

VALÉRY DROUET & PIERRE-LOUIS VIEL

KUCHEN!

[MACARONS, ECLAIRS, TARTES & CO]



*h.f.*fullmann

BUTTERCREME

50 g Zucker und 50 ml Wasser bei 125–130 °C in einem Topf erhitzen, sodass ein dicker Zuckersirup ohne Färbung entsteht (am besten ein Backthermometer verwenden). 2 Eiweiß zu festem Eischnee schlagen und mit einer Prise Salz bestreuen, dann den lauwarmen Zuckersirup darübergießen. Die Eiweiß weiter verrühren, bis sie komplett erstarrt sind. Ein Aroma nach Wahl (Kaffee, Krokant ...) mit 100 ml Crème anglaise vermischen und diese dann in die Baisermasse einrühren. Zum Schluss 150 g weiche Butter hinzufügen und unterheben.

LEICHTE KONDITORCREME

1 große Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. 600 ml Milch mit dem Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. 2 Eier und 2 Eigelbe mit 105 g Zucker in einer Schüssel schaumig verquirlen. 45 g Speisestärke hinzufügen und mit einem Handmixer unterheben. Die kochend heiße Vanillemilch darübergießen und verrühren. Das Ganze zurück in den Topf geben und 3 Minuten unter Rühren aufkochen. Die Creme in eine Schüssel füllen und sofort mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. 200 g Sahne schlagen und in die Konditorcreme einrühren. Zügig verbrauchen.

BAISER

5 Eiweiß zu festem Eischnee schlagen und mit einer Prise Salz bestreuen. 170 g Zucker einstreuen, dabei die Eiweiß 3 Minuten lang auf höchster Stufe weiter verrühren. Das Rührgerät ein wenig herunterschalten, 170 g Puderzucker einstreuen und weitere 5 Minuten rühren. Die Baisermasse auf einem mit Back- oder Silikonpapier ausgelegten Backblech nach Wunsch verteilen, dann 1–1½ Stunden in einem auf 110 °C vorgeheizten Ofen backen. Die Baisers herausnehmen und mindestens 3 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

VANILLESAHNE

350 ml flüssige Schlagsahne mit 50 ml Milch in einer tiefen Schüssel vermischen und bei 3–4 °C für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. 1 Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Das Vanillemark zu der abgekühlten Milch-Sahne-Mischung geben und das Ganze mit einem Handmixer auf mittlerer Stufe verrühren. Wenn die Sahne beginnt, steif zu werden, 80 g gesiebten Puderzucker einstreuen. Dabei weiter rühren, bis die Sahne schön fest ist. (Dann jedoch schnell mit dem Schlagen aufhören, bevor sie sich in Butter verwandelt!)

SAUCEN UND COULIS



Erdbeer-Coulis



Crème anglaise



Aprikosen-Coulis

PAVLOVA MIT ROTEN BEEREN

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Min.

BACKZEIT: 1 Std. 30 Min.

RUHEZEIT: 3 Std.

ZUTATEN

Für 6 Personen

- 5 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 170 g Zucker
- 250 g gesiebter Puderzucker
+ 30 g zum Garnieren
- 350 ml sehr kalte Sahne
- 50 ml sehr kalte Milch
- 1 große Vanilleschote
- 200 g Himbeeren
- 200 g Erdbeeren
- 100 g Johannisbeeren
- 100 g Blaubeeren
- 200 g Brombeeren

› Den Backofen auf 110 °C vorheizen.

› Die Eiweiß zu festem Eischnee schlagen und das Salz hinzufügen. Mit dem Zucker bestreuen und 5 Minuten auf höchster Stufeiterrühren. 170 g Puderzucker einstreuen und auf niedrigerer Stufe weitere 5 Minuten rühren.

› Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen Backring von etwa 22 cm Durchmesser darauf platzieren. Die Baisermasse in den Ring einfüllen, dann den Ring vorsichtig entfernen. In den Ofen schieben, 1½ Stunden backen.

› Die Baisertorte aus dem Ofen nehmen und mindestens 3 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

› Die Sahne, die Milch und das aus der Vanilleschote herausgekratzte Mark mit einem Handmixer verrühren. Sobald die Mischung aufwallt, den restlichen Puderzucker hinzufügen unditerrühren, sodass feste Schlagsahne entsteht.

› Die Beeren kurz abspülen und wenn nötig entstielen.

› Die Sahne mithilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle auf die Baisertorte spritzen. Die Torte mit den Früchten garnieren und in den Kühlschrank stellen.

› Die Früchte vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Zur Torte eine Erdbeer-Coulis reichen (siehe Rezept auf S. 18).

TIPP

Statt eines Backrings kann auch eine mit Backpapier ausgelegte Springform verwendet werden.



Nougat-Cookies

ZUBEREITUNGSZEIT: **15 Min.**

KÜHLZEIT: **1 Std.**

BACKZEIT: **20 Min.**

ZUTATEN

Für etwa 20 Cookies

- 100 g weiße Schokolade
- 150 g fester Nougat
- 70 g weiche Butter
- 75 g Rohrzucker
- 90 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

› Die weiße Schokolade mit einem Messer zerkleinern.

› Den Nougat mit einem Messer oder in der Küchenmaschine in grobe Stücke hacken.

› Die Butter und den Rohrzucker in einer Schüssel zügig verrühren. Das Mehl, das Backpulver, das Ei und eine Prise Salz hinzufügen. Die Schokoladenstückchen und den Nougatbruch einrühren und das Ganze gut durchmischen. Den entstandenen Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

› Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

› Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech kleine, nussgroße Teigfladen verteilen. Dazwischen genügend Abstand lassen.

› Die Cookies im vorgeheizten Ofen 16–18 Minuten goldbraun backen.

› Abkühlen lassen und erst dann vom Papier lösen. In einer luftdicht verschlossenen Dose verwahren.



BAISERTORTE MIT PASSIONSFRUCHT UND WALDBEEREN

ZUBEREITUNGSZEIT: **40 Min.**

BACKZEIT: **1 Std.**

GEFRIERZEIT: **6 Std.**

ZUTATEN

Für 6 Personen

- 1,5 l Sorbet aus Passionsfrüchten
- 1 Vanilleschote
- 300 ml sehr kalte Sahne
- 100 g Puderzucker
- 200 g Himbeeren
- 100 g Brombeeren
- 60 g Blaubeeren
- 40 g Johannisbeeren

Für die Baisermasse:

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 55 g Zucker
- 55 g Puderzucker

➤ Den Backofen auf 110 °C vorheizen.

➤ Für die Baisermasse die Eiweiß zu festem Eischnee schlagen und das Salz hinzufügen. Mit dem Zucker bestreuen und 2 Minuten weiterrühren. Den Puderzucker hinzufügen und weitere 5 Minuten rühren, bis die Baisermasse glänzt.

➤ Mithilfe eines Spritzbeutels mit großer Tülle auf einem mit Back- oder Silikonpapier ausgelegten Backblech eine Scheibe aus Baisermasse formen, die der Größe der Backform (oder des Backrings) entspricht. 1 Stunde in den Ofen stellen. Abkühlen lassen.

➤ Das Sorbet 15 Minuten vor dem Zusammenstellen der Torte aus dem Gefrierfach nehmen. Den Boden der Form (oder des Rings) mit der gebackenen Baisermasse auslegen, dann das Sorbet einfüllen und mit einem Löffel festdrücken. Die Torte 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.

➤ Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

➤ Die Sahne zusammen mit dem Vanillemark und 80 g Puderzucker steif schlagen.

➤ Die Torte 45 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Mittels eines Spritzbeutels mit Sterntülle mit der Vanillesahne garnieren. Die gemischten Beeren in die Sahne eindrücken. Bis zum Servieren nochmals ins Gefrierfach stellen.

➤ Die Baisertorte mit Puderzucker bestäuben und sofort verzehren.



GROSSE MANDEL-TARTE MIT KIRSCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT: **30 Min.**

KÜHLZEIT: **1 Std.**

BACKZEIT: **45 Min.**

ZUTATEN

Für 6 Personen

- 500–600 g Sandteig
(siehe Rezept auf S. 9)
- 125 weiche Butter
+ 20 g für die Form
- 500–600 g Kirschen
- 50 ml Kirschlikör (optional)
- 125 g Zucker
- 125 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei
- 1 EL Puderzucker

› Den Sandteig 4–5 mm dick ausrollen. Eine große Tarte-Form mit Butter einfetten und den Teig hineinlegen. Mehrfach mit einer Gabel einstechen. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

› Die Kirschen waschen und vorsichtig entsteinen. In eine Schüssel geben. Mit Likör übergießen, vermischen und 15 Minuten an einem kühlen Ort ziehen lassen.

› Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

› Die Butter und den Zucker in einer Schüssel vermischen. Die gemahlene Mandeln und das Ei hinzufügen. Alles gut verrühren, sodass eine sämige Creme entsteht.

› Die Creme auf dem Teig verteilen, dann die Kirschen obenauf legen und leicht in den Teig drücken. In den Ofen stellen und 40–45 Minuten backen. Abkühlen lassen.

› Die Tarte mit Puderzucker bestreuen und sofort genießen.

Sie können auch 1 grossen EL Kirschmarmelade in die Mandelcreme einrühren, bevor Sie diese auf dem Teig verteilen.



MENGENANGABEN

FLÜSSIGKEITEN

metrisches System	amerikanisches System	andere Schreibweise
5 ml	1 Tee- oder Kaffeelöffel	
15 ml	1 Esslöffel	
35 ml	1/8 Tasse	1 oz (oder ounce)
65 ml	1/4 Tasse	2 oz
125 ml	1/2 Tasse	4 oz
250 ml	1 Tasse	8 oz
500 ml	2 Tassen	
1 litre	4 Tassen	

GEWICHTSEINHEITEN

metrisches System	amerikanisches System	andere Schreibweise
30 g	1/8 oz	
55 g	1/8 lbs	2 oz
115 g	1/4 lbs	4 oz
170 g	3/8 lbs	6 oz
225 g	1/2 lbs	8 oz
454 g	1 Pfund	16 oz

TEMPERATUR

Wärme	° Celsius	Thermostat	° Fahrenheit
Gering	70 °C	Th. 2-3	150 °F
	100 °C	Th. 3-4	200 °F
Mittel	120 °C	Th. 4	250 °F
	150 °C	Th. 5	300 °F
Heiß	180 °C	Th. 6	350 °F
	200 °C	Th. 6-7	400 °F
Sehr heiß	230 °C	Th. 7-8	450 °F
	260 °C	Th. 8-9	500 °F

Es ist immer wieder ein Vergnügen, mit Barbara und Aurélie an dieser Reihe zu arbeiten. Vielen, vielen Dank! Und Pierre-Louis, der beim Fotografieren leider 2 Kilo zugenommen hat, danke ich dieses Mal nicht mehr!

© Mango, Paris – 2013

Originaltitel: *Gâteaux! Desserts mythiques à partager*

ISBN 978-23-17007-35-4

Verlagsleiterin: Barbara Sabatier

Redakteurin: Aurélie Cazenave

Art Direction: Laurent Quellet und

Astrid de Lassée

Reproduktion: A4

Herstellung: Thierry Dubus und Marie Guibert

© der deutschen Ausgabe:

h.f.ullmann publishing GmbH

Übersetzung aus dem Französischen:

Holger Möhlmann für writehouse

Lektorat: Katrin Höller, writehouse, Köln

Satz: InterMedia, Ratingen, für writehouse

Gesamtherstellung:

h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam

Printed in Slovenia, 2016

ISBN 978-3-8480-0949-7

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

X IX VIII VII VI V IV III II I

www.ullmann-publishing.com

newsletter@ullmann-publishing.com

facebook.com/hfullmann

twitter.com/hfullmann



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags *h.f.ullmann publishing*.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.ullmann publishing*, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.ullmann-publishing.com.