

o b
Oriol Balaguer
Barcelona

obsession

KONDITOREI UND PATISSERIE



MATTHAES

**Durch die fachliche Bearbeitung und das Lektorat der deutschen Ausgabe
können Unterschiede zwischen den Sprachen (dt./engl.) auftreten.
Wir bitten Sie, dies zu beachten.**

**Please notice there may be differences between both language versions (ger./engl.)
due to the professional editing of the german edition.**





obsession

KONDITOREI UND PATISSERIE

Projektleitung
Alberto Ruiz

Grafik und Design
Xavi Vilà

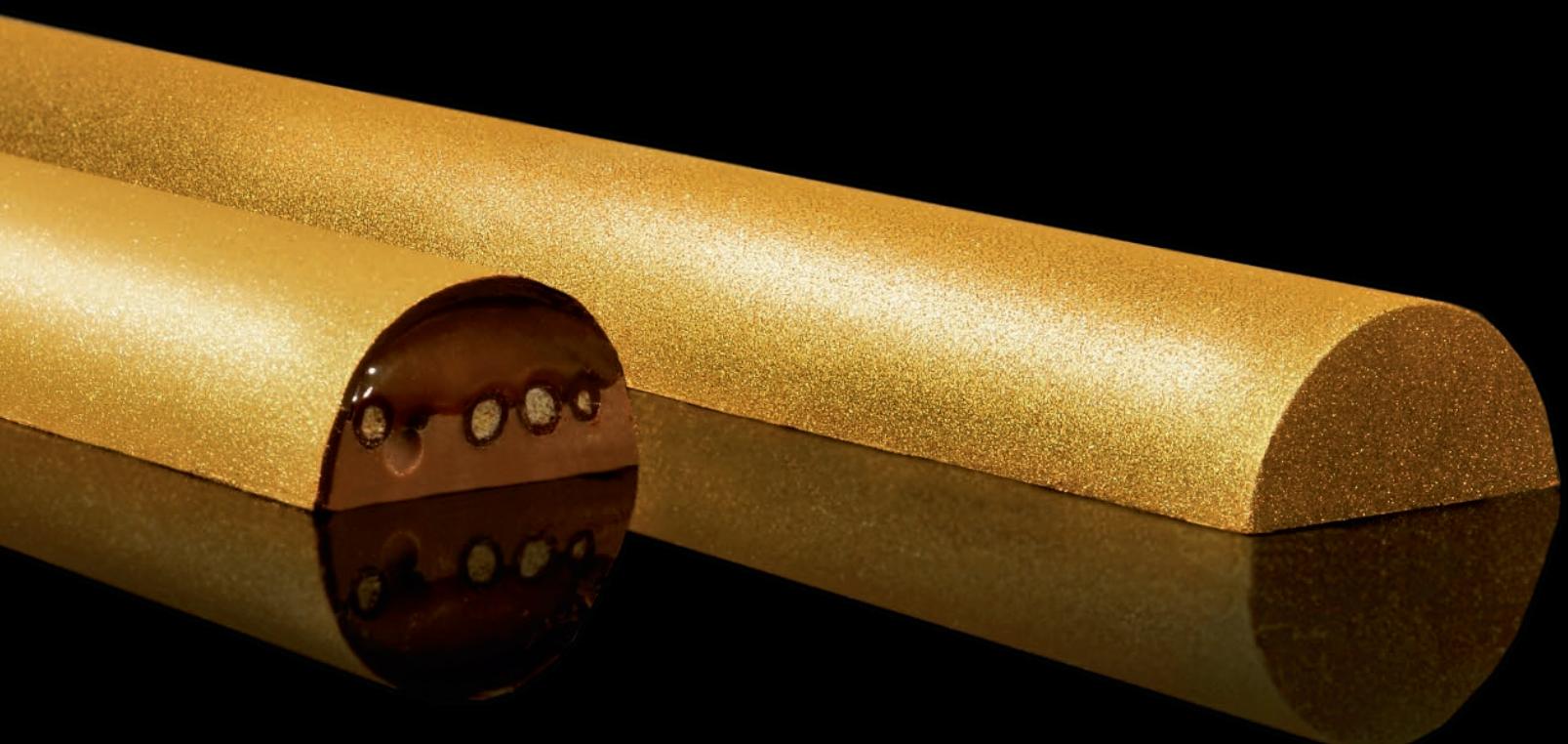
Fotografie
Garrigosa Studio
José Luis Hausmann
Corina Landa

MATTHAES VERLAG GMBH
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe



Dieses Buch ist Maria, meiner Frau, und Pol und Jan, meinen Söhnen, gewidmet, da ich sie über alles liebe. Sie sind das Beste, das mir in meinem Leben passiert ist, und sie sind diejenigen, die am meisten unter meinem Engagement und meiner Hingabe an die begeisternde Welt der Gastronomie gelitten haben.

This book is dedicated to Marta, my wife, and to my children Pol and Jan because I love them dearly, for being the best thing that has happened in my life and because they are the ones who have suffered my involvement and dedication to this exciting world of gastronomy.



Kreativ und sensibel zugleich

Rafael Ansón, Präsident der spanischen königlichen Gastronomieakademie

Vermutlich ist zu viel Zeit vergangen. Nicht weniger als 15 Jahre mussten die Fans des weltweit mit Preisen ausgezeichneten katalanischen Patissiers, Designers und Kochs Oriol Balaguer, warten, bis dieser sich auf ein weiteres herausgeberisches Abenteuer, das ebenso ehrgeizig ist wie seine anderen Projekte, einlässt. Und hier ist das Ergebnis.

Dieser außergewöhnliche Schokoladenkünstler hat im Jahre 2000 „La cocina de los postres“ veröffentlicht, damals von den Gourmand Awards als „Best Book in the World“ ausgezeichnet – ein wahrlich außergewöhnliches Werk, das eine der Thesen vertritt, die ich als Präsident der spanischen königlichen Gastronomieakademie immer leidenschaftlich vertreten habe.

Neben der herzhaften Küche gibt es auch die süße Küche, die sich ihren Weg gebahnt hat, denn es gibt keine bessere Art, ein gutes Essen zu beenden. In der Tat, die bestehenden Grenzen zwischen dem Süßen und dem Salzigen werden immer brüchiger und Köche und Patissiers sollten Hand in Hand in die Gastronomie des 21. Jahrhunderts eintreten.

Möglicherweise deswegen hat die spanische königliche Gastronomieakademie Oriol Balaguer 2008 einen ihrer Nationalen Preise, den Preis Paco Torreblanca für die beste Arbeit in der Patisserie, verliehen. Ich bin sicher, es hat ihn besonders gefreut, dass dieser Preis den Namen seines Mentors trägt, eines der besten Patissiers der Geschichte, der noch immer höchst kreativ tätig ist. Darüber hinaus hat Oriol Balaguer seine Ausbildung an der Seite eines anderen Genies, Ferran Adrià, vervollständigt, für den die Kühnheit keine Grenzen kennt.

Wenn ich nun meine These weiterverfolge, dann ist der Beruf des Bäckers oder Konditors zudem eine wunderbare Schule für die Profis in der Gastronomie, denn Zeit und Proportionen – die in der süßen Küche von fundamentaler Wichtigkeit sind – einzuhalten ist auch für sie essenziell. Ausgehend von dieser Grundlage kann man sich allen Ansprüchen anderer Gerichte stellen.

Wenn es auf diesem Gebiet einen perfektionistischen und kreativen Profi gibt, der aber gleichzeitig zurückhaltend in seinen Präsentationen und Dekorationen ist, dann ist das kein anderer als Oriol Balaguer aus Calafell (Tarragona).

Er ist außerdem ein großer Pädagoge der Konditorei, der weltweit großes Prestige und zahlreiche Schüler gewonnen hat. Daher ist er immer offen für Profis aus der ganzen Welt, die in seiner Konditorei-Schule all seine Techniken und Erfahrungen kennenlernen möchten.

Künstlerische Pralinen und Petits Fours, von denen er jedes Jahr eine Serie von Neugkeiten entwirft, stehen für seine außerordentliche Meisterschaft im Bereich der Schokolade, als grundlegende und süße Hauptzutat. Daneben ist Oriol aber auch Schöpfer von Torten, Eiscremes, Desserttellern, Feingebäck (sein Croissant hat gerade die Anerkennung als bestes handwerklich hergestelltes spanisches Buttercroissant erhalten) und sogar von Brot; seine Skulpturen aus Kuvertüre und Zucker nicht zu vergessen.

Diese Fülle an Kreationen zeigt, wie man kreativ und gleichzeitig sensibel sein und dabei auf brillante Weise überraschen kann – frei von allen Exzessen. Vor allem in den letzten Jahren, auf dem Höhepunkt der Schaffenskraft, als seine Fähigkeiten voll ausgereift waren.

Oriol Balaguer ist nicht nur eine Person und eine Persönlichkeit, er ist auch eine weltweit bekannte Marke, wenn es um die Anerkennung der Qualität seiner süßen Küche geht oder um die Entdeckung der Schätze in den Auslagen oder Regalen seiner Boutiquen in vielen Städten. Von Barcelona und Reus ging er nach Madrid, wobei seine Produkte ihren eigenen Vertrieb in zwölf Ländern der Welt, einschließlich in Japan und in Saudi-Arabien, haben.

Um seine Philosophie und die eindrucksvollsten Beweise seiner Kreativität und seines Handwerks darzustellen, zeigt „Obsession“ die ganze Palette seiner Kreationen, die seine ungeheure Vielseitigkeit zeigen. Ein Stil, der sich in permanenter Rekonstruktion befindet, denn der katalanische Konditor erforscht immer neue Verwendungsarten des Materials, der Produkte und wie er aus den wichtigsten Zutaten das Beste herausholen kann.

Das große Wunder von Oriol Balaguer, das der Leitfaden dieses ehrgeizigen Buches wurde, ist, dass er sich selbst als einen kreativen Schöpfer zeigt, der dazu fähig ist, mit Schokolade Emotionen zu wecken. Und mit seinen Stücken die Fähigkeit zu fühlen in denen weckt, die sie genießen.

Es sind vergängliche Schätze, geschaffen, um sofort wieder zu verschwinden, die aber eine unvergessliche Erinnerung bleiben, eine Aufforderung an den Schöpfer, immer ein bisschen weiterzugehen.

Ich hoffe, dass Sie auf den folgenden Seiten die Magie des Süßen entdecken, und eindringen in die Welt der hochwertigen Produkte, die der Patissier verwendet und sich darüber hinaus für die süße Küche genauso begeistern wie für die salzige, denn ohne die erstere wäre die letztere unvollständig und ein gutes Essen würde uns wesentlich weniger erfreuen.

Both creative and sensible

Rafael Ansón. President of the Royal Academy of Gastronomy

It has probably been too long. The followers of the globally-awarded Catalan baker, designer, and chef, Oriol Balaguer, have been waiting no less than 15 years for him to undertake another publishing venture, as ambitious as the rest of his projects. And here's the result.

This extraordinary chocolate artisan published 'Dessert Cuisine' in 2000, Best Book of the World at the time and exceptional work which enriched the theses that, as president of the Royal Academy of Gastronomy, I have always defended with passion.

I think savory cuisine exists but, alongside it, sweet cuisine has also been making headway, because there is no better way to top off a good dining experience. In fact, the boundaries between sweet and savory are becoming ever more fragile and cooks and confectioners have to walk hand in hand in the gastronomy of the 21st century.

Perhaps for this reason, the Royal Academy of Gastronomy awarded Oriol one of its National Awards in 2008, the Paco Torreblanca Award for best work in patisserie. I know that he was especially pleased with the award since it is named after his mentor, one of the best pastry chefs in history and still in the height of creativity. However, Oriol also completed his training alongside another genius, Ferran Adrià, for whom audacity never had limits.

Following my thesis, the bakery or pastry craft is also a great school for culinary professionals, since the times and proportions of sweet cuisine are absolutely fundamental and respecting them is a great school, from this basis, to learn how to address the demands of other dishes.

If there is a perfectionist and creative professional in this sector who is also restrained in presentations and in the decorations of his creations, that is none other than Balaguer, born in Calafell (Tarragona). He is also a great pastry educator, who has gained immense prestige worldwide and has many disciples. Therefore, he is always open to professionals around the world discovering his techniques and experiences within his Pastry School, where he teaches all kinds of courses.

Artistic bonbons and 'petit fours', of which he launches a range of new features each year, symbolize his extraordinary mastery of chocolate as an essential and cosmopolitan sweet ingredient, but Oriol is also the creator of cakes, ice cream, plated desserts, pastry pieces (his croissant has just received recognition for Spain's Best Artisanal Butter Croissant) and even bakery, not forgetting his sculptures based on sugar and couverture.

Through this showcase of creations he demonstrates how you can be creative and at the same time sensible and, incidentally, how to brilliantly surprise unencumbered by excess; especially these last few years, where he finds himself in full maturity.

Oriol Balaguer is not just a person and a character but also a brand recognized worldwide when it comes to recognizing the quality of his sweet cuisine or discovering the treasures stored on counters or shelves in his shops in very different locations. From Barcelona and Reus, he has reached Madrid and his products have their own distribution in a dozen countries, including Japan and Saudi Arabia.

To discover his philosophy and the most representative pieces of his creativity and his trade, "Obsession" goes through the full range of his creations through which his immense versatility is demonstrated. A style that is in permanent reconstruction, since this Catalan pastry chef is always analyzing new uses of materials or how to get the most out of the main ingredients.

The great miracle of Oriol Balaguer, who becomes the leitmotif of this ambitious book, is that he reveals himself as a creator quite capable of generating emotions through chocolate with pieces that awaken the ability to feel in those who enjoy them.

They are ephemeral treasures, created to disappear immediately, but leaving an unforgettable memory, a requirement for the creator to always go a little further.

I hope that over the following pages, you discover this sweet magic, go into the quality of the raw materials used by the pastry chef and, above all, become passionate about sweet cuisine as much as savory cuisine because without the addition of former, the latter would be incomplete and fine dining would be much less pleasant.

Oriol Balaguer, Süße Weihe

Patrick Roger, Meilleur Ouvrier de France

Süßes ist nicht nur eine Frage des Geschmacks, es ist auch und vor allem eine Frage des Herzens und der Arbeit.

Vor dem Geschmack steht eine Geste am Anfang von allem. Es ist die Geste, die das kommende Vergnügen aufzeigt. Es ist die Geste, die entscheidet, welche Form es haben wird, bevor das Vergnügen in den Schlussakt mündet: das Verzehren.

Entwerfen ist träumen und träumen lassen. Es ist formen und verwandeln. Und genau das gefällt mir bei Oriol Balaguer am besten, diese Dimension außerhalb der Normen, wenn er mit seinen Händen essbares Material formt. Ob in seinen Patisserie- oder in seinen Schokoladen-Werken, es gibt immer ein Grafik- oder ein Kunstelement. Es ist, als ob die einfache und subtile Arbeit mit Aromen sich nur in der Sublimierung einer mentalen und physischen Konstruktion kanalisierten könnte, mit der er sich selbst zu übertreffen versucht.

Es ist, als ob jede neue süße Kreation dafür ausgelegt sein müsse, hoch zu fliegen, um sich jenseits unseres Gaumens und unserer Geschmacksknospen in den Tiefen unseres visuellen und geschmacklichen Gedächtnisses zu verteilen.

Man muss nur einige seiner luftig-leichten Werke anschauen, die jenseits jeglicher Erdanziehungskraft zu schweben scheinen. Oder seine noch luftig-leichteren Werke, die so filigranen Zuckerdetails, die so leicht und durchsichtig sind, zart schweben wie Duftwolken, um sanft auf der Schokolade zu landen...Eine Welt, die wir als virtuell bezeichnen könnten, wenn da nicht dieser köstliche Geschmack wäre, der uns zum Verkosten drängt.

Und lassen Sie mich erst gar nicht über Technik sprechen! Es spielt keine Rolle, wenn wir von Sinnestauemel sprechen, von der perfekten Übereinstimmung zwischen dem, was unsere Augen gerne betrachten und dem, was unser Mund schmeckt. Sprechen wir lieber von Architektur, von Struktur, von Kultur, von einem extremen und zerbrechlichen Gleichgewicht, es ist die höchste Kunst, die süße Kunst, die nach den Sternen greift.

So wie andere eine Kathedrale bauen, so kreiert Oriol Balaguer unermüdlich sein süßes Werk, in einer absoluten Suche, um die Sublimierung des Geschmacks weiter und höher zu führen.

Oriol Balaguer, sweet consecration

Patrick Roger, Meilleur Ouvrier de France

Sweet cuisine is not just a matter of taste!
It is also and, above all, a matter of heart and work.

Before flavor there is a gesture which is the origin of everything. It is the gesture that illustrates the pleasure that will come next. It is the gesture that decides what form it will have, before pleasure flows in the final act: the tasting.

Designing is to dream and induce dreams. It is forming and transforming. That's what I like about Oriol Balaguer – that dimension outside the rules when working edible material with his hands. Whether it is in his pastry pieces or chocolates, there is always an element of design or art. It is as if the simple and subtle work with the flavors could only be channeled through the sublimation of a mental and physical construction with which he looks to improve himself.

It is as if every new sweet creation was ready to fly high, to disperse itself beyond our palate and our taste buds into the depths of our visual and gustatory memory.

One just has to see some of his light works of art that seem to totally defy gravity. Or the ones which are even more like air, its sugar details so light and transparent that they float subtly like scented clouds to then land on the chocolate...A world that could be described as virtual if it wasn't for its delicious taste pushing one to try it.

And don't get me started on the techniques! It doesn't matter when we speak of intoxication, of the perfect agreement between what our eyes like to contemplate and our mouths enjoy. I mean architecture, structure, sculpture, extreme and fragile equilibrium. It is the latest art, sweet art that wants to touch the sky.

Just as some build cathedrals, Oriol Balaguer tirelessly creates his sweet work of art in an absolute quest to take the sublimation of taste further and higher.

Obsession, gastronomisch betrachtet

grupoVilbo

Der Titel dieses Buches ist das Ergebnis eines Wortspiels. Die Initialen des Autorennamens, O und B bilden die Vorsilbe für ein Wort, das die aufregende Karriere von Oriol Balaguer beschreibt: Obsesión, auf Deutsch „Leidenschaft oder Besessenheit“. Die Bedeutung, die uns in diesem Zusammenhang interessiert, steht nicht im Wörterbuch. Wir verstehen unter Obsesión, gastronomisch betrachtet, das anhaltende und unheilbare Bestreben, an dem einige Patissiers und Köche leiden und das sie dazu veranlasst, auf der Suche nach Exzellenz jedes Mal noch weiter zu gehen.

Oriol Balaguer leidet an Obsesión der schwersten Art, und sie äußert sich in ganz unterschiedlichen Formen. Er leidet an Besessenheit für Qualität, für gut gemachte Arbeit, für Perfektion, für ständige Weiterbildung, für kontinuierliche Verbesserung, für Schönheit, für Harmonie und Ausgewogenheit, für Ästhetik und Präsentation seiner Kreationen sowie für deren Packaging.

Balaguer ist kein Spezialist, es sei denn, jemand könnte es in so vielen verschiedenen Bereichen gleichzeitig sein. Er ist zweifellos einer der besten Chocolatiers, die es aktuell gibt, mit Pralinenkollektionen und einzigartigen Kunstwerken. Seine Restaurant-Desserts markieren eine Epoche, mit so subtilen Kreationen wie das Dessert „Die 8 Texturen der Schokolade“, das beim „Coupe du Monde de la Pâtisserie 2001“ zum besten Dessert gekürt wurde. Und wenn wir von Teig oder Gärteig reden – sein Buttercroissant wurde 2014 als bestes Buttercroissant Spaniens prämiert. Balaguer sticht nicht nur in einem bestimmten Bereich hervor, sondern er tut dies in fast allen Bereichen. Und das liegt an dem bereits genannten „fast obsessionellen Niveau“, mit dem er jedes Rezept angeht, jede Ausarbeitung, jede neue Kreation und jedes neue Projekt.

Oriol Balaguer ist Signature-Patisserie. Es ist die Patisserie der Kollektionen, des Designs, von Glamour und Eleganz. Es ist „Haute-Pâtisserie“. Aber ohne den Geschmack zu vernachlässigen (und es gibt keinen Grund, dies zu tun), denn, wie der Autor sagt, „es ist sehr enttäuschend, wenn der Geschmack nicht den Erwartungen entspricht, die durch die Präsentation des Desserts geweckt wurden.“

All das Gesagte ist mehr als offensichtlich in diesem Buch, und wir von GrupoVilbo haben das Vergnügen, dieses Buch herauszugeben. Es ist ein Werk von großer Schönheit, das die Patisserie an die Spitze der gastronomischen Kunst rückt. Aber es ist gleichzeitig ein Arbeitsbuch, das Ideen, Techniken und Rezepte liefert. Es ist eine rundes, vollständiges Werk, das das Ergebnis von Talent, Anspruch und Leidenschaft eines der großen Schöpfer der süßen Küche ist.

Obsession, gastronomically speaking

grupoVilbo

The play on words that results in this book's title is clear. The initials of the author are the prefix of a term that explains his success story: Obsession. The meaning of this concept we are interested in cannot be found in the dictionary. We understand obsession, gastronomically speaking, and the obstinate and incurable desire that some professionals suffer from and encourages them to go ever further in the pursuit of excellence.

The type of obsession Oriol Balaguer suffers from is great, as it is projected in multiple manifestations. His is an obsession for quality, for a job well done, for perfection, for continuously learning and improving, for beauty, for harmony, balance, aesthetics and the presentation of his creations, for the packaging of all his collections...

Balaguer is not a specialist, unless someone can be so many things at once. He is definitely one of the best chocolatiers in the current scene, with bonbon collections and unique artistic work. His restaurant desserts marked an era, with such sublime pieces such as his 'Eight Textures of Chocolate', the best dessert in the Coupe du Monde de la Pâtisserie in 2001. But if we talk about baked or fermented doughs, his butter croissant has been awarded as the best in Spain in 2014. Therefore, Balaguer does not stand out in any one particular facet; he stands out in almost all of them. And this is due to the cited 'almost obsessive' level of requirement he faces each recipe, each elaboration, each new creation and every project.

Oriol Balaguer is signature patisserie. His is the pastry of collections, design, glamour and elegance. His is haute patisserie. But without neglecting taste (there is no reason for it), because, as the author notes, 'it is very disappointing when the taste is not up to the expectations raised by the presentation of a dessert.'

All the above is more than evident in this book that we at Grupo Vilbo have had the pleasure of publishing. A work of great beauty that takes patisserie to the peak of culinary art, and also a manual from which to draw ideas, techniques, and recipes. In short, a well-rounded, complete product which is the result of talent, demand and the ob-session of one of the greatest creators of sweet cuisine.







Die Philosophie von Oriol Balaguer

OB philosophy

Während unserer gesamten Laufbahn wurden wir nach unserer Philosophie gefragt. Zuerst antworteten wir etwas zögerlich, aber im Laufe der Zeit wurde die Argumentation immer solider, sicherer und klarer. Bis der Moment kam, in dem wir dies alles zu Papier bringen sollten. Es ist unsere Philosophie, unsere Rede, unsere Arbeitshaltung und es ist das, was wir unseren Mitarbeitern und Kunden vermitteln.

Wenn man ein neues Produkt designt und kreiert, gibt es viele Parameter. Es gibt dazu kein Patentrezept, jeder Profi hat sein eigenes. Was uns seit Beginn unserer Arbeit antreibt, ist die permanente Suche nach Exzellenz.

Die emotionale Seite

Bis vor einigen Jahren glaubte ich, dass es unumgänglich sei, sich absolut gut fühlen zu müssen, um kreativ sein zu können. Glück als Hauptquelle der Inspiration. Ich habe jedoch festgestellt, dass auch unter Druck, einschließlich einiger Probleme im nahen Umfeld, gute Ideen aufkommen können. Die Inspiration kann in jedem Moment kommen, aus verschiedenen Quellen, das kann ein Aroma sein, ein Produkt, eine Erinnerung, ein Gefühl, ein Essen, das man irgendwo am anderen Ende der Welt verzehrt hat, oder auch gleich nebenan, ein Lied, eine Form, eine Textur, eine Reise, die Natur, ein Tag mit viel Stress in der Konditorei...das Wichtigste ist, dass man aufmerksam ist, und alles beobachtet, das uns umgibt. Eine sichere Inspirationsquelle mit höchster Garantie ist das eigene Team. Ein gutes Team ist fast schon alles.

Das Produkt

Die Qualität der Ausgangsprodukte ist das Rückgrat des Geschmacks. Die oben erwähnte Exzellenz hängt in großem Maße von der Qualität der Produkte ab. Ich glaube heute mehr als je zuvor, dass wir mit unseren Herstellern in Kontakt stehen müssen, um unsere Ausgangsprodukte gut zu kennen, sorgfältig zu behandeln und zu respektieren. Der Hersteller kennt seine Produkte, deren Eigenschaften, die Zeit ihrer höchsten Reife wie sonst niemand. Er kann uns am besten über die Eigenschaften des Produktes informieren, um das beste Ergebnis für alle Sinne zu erzielen. Wenn wir den Hersteller in unseren Arbeitsprozess mit einbeziehen, wird er uns die hochwertigsten und exklusivsten Produkte liefern. Man muss Synergien schaffen mit dem einzigen Ziel, die absolute Qualität zu erreichen. Um diese Achse dreht sich alles, was wir tun.

Throughout our history we have been asked many times about our philosophy. At first we responded somewhat hesitantly, but eventually we built an increasingly solid, secure and clear argument, until it came time to capture it on paper. It is our philosophy, our discourse, our line of work, and it is what we transmit to our partners and customers. When it comes to designing and creating a new product, there are many parameters. There is no single recipe, every professional has their own. What has moved us from the beginning in OB is the permanent pursuit of excellence.

Emotional state

Until recently I had always thought that to create, finding oneself in a good moment emotionally was important. Happiness as the main source of inspiration. However, I discovered that under pressure, and even when there are certain complications around you, good ideas can also arise. Therefore, inspiration can come at any time, and from various sources: a taste, a product, a memory, a feeling, food from the other side of the world or next to your house, a song, a shape, a texture, traveling, nature, a day of maximum pressure in the workshop...The bottom line is being awake, observing everything around us. A sure and guaranteed source of maximum creativity is your own team. A good team is almost everything.

The product

The quality of the raw materials is the backbone of flavor. Getting that previously mentioned excellence depends largely on those materials. Today more than ever I think we need to get in touch with our producers to really know, pamper and respect our raw materials. The producer knows the product more than anyone else, its qualities, its best season...they are the ones who can inform us better about its properties to get the best organoleptic performance. Also, if we involve the producer in our process, we will get them to reserve the best and most exclusive product for us. It's a matter of creating synergies with the sole aim of achieving total quality. It is the axis on which everything we do turns.

Der Geschmack

Geschmack, Geschmack und Geschmack. Auch wenn es offensichtlich ist: was wir kreieren, wird gegessen. Was wollen wir? Andere durch den Geschmack unserer Kreationen berühren. Wir können darüber theoretisieren, argumentieren und einen sehr überzeugenden Vortrag halten. Aber letzten Endes fragen wir uns immer wieder: Ist das gut? Ja oder nein?

Wir sprechen von diesem besonderen, einzigartigen Geschmack, für den wir Hunderte von Kilometern zurücklegen würden, um ihn zu erreichen und von dem wir genau wissen, dass wir ihn nirgendwo sonst finden.

Geschmack entsteht durch Qualität, Rigorosität, Professionalität und durch Testen. Testen dessen, was wir tun und was andere tun. Süß, salzig, sauer, bitter oder umami, diese grundlegenden Geschmacksrichtungen; auch scharf und adstringierend, alleine oder untereinander kombiniert, können uns zum Paradigma des Geschmacks führen. Wir müssen dazu die Eigenschaften der Ausgangsstoffe kennen, die Möglichkeiten unserer Rezepte, den Anteil an süßen Komponenten und Fetten sowie die Verzehrtemperatur. Alle Details sind wichtig, um unser Ziel zu erreichen und außerordentliche Ergebnisse zu erzielen.

Geschmacksgleichgewicht und Proportionen

Wir müssen die erforderliche Zeit investieren, um durch Testen, Testen und nochmals Testen ein perfektes Gleichgewicht zwischen Geschmack und Proportionen zu finden. Das bedeutet, alles was wir herstellen, so oft zu testen, wie es notwendig ist. Während dieser Übung des kulinarischen Gleichgewichts, trainieren wir das Geschmacksgedächtnis, wir registrieren in unserem Gehirn Referenzen, Geschmacksrichtungen, Aromen, Texturen, Proportionen...

Die Texturen

Hier begegnen wir einem magischen und überraschenden Parameter, dem der Texturen. Es ist fundamental, in unseren Produkten Texturen zu finden. Kauen und im Mund auf Texturen zu treffen, weckt unsere Aufmerksamkeit und sorgt dafür, dass dieser Geschmack länger im Mund vorhält. Unser Mund ist dazu gemacht, zu kauen und Texturen zu erkennen. Eine knusprige Textur sofort inmitten von cremigen, flüssigen oder schaumigen Elementen zu erkennen, ist fantastisch. Texturen gefallen, Texturen erregen Aufmerksamkeit, Texturen berühren, Texturen überraschen, Texturen suggerieren, Texturen sind für unsere Kreationen unentbehrlich.

Die Technik

Sie ist ein Mittel zum Zweck, ein Parameter, der grundsätzlich mit den anderen Parametern verbunden ist. Ohne Technik können wir kaum geschmackliche Exzellenz erlangen. Wir waren immer bestrebt, ein Maximum an Techniken in allen Bereichen zu kennen und so die kreative Freiheit zu erlangen, die uns dahin bringt, wohin wir wollen. Wenn wir die Technik kennen und beherrschen, erreichen wir unsere Ziele umso früher.

Visueller Eindruck

Ob wir wollen oder nicht, die Ästhetik der Dinge spielt heutzutage eine große Rolle, nicht nur in der Gastronomie, sondern im ganzen Leben. Das Erste, das der Gast sieht, ist der ästhetische Teil unserer Kreationen. Ich habe den visuellen Eindruck unserer Desserts, Torten oder Schokoladen immer als einen äußerst wichtigen Punkt betrachtet, aber mit der Gewissheit, dass wir Geschmack und Textur unter Kontrolle haben. Diese Sensibilität beim Anrichten eines Desserts, die Wahl der perfekten Platzierung auf dem Teller, in der Reihenfolge der Verkostung und nach ästhetischen Gesichtspunkten, diese Schokolade, der wir ihre ungeheure Schönheit entlocken, diese mit Eleganz präsentierte Torte, beeinflussen das zur Verkostung Gebotene positiv. Die Dinge müssen schlicht und einfach schön sein und man muss dieses Konzept aufs Beste nutzen. Meiner Ansicht nach sollte der Geschmack allerdings die Schönheit übertreffen. Wie oft haben wir die Erfahrung gemacht, dass das Äußere den Inhalt bei Weitem übertrifft? Es ist sehr enttäuschend, wenn der Geschmack nicht auf der Höhe der Erwartungen ist, die die Präsentation eines Desserts geweckt hat.

The Flavor

Flavor, flavor, and flavor. Because even though it's obvious, what we create is eaten. What do we look for? Thrilling others through the taste of our creations. We can theorize about anything, contend and build a very convincing discourse. But we always end up asking: Is it good? Yes or no? We talk about that special, unique flavor which makes us travel kilometers to obtain, and we know that we will not find it anywhere else.

Flavor is worked with quality, rigor, professionalism, and testing, testing what we do and what others do constantly. Sweet, salty, sour, bitter and umami; these basic flavors, or spicy and astringent, alone or in combination with each other, can lead us to the paradigm of flavor. We must know the properties of raw materials, the possibilities of our recipes, the percentages of sweetness and fat...consumption temperatures...All details are important to achieve our goal and achieve exceptional results.

Taste balance and proportions

We must invest time to find the perfect balance between taste and proportions by testing, testing and more testing. That means tasting everything we do as often as necessary. During this exercise of gastronomic balance, we train the memory of flavor, registering in our brain references, flavors, aromas, textures,...

Textures

Here we enter a magical and surprising parameter, the textures. It is essential to find textures in our products. Chewing and finding textures in mouth makes us more alert and that flavor to linger longer on the palate. Our mouth is designed to chew and find textures. Finding a crunchy texture suddenly amid a creamy, liquid or spongy environment is magical. Textures are pleasing, textures arouse, textures excite, textures surprise, textures enchant, textures are indispensable in our creations.

Technique

It is the means to an end, a parameter that is intrinsically linked to other parameters. If there is no technique, we can hardly reach gustatory excellence. We have always had an interest in fully understanding techniques in all areas and thus getting that creative freedom that takes us where we want. The more we know and master the technique, the sooner we reach our objectives.

Visual impact

Like it or not, the aesthetics of things is of paramount importance today, not only in food, but everything in life. The first thing the diner sees is the aesthetic part of our creations. I have always considered the visual impact of our desserts, cakes, chocolates...as a fundamental part, but with the certainty that flavor and texture is under control. This sensitivity when plating a dessert, choosing the perfect positioning on the plate, ordering taste and aesthetics, that chocolate which we bring out all its brutal beauty, that cake elegantly presented; all of this positively determines what is going to be tasted. Things just have to be beautiful and you have to get the most out of this concept. But in my opinion, taste must overcome beauty. How often has one experienced that the container far exceeds the content? It is very disappointing when taste is not up to the expectations created by the presentation of a dessert.

Organisation

Es ist ganz offensichtlich, aber wahr. Um ein einwandfreies und absolut perfektes Resultat zu erzielen, müssen wir mit einer perfekten Vorbereitung und mit einer perfekten Arbeitsorganisation beginnen. Ordnung ist der Schlüssel.

Saubерkeit

Nichts ist grundlegender und wesentlicher für unseren Beruf als ganz rigoros und äußerst gewissenhaft sauber zu sein und uns an die Hygienevorschriften zu halten.

Schlussfolgerung

Rigorosität und Qualität sind der einzige Weg zur Exzellenz.

Organization

It's obvious but true. For a flawless and perfect result, we have to begin with the perfect preparation and organization of the work. Order is key.

Cleanliness

Nothing is more basic and essential in our profession than to be strictly and scrupulously clean, and that the concept of hygiene is clear.

Conclusion

Rigor and quality is the only way to achieve excellence.



Inhaltsverzeichnis

Desserts	20	Spezialitäten	184
joh toro!	22	Pralinen	186
Litschi-Terrine	24	Chocotubes	188
Unser Cheesecake	26	Goldene Chocotubes	190
Orange, Olivenöl & PX	28	Macarons	192
Unser Sacherdessert	30	Mini Ice Tubes	194
Chocolate & Chicharrones	32	Sweet Cocktail	196
Bananendessert	34	Eistrüffel	198
Erdbeeren mit Vanillecreme	36		
Ananas, Kokos, Koriander	38		
Zitronentarte	40	Brot und feine Backwaren	218
Brot, Öl & Schokolade	42	Cremadillos	220
Rosaroter Panther	44	Ensaimada	221
Himbeer- & Orangendessert	46	Croissant	222
Aire – Luft	48	Haselnuss-Gianduja-Croissant	224
Exotische Schokolade	50	Schokoladen-Croissant	225
Mystery	52	Blätterteig-Brioche in Spiralen	226
Schokoladen-Tonka-Turrón	54	Schweineöhrchen	227
		Bollo mad	228
		Xuxos	230
Torten	92	Dreikönigskuchen	232
Substancia	94	Johanniskuchen	233
Ceylon	96	Baby-Sauerteigansatz	234
Sidney	98	Brote	236
Feigen, Zitrusfrüchte, Mandeln	100	Schokoladen-Panettone	238
Piña Colada	102	Panettone	240
Grand Cru	104	Weihnachtsbrot	241
Escarchado	106		
Golden Cake	108	Ostereier	260
Magic	110		
Insinuación	112	Grundrezepte	276
Schokolade, Karamell & Salz	114	Biskuit und andere Teige	276 / 278
Sachertorte	116	Cremes, Mousse und Sorbet	278 / 280
Kids	118	Glasuren, Saucen und mehr	282
OB10	119	Sonstiges	282
Caribe	120		
Sweet & savory	121		
Apfel, Käse und Basilikum	122	Register	284
Miel i mató	123		
Tahiti	124		
Equilibri	125		
Die 8 Texturen der Schokolade	126		
Premium	128		
Silver cake	130		
Mystery	132		

Index

Desserts	20	Specialties	184
j oh toro !	22	Bonbons	186
Lychee terrine	24	Chocotubes	188
Our cheesecake	26	Gold chocotubes	190
Orange, oil and PX	28	Macarons	192
Our sacher	30	Mini ice tubes	194
Chocolate&crackling rocks	32	Sweet cocktail	196
Banana stew	34	Frozen truffles	198
Strawberry and vanilla	36		
Pineapple, coconut, coriander	38		
The lemon pie	40		
Bread, oil and chocolate	42		
Pink panther	44		
Terrina de frambuesa & naranja	46		
Air	48		
Exotic chocolate	50		
Mystery	52		
Chocolate & tonka turrón	54		
Cakes	92	Viennoiserie	218
Substancia	94	Cremadillos	220
Ceylan	96	Ensaimada	221
Sidney	98	Croissant	222
Figs, citrus fruits and almonds	100	Gianduja croissant	224
Piña colada	102	Chocolate croissant	225
Grand Cru	104	Swirl puff pastry brioche	226
Escarchado	106	Palmiers	227
Golden cake	108	Bollo mad	228
Magic	110	Xuxos	230
Insinuación	112	King's cake	232
Choco-salt	114	St John's brioche	233
Sacher	116	'Baby' starter	234
Kids	118	Breads	236
ob10	119	Choco panettone	238
Caribe	120	Panettone	240
Sweet&Savory	121	Christmas bread	241
Apple, cheese and arugula	122		
Mel i mató	123		
Tahiti	124		
Equilibri	125		
The 8 textures of chocolate	126		
Premium	128		
Silver cake	130		
Mystery	132		
Easter eggs	260	Basic recipes	277
		Sponge cakes and other doughs	277 / 279
		Creams, mousses and ice creams	279 / 281
		Glazes, sauces...	283
		Other	283
Index	285		



KONZEPT

Unser Sacherdessert wurde natürlich durch die weltberühmte österreichische Sachertorte inspiriert. Die Idee war, eine Version zu kreieren, die zwischen einem Restaurantdessert und einem Patisserietörtchen steht, sodass sie in einer Vitrine als Einzelstück gezeigt werden und gleichzeitig nach einem Menü als Dessert serviert werden kann. In letzterem Fall dann mit einem frischen Crèmeux und verschiedenen Saucen.

SENSORIK

Ein Dessert mit viel Persönlichkeit, mit intensiven Schokoladennoten, das aber seine Ausgewogenheit zwischen der Persistenz der Trüffel und der Subtilität des Crèmeux findet. Dies alles wird mit einem eleganten, köstlichen und lockeren Biskuit abgerundet. Das fruchtig aromatische Himbeergelee bildet den Kontrast. Alles in allem ein klassisches Dessert, das vielleicht aber etwas die Schwere des Originals verliert und so leichter, subtiler und gefälliger wird.

Rezept Seite 66

CONCEPTUAL

Our Sacher dessert is obviously inspired by the world-famous Austrian cake. The idea was to create a version placed between a restaurant dessert and a bakery one, and is therefore suitable to be either exhibited in a display cabinet or served as the dessert plate of a menu, being then accompanied by the fresh crèmeux and the sauces.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

This dessert has great personality and intense chocolate notes, but at the same time it finds the right balance between the persistence of the truffle and the delicacy of the crèmeux. All of that accompanied by the elegant, delicate sponge. The raspberry gel, fruity and aromatic, appears as a contrast. In short, a classic dessert which leaves its forcefulness aside and becomes lighter, subtler and more pleasant.

Recipe page 67



UNSER SACHERDESSERT

ZUSAMMENSETZUNG

Für 1 Dessert

Sacherbiskuit	20 g
Himbeercompott	10 g
Grand Cru Trüffel	30 g
Schokoladen-Crémeux 70%	40 g
Mandelsauce	10 g
Schokoladensauce	10 g

Sacherbiskuit (ergibt ca. 2810 g)

300 g	Marzipan 50%
300 g	Butter
400 g	dunkle Kuvertüre (Caraïbe), 66% Kakaogehalt
500 g	Eigelb
750 g	Eiweiß
350 g	Zucker
200 g	Mehl, Type 405, gesiebt
12 g	Backpulver

Das Marzipan mit der Butter weich rühren und in der Küchenmaschine mit dem Rührblatt rühren, bis die Mischung schaumig ist. Die Kuvertüre auf 40 °C erwärmen und unter ständigem Rühren hinzufügen. Die Eigelbe nach und nach hinzufügen und vorsichtig bei niedriger Geschwindigkeit unterrühren. Das Eiweiß anschlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen und anschließend zu festem Schnee fertigschlagen. Diesen vorsichtig unter die Butter-Eier-Masse heben. Zuletzt das gesiebte Mehl mit dem Backpulver unterheben. Die Masse in Ringe mit 6 cm Durchmesser füllen und bei 180 °C etwa 8 Minuten backen.

Himbeersirup (ergibt ca. 830 g)

250 g	Himbeerpüree
250 g	Wasser
250 g	Zucker
75 g	Himbeergeist

Alle Zutaten kalt miteinander vermischen und beiseitestellen.

Himbeercompott (ergibt ca. 630 g)

500 g	Himbeerpüree
45 g	Invertzucker
80 g	Zucker
8 g	Blattgelatine

Etwa 100 g Himbeerpüree mit beiden Zuckersorten auf 70 °C erhitzen. In der Zwischenzeit die Gelatine in etwas Wasser einweichen und ausdrücken. Die Gelatine anschließend in der Mischung auflösen. Das restliche Püree hinzufügen, in Ringe mit 6 cm Durchmesser füllen und tiefgefrieren.

Grand-Cru-Trüffel

(siehe Seite 158)

Schokoladen-Crémeux 70% (ergibt ca. 1720 g)

420 g	dunkle Kuvertüre (Guanaja), 70% Kakaogehalt
500 g	Milch
500 g	Sahne, 35% Fettgehalt
100 g	Zucker
200 g	Eigelb

Die Kuvertüre hacken. Milch, Sahne und Zucker erhitzen. Über das Eigelb gießen, zurück in den Topf geben und auf 84 °C erhitzen. Anschließend über die gehackte Kuvertüre gießen und emulgieren, bis die Textur glatt, glänzend und elastisch ist.

Eine andere Zubereitungsart ist es, die Flüssigkeit nach und nach, in mehreren Schritten hinzufügen und immer wieder mit einem Pürierstab zu emulgieren. Bei 4 °C aufbewahren.

Mandelsauce (ergibt ca. 290 g)

40 g	Tahiti-Vanilleöl
250 g	Mandelpraliné 60%

Das Vanilleöl über das Mandelpraliné gießen und gut vermischen.

Schokoladensauce (ergibt ca. 570 g)

150 g	Sahne
50 g	Glukose
15 g	Kakaopulver
200 g	dunkle Kuvertüre (Guanaja), 70% Kakaogehalt
150 g	Neutrales Kaltgelee (siehe Seite 282)

Sahne und Glukose mischen und aufkochen. Das Kakaopulver hinzufügen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre schmelzen, die Mischung dann auf die geschmolzene Kuvertüre passieren und emulgieren, bis die Textur glatt und glänzend ist. Das Neutrale Kaltgelee hinzufügen und erneut emulgieren. Beiseitestellen.

Hinweis:

Das Kakaopulver ist optional. Es sorgt für eine dunklere Farbe der Sauce. Ich finde allerdings, dass die Farbe letztendlich auch den Geschmack beeinflusst.

FERTIGSTELLEN

Die gebackenen Biskuitböden ausformen und mit einem Ring mit 8 cm Durchmesser umstellen. Den Biskuit leicht mit Himbeersirup beträufeln und eine ausgeformte Scheibe Himbeercompott daraufgeben. Die Trüffelmasse einfüllen und bei 4 °C fest werden lassen. Mit dem Bunsenbrenner kurz erhitzen und aus der Form lösen.

Den Teller kreisförmig mit Mandel- und Schokoladensauce dekorieren, das „Törtchen“ in die Mitte setzen, Crèmeux-Nocke aufsetzen und nach Belieben mit halbierten Himbeeren sowie gehackten Pistazien dekorieren.

OUR SACHER

SPECIFICATIONS

This recipe yields one dessert

Sacher sponge	20 g
Raspberry compote	10 g
Grand cru truffle	30 g
70% chocolate crèmeux	30 g
Almond sauce	10 g
Chocolate sauce	10 g

Sacher sponge

300 g	butter
300 g	TpT marzipan
400 g	Caraïbe dark couverture, 66% cocoa
500 g	egg yolks
200 g	cake flour
12 g	baking powder
750 g	egg whites
350 g	sugar

Lighten the marzipan with the butter and beat in a mixer with the paddle attachment until fluffy. Add the warm couverture (at 40 °C) and keep beating. At the egg yolks at intervals and beat on slow speed. Separately whip the egg whites to firm peaks and gently fold into the previous mixture. Finally add the flour and baking powder, previously sifted together. Pipe into the rings and bake at 180 °C for 8 minutes.

Raspberry syrup

250 g	raspberry purée
250 g	water
250 g	sugar
75 g	raspberry liquor

Combine all the ingredients without processing and reserve.

Raspberry compote

500 g	fresh raspberry purée
80 g	sugar
45 g	invert sugar
8 g	gelatin sheets

Combine 100 g purée and sugar, heat to 70 °C approximately and whisk in the previously bloomed gelatin sheets to dissolve. Add the remaining purée, pour into the disk molds and freeze.

Grand Cru truffle (see recipe on page 159)

70% chocolate crèmeux

500 g	milk
500 g	heavy cream, 35% fat
100 g	sugar
200 g	egg yolks
420 g	Guanaja dark couverture, 70% cocoa

Combine the liquid ingredients and the sugar, bring to a boil and pour over the egg yolks. Transfer back to the saucepan and cook to 84 °C. Strain over the chopped couverture and make an emulsion until a smooth, glossy and elastic texture is obtained. Reserve at 4 °C.

Almond sauce

250 g	60% almond praliné
40 g	Tahitian vanilla oil

Pour the Tahitian vanilla oil over the praliné and mix well.

Chocolate sauce

150 g	cream
50 g	glucose
200 g	Guanaja dark couverture, 70% cocoa
15 g	cocoa powder
150 g	neutral gelatin

Combine the cream and glucose and bring to a boil. Pour in the cocoa powder. Strain over the melted couverture and emulsify until a smooth, glossy texture is obtained. Add the neutral gelatin and emulsify again. Reserve.

Note

Cocoa powder is optional. It provides the dessert with a darker cocoa color, which is generally 'preferred'. However, in my opinion, the final taste is slightly affected.

MONTAGE

Once the sponge has been baked (see Sachertorte recipe above), cut into the size needed for the mold in which the dessert will be assembled. Slightly imbibe the sponge with the syrup and place a raspberry disk. Pour the Grand Cru truffle (see Sachertorte recipe above) on top and allow to crystallize at 4 °C. Apply some heat with the help of a blowtorch and unmold. Sauce the plate with chocolate and almond sauce, place the dessert in the center and finish with a quenelle of crèmeux and some halved raspberries.



obsession

KONDITOREI UND PATISSERIE

Oriol Balaguer ist einer der hochkarätigsten Konditoren und Patissiers Spaniens. Aber er ist auch ein echter Handwerker, der seine Fertigkeiten jahrelang, unter anderem an der Seite Ferran Adriàs oder Paco Torreblancas, weiterentwickeln und perfektionieren konnte. Seine Kreationen gleichen konzeptionellen Kunstwerken und werden von ihm und seinem Team immer mit einer ganz bestimmten Intention und großer Hingabe entwickelt.

In seinem 300 Seiten starken Meisterwerk zeigt er all sein Können in Hochglanzoptik: Von Tellerdesserts, über phantasievolle Torten und Spezialitäten wie Pralinen, Fours oder Macarons, bis hin zu feinen Backwaren und Broten, denen seine ganz besondere Liebe gilt. Nicht umsonst wurde er in seinem Heimatland für das beste handwerklich hergestellte Buttercroissant ausgezeichnet.

Jede seiner Kreationen ist nicht nur ausführlich rezeptiert, in einem bildgewaltigen Vorspann werden daneben auch Konzept und Sensorik seiner Kunstwerke erläutert. Ein jeder, der sich für die Arbeit eines außergewöhnlichen Akteurs der süßen Branche interessiert und zugleich nach vielfältigen Anregungen sucht, wird in diesem Buch mit Sicherheit fündig.

ISBN 978-3-87515-131-2



9 783875 151312