

REZEPT

Team zuckersüß: «Bonjour à Paris»



1 Mandel-Buttermilch-Bisquit:

Zutaten

6 Eier
200g Zucker
2 Prisen Salz
2 TL Vanilleessenz
2 Bio Zitronen abgerieben
2 Tropfen
Bittermandelaroma

2 dl Buttermilch
300g Mehl
100g blanchierte, gemahlene
Mandeln

Vorgang

Backofen auf 180°C vorheizen.

Alles schaumig aufschlagen bis die Masse hell ist.

Zuerst Buttermilch zugeben und kurz umrühren.

Mehl und Mandeln dazu sieben und vorsichtig unterheben, mit Schaber/Schwingbesen.

In 2 eckige Backformen (je 20cm) (mit Backpapier-Boden, Backspray am Rand) füllen und in der Mitte des Ofens ca. 30 min. backen. Stichprobe machen. Boden abkühlen lassen.

2 Macarons mit Buttercreme und Erdbeerstückchen

Zutaten

90g Eiweiss
125g Puderzucker
125g Zucker
125g Mandelmehl
Lebensmittelfarbe gemäss
dem Aroma

Füllung: Buttercreme,
Erdbeerstückchen

Vorgang

Die gemahlenden Mandeln mit dem Puderzucker vermischen und nochmals mahlen. Dann das Mandelgemisch nochmals durch ein Haarsieb sieben. Das Eiweiß in eine saubere und fettfreie Schüssel geben und ca. eine Minute aufschlagen. Dann ein Teil des Zuckers bei ständigem Rühren hinzugeben, und den letzten Teil dazugeben und in Intervallen weiterschlagen. Nun die Eiweißmasse steif schlagen, bis sie schön fest und glänzend ist. Die Lebensmittelfarbe kann während des Schlagens dazu gegeben werden.

Die spezielle Rührtechnik ist ausschlaggebend. Einmal am Rand entlang und dann durch die Mitte. Dies so lange, bis die Masse wie ein Band vom Schaber läuft ohne zu Reißen.

Masse in einen Spritzsack geben und gleichmässige Tupfen auf eine Backpapier/Backblech (ab besten mit Schablone) machen.

Backblech mit den Tupfen mehrmals auf die Arbeitsfläche schlagen, um Luft rauszuholen.

Dies nun 30min trocknen lassen. Oberfläche muss eine Haut haben, die trocken ist.

In dieser Zeit den Ofen auf 150°C aufheizen. Nach der Ruhezeit die Macarons bei 135°C ca. 13-14 min. backen.

Dann vollständig auskühlen lassen, bevor sie gefüllt werden.

3 Mandelsplitter-Schoko Crunch

Zutaten

Mandelsplitte
Schokoladen Kuvertüre

Vorgang

Mandelsplitter in einer Pfanne anrösten.

Schokoladen Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen.

Mandeln in die Schokoladenmasse geben, umrühren und mit 2 TL kleine Häufchen auf ein Backpapier formen.

Im Kühlschrank auskühlen lassen bis sie wieder hart sind.

**4 Erdbeeren längs-Scheiben für Böden.
Erdbeerstückchen für Füllung und Maccarons**

Zutaten

Erdbeeren

Vorgang

Erdbeerscheiben quer für Tortenböden (ca. 3-5mm hoch)

Erdbeerwürfelchen klein für Macarons

5 Zuckersirup-Tränke für Böden

Zutaten

3 dl Wasser
280g Zucker

Vorgang

Wasser und Zucker unter ständigem Rühren solange erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und der Sirup glasklar ist. Die Zuckerlösung darf nicht kochen.

Das Gemisch in eine Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren. (Lange haltbar.)

6 Geschmolzene Schokolade für Böden

Zutaten

Kuvertüre

Vorgang

Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Grosser Pinsel zum einstreichen.

7 Füllung Champagner-Erdbeer-Cremé

Zutaten

500g Mascarpone
250g Vollrahm
30g Puderzucker
10 TL Sanapart
(oder Sahnesteif)

300g Erbeerpüree

15-20g Marc de Champagner
Rote Lebensmittelfarbe für
Erdbeeren

Vorgang

Zusammen zu einer festen Masse schlagen.

Nach und nach zur Masse geben und unterheben.

Nach und nach hinzugeben und immer wieder
abschmecken, bis der gewünschte Geschmack da ist.

8 Füllung Crémé Patissiere

Zutaten

5 dl Milch
1 TL Vanilleextrakt
1 Vanilleschote
100g Zucker
1 Prise Salz
45g Stärke
6 Eigelbe
45g Butter

Vorgang

Frischhaltefolie, Schüssel, Sieb, Schwingbesen, Topf, flacher Teller zum Kühlen

Verrühre einen Teil der Milch mit dem Vanilleextrakt, Vanilleschote, Zucker, Salz, Stärke und den Eigelben in einem Topf „klümpchenfrei“ und füge die restliche Milch dazu.

Lasse die Creme im Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren einmal kurz aufkochen.

Abschmecken evtl. nachsüßen.

Rühre die Butter in die heiße Masse ein. Fülle sie in einen Teller, decke sie anschließend direkt an der Oberfläche mit der Frischhaltefolie ab und lasse sie abkühlen.

Streiche die Creme anschließend durch ein Haarsieb.

9 Buttercreme-Ganache

Zutaten

für Rand, Abdeckung und
Deko:
500 g Butter (weich,
Zimmertemperatur)
50 g Puderzucker
1 dl Vollrahm
200 g weisse Schokolade

Vorgang

1 dl Vollrahm aufkochen, dann Schokolade hinzugeben und schmelzen lassen. Diese Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Butter und Puderzucker schaumig schlagen/rühren bis Masse hell und fluffig ist. Dann die Rahm-Schokoladen Masse nach und nach zusammenfügen und weiterschlagen bis eine schöne Crémé entsteht.

10 Dekoration und Präsentation.

Zutaten

Vorgang

Fondant:

- Zuckerbilder mit essbarem Leim auf Fondant
- Pfingstrose mit Blätter
- Macarons füllen
- Bilderrahmen Monalisa mit Staffelei
- Eiffelturm
- Rosenblüten
- Glitzerstaub

Überzug weiss-rosa-grau marmorierter Fondant.

Schwarze Samtschleife.

Cakeboard einkleiden.

10 Torte schichten, aufbauen und finalisieren.

17 Elemente zum Schichten:

- **Tortenboden**
- Champagner-Erdbeer-Creme
- Erdbeerplatten
- Schokoeinstreiche
- Tränke
- **Tortenboden**
- Lücken füllen mit Erdbeerpureé
- Mandel-Schoko-Crunch
- Creme Patissier
- Schokoeinstreiche
- Tränke
- **Tortenboden**
- Champagner-Erdbeer-Creme
- Erdbeerplatten
- Schokoeinstreiche
- Tränke
- **Tortenboden**

Mit Fondant einkleiden und dekorieren.