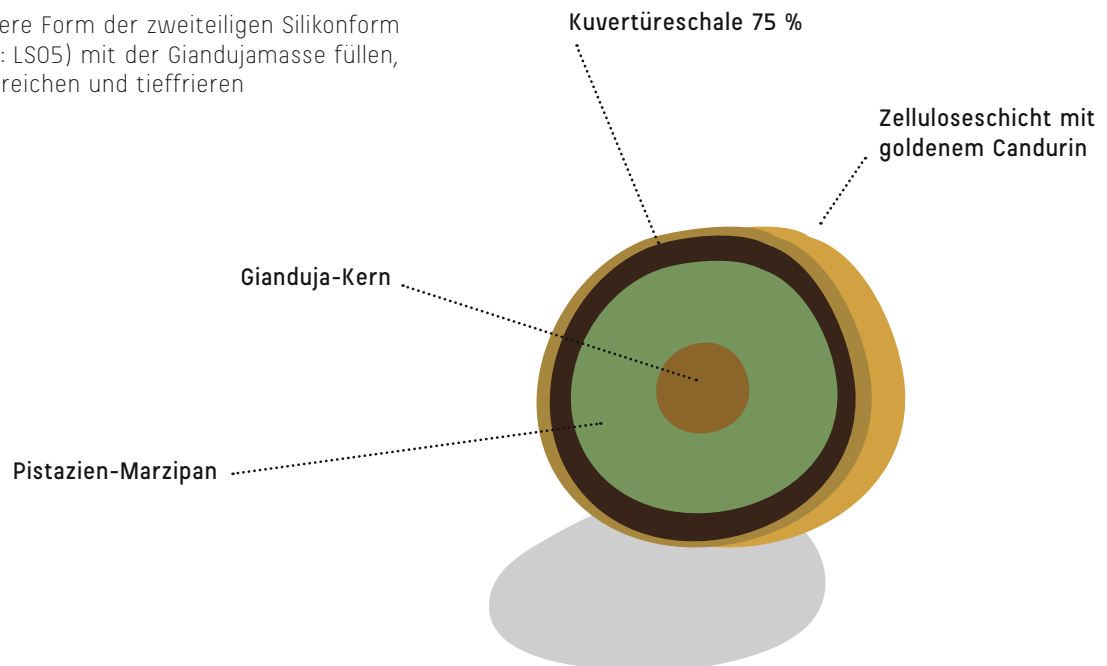
PISTAZIEN-MARZIPAN

500 g	Marzipanrohmasse
100 g	Pistazienpaste „Bronte“ 100 % (Agrimontana)
50 g	Invertin

> glatt mixen

FERTIGSTELLUNG

- > Pralinen-Spherenformen (Barry) mit der goldenen Sprüh-Zellulose 3-mal dünn aussprühen und antrocknen lassen
- > Die ausgesprühten Halbkugeln dünn mit dunkler Kuvertüre 75 % (Piura Porcelana, Original Beans) ausgießen
- > In jede Form etwas Pistazien-Marzipan spritzen (etwa ein Fünftel Füllhöhe)
- > Anschließend den Gianduja-Kern einlegen und etwas anpressen, sodass die Form glatt geschlossen ist
- > Jeweils 2 Formen (Halbkugeln) zu Kugeln zusammensetzen
- > Die Kuvertüre kristallisieren lassen und die Kugeln aus der Form nehmen
- > Variante: Die Kugeln einfrieren und anschließend mit der Airbrush-Pistole absprühen; das erzeugt einen Samteffekt





Mozart
MOZART — THE NEW GENERATION



SHISOESSIG MIT MILCHSCHOKOLADE



Knoblauch
SCHWARZER KNOBLAUCH
MIT KARAMELLISierter WEISSER SCHOKOLADE



SHISOESSIG MIT MILKSCHOKOLADE

GANACHE

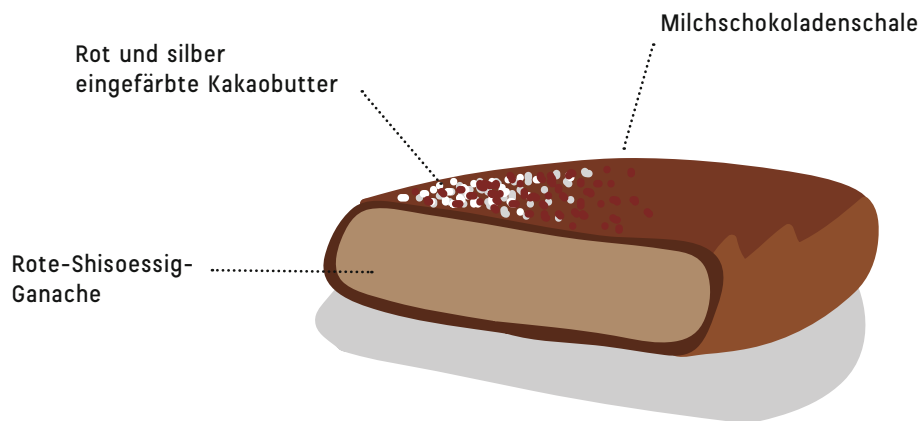
- 110 g Shisoaft, verdünnt (im Spezialhandelerhältlich)
- 150 g frische Sauerkirschen, entsteint
- 15 g Invertzuckersirup
 - > aufkochen
- 0,5 g Guarkernmehl
 - > zugeben und glatt mixen
- 225 g Milchkuvertüre 42 %
- 160 g weiße Kuvertüre 33 %
 - > zugeben und unter Rühren eine Emulsion herstellen
- 90 g Essig von roten Shisoblättern
 - > zugeben und glatt rühren
 - > Ganache auf 35 °C abkühlen lassen
- 105 g braune Butter
 - > abkühlen lassen und unterrühren

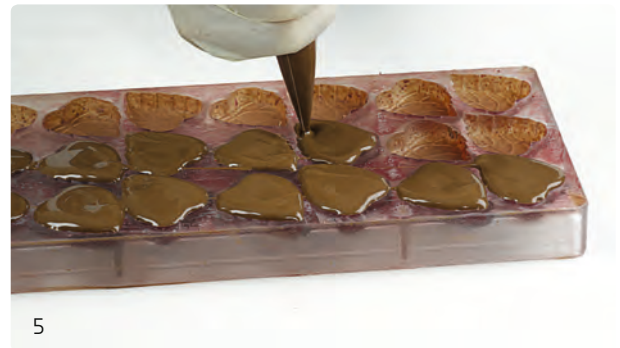
SPRÜHKUVERTÜRE

- 900 g Milchkuvertüre 42 %
- 100 g Kakaobutter
 - > glatt mixen

FERTIGSTELLUNG

- > Pralinenformen (Chocolate World: 1104) zuerst mit Hilfe eines Pinsels von der einen Seite mit roter Kakaobutter und von der anderen Seite mit silberner Kakaobutter aussprenkeln
- > Dann die Pralinenformen (nur von einer Seite) mit silberner Kakaobutter (PCB: DC195) (33 °C) aussprühen
- > Danach die andere Seite mit roter Kakaobutter (PCB: DC177) (33 °C) aussprühen
- > Die Formen anschließend mit der Sprühkuvertüre aussprühen und dünn mit temperierter Milchkuvertüre ausgießen
- > Zum Schluss die Formen bis knapp unter den Rand mit der Ganache füllen, die Ganache auskristallisieren lassen und die Formen mit temperierter Milchkuvertüre verschließen
- > Die Pralinen bei etwa 15 °C luftdicht lagern und innerhalb von 2 Wochen verzehren





Das Buch der Spitzenpatissiers Deutschlands!

Herausgeber Matthias Mittermeier hat die Crème de la Crème der süßen Kunst zusammengebracht: Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, Christian Hümbes, Andy Vorbusch und natürlich Matthias Mittermeier selbst. Sie haben Kreationen entwickelt, die den aktuellen Stand der Konditorei- und Patisseriekunst auf das Beste repräsentieren: Ob Pralinen, Petits Fours, Cake-Pops, Marshmallows, Cookies, Macarons oder Bonbons unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade, von einfach bis aufwändig – ein jeder wird in diesem Buch fündig. Egal ob schlicht und köstlich in Aussehen und Geschmack oder beeindruckend ungewöhnlich in der Kombination der Aromen, die Autoren schöpfen aus dem Vollen und zeigen in diesem Werk ihr ganzes Können.

Übersichtlich beschrieben und mit Detailaufnahmen und Skizzen dargestellt, ist das Buch eine leicht nachzuvollziehende Kollektion hochkarätigster Rezepturen. Daneben ist es Fotograf und Pâtissier Fabian Sängler gelungen, mit seinem ganz besonderen Blick die Essenz der Kreationen auf seinen Bildern einzufangen und das Buch damit zu einem wahren Schmuckstück für Buchliebhaber zu machen.



ISBN 978-3-87515-132-9



9 783875 151329