

Sommerrezepte

Fruit
b
Collective



LES VERGERS
boiron®



Thibault MARCHAND

Corporate Chef

Mit nicht weniger als 15 Wettbewerben im Alter von gerade einmal 33 Jahren liebt Thibault Marchand die Herausforderung. Sein erfolgreichster (und meistbeachteter) Sieg ist der, den er bei „British Bake Off: The Professionals“ im Jahr 2019 mit seiner Partnerin Erica Sangiorgi davongetragen hat. Im Anschluss daran wurde er für das Magazin „Olive Chef Awards“ in der Kategorie „Bester Chef Patissier des Vereinigten Königreichs“ ausgewählt!

Angespornt von dem Willen, über sich selbst hinauszuwachsen und im Streben nach Perfektionismus zögerte das junge Talent nicht, schon sehr früh nach Miami zu gehen und dort die Filiale der berühmten Konditorei „Hugo und Victor“ aufzubauen und anschließend im Kimpton Fitzroy in London zu arbeiten. Seit seiner Rückkehr nach Frankreich ist er als Berater für verschiedene Unternehmen tätig. Im Oktober 2022 wurde er **Corporate Chef und Technischer Botschafter für Les vergers Boiron**.



François JOSSE

B fruit collective Chef Ambassador

Nachdem er 2009 eine schulische Ausbildung zum Koch abgeschlossen hatte, begann François Josse eine Lehre im La Mare aux Oiseaux (44) beim Chefkoch Eric Guérin. Im Anschluss daran perfektionierte er seine Kunst in mehreren großen Häusern: bei der Bocuse-Gruppe in Florida, im K2 in Courchevel als Demi Chef de Partie jeweils in der Wintersaison, bei Pic in Valence, wo er zunächst Demi Chef und dann Chef de Partie Patissier war, bei L'Orangerie im George V unter der Leitung von Maxime Frédéric, im Restaurant Le Taillevent, wo er seine erste Stelle als Chef Patissier an der Seite des Chefkochs David Bizet antrat, und schließlich im Le Rouge in Nîmes.

2018 wurde François mit dem Titel „Champion de France du Dessert“ ausgezeichnet.

Heute besitzt er zusammen mit seiner Frau Emmanuelle seine **Konditorei „Familha“** in der Ardèche im Dorf Chambonas.

2024 wurde er Chef Ambassador für Les vergers Boiron.



Corentin MAGNIN

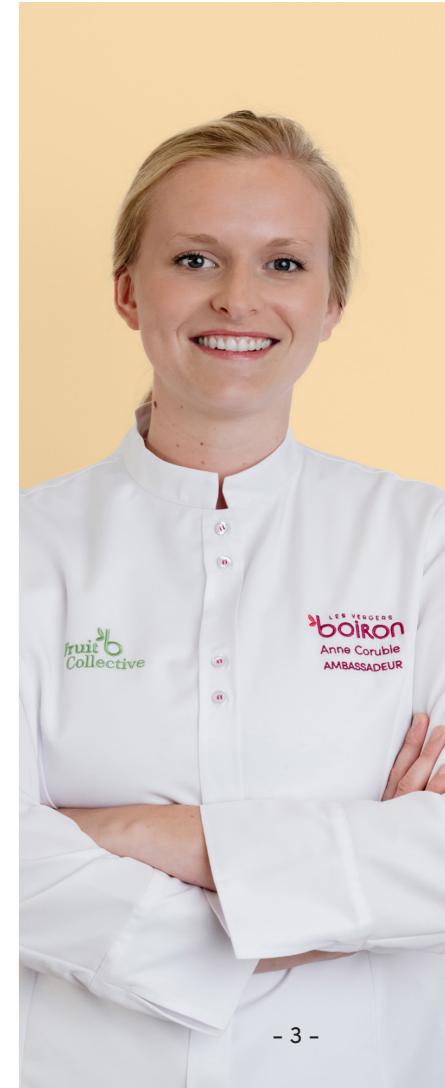
Chef Patissier Frankreich

Corentin entdeckte die Welt der guten Küche durch seinen Vater, der Koch war. Er entschied sich für eine Ausbildung zum Koch, bevor er seine Leidenschaft für die Patisserie entdeckte.

Er begann seine Karriere mit gerade einmal 20 Jahren und stieg innerhalb von drei Jahren vom Commis im Chabichou* zum Chef Patissier des Maison Rostang** auf.

2021 beschloss er, sich auf die Weitergabe seiner Erfahrungen zu spezialisieren und war bis 2024 als Ausbilder an der UTEC Emerainville tätig.

Seit Juli 2024 ist der Chef Patissier Frankreich für Les vergers Boiron.



Anne CORUBLE

B fruit collective Chef Ambassador

Anne Coruble wurde vor 30 Jahren in der Normandie geboren und absolviert eine glänzende Karriere in der Patisserie. Nach einem naturwissenschaftlichen Abitur mit der Note sehr gut im Jahr 2012, schlug sie den Weg der Patisserie ein und besuchte die Ferrandi-Schule in Paris, wo sie 2013 ihren Berufsabschluss Patissier und im Jahr darauf ihren Berufsabschluss Chocolatier-Confiseur erwarb.

2014 erlangte sie einen Meistertitel an der École de Boulangerie et de Pâtisserie in Paris. Sie zeichnet sich schnell an der Seite renommierter Küchenchefs wie Laurent Jeannin und Julien Alvarez im Bristol Paris aus.

2021 wurde sie **Cheffe Pâtissière des Peninsula Paris**. Ihr Talent wurde mit dem **Prix Passion Dessert des Guide Michelin im Jahr 2020 und dem Prix Meilleur Dessert de l'Année im Jahr 2021** anerkannt. Jahr 2023 wurde sie von La Liste zur **Cheffe Pâtissière des Jahres 2024 gewählt**. Seit 2024 ist sie Chef Ambassador für Les Vergers Boiron.



Alessandro TISCIONE

B fruit collective Chef Ambassador

Alessandro Tiscione wurde 1988 in Mailand in einer sizilianischen Familie geboren. Schon in jungen Jahren machte er seine ersten Schritte in der Küche an der Seite seines Vaters, der ebenfalls Koch war. Er perfektionierte sich schnell, **gewann Wettbewerbe** und absolvierte **Praktika in renommierten Restaurants in ganz Italien**. Sein Talent führte dazu, dass er schon in jungen Jahren an den besten Koch- und Patisserie-Schulen unterrichtete.

Er sammelte einschlägige Erfahrungen in **namhaften Sternerestaurants und Patisserien in Italien** und arbeitete mit einigen der besten italienischen und internationalen Köchen und Pâtissiers zusammen. 2024 kam er zur renommierten **Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI)**.

Er gilt als eines der vielversprechendsten jungen Talente und ist seit mehreren Jahren als **Lehrer und Berater in den besten Einrichtungen in Italien und im Ausland** tätig. Er vertritt einige der renommiertesten internationalen Unternehmen der Backwarenbranche. **Ambassador für Boiron Italia** seit 2021.

Jean-Christophe DUC

Chef Patissier Deutschland

Jean-Christophe Duc ist ein Chef Pâtissier, dessen Werdegang von einer soliden Ausbildung bei **großen Meistern der Patisserie** wie Fernand Point, Daniel Giraud und Gabriel Paillason geprägt ist.

Nachdem er in **renommierten Häusern** in Frankreich und anderen Ländern gearbeitet hatte, erwarb er eine Expertise als **Leiter von 35 Unternehmen in Berlin**, wo er die **regionalen gastronomischen Traditionen mit der Präzision der französischen Patisserie verschmolz**.

Er begeistert sich für das **Unterrichten** und war auch als Assistent an der ENSP tätig. Heute bringt Jean-Christophe Duc seine **moderne Vision der Patisserie** bei Les vergers Boiron in Deutschland ein und verbindet dort Geschmack und Tradition mit ernährungswissenschaftlichen Innovationen.



Sebastian KRAUS

B fruit collective Chef Ambassador

Sebastian Kraus machte zwei Ausbildungen: Er begann mit einer Ausbildung zum Schreiner, bei der er große **manuelle Geschicklichkeit** entwickelte. Aufgrund seiner **Begeisterung für die süßen Künste** startete er anschließend eine zweite Ausbildung zum Konditor und wurde **2011 bester Lehrling seiner Region**. Anschließend verfeinerte er sein Können in renommierten Häusern, unter anderem bei Küchenchef Benjamin Kunert in der Villa Rothschild**. Als **kreativer Chef Pâtissier** sucht er nach dem perfekten Gleichgewicht zwischen **Süße und Säure**, wobei er stets auf **Früchte der Saison** setzt.

Inspiriert von seinen Reisen, interessiert er sich für **lokale Produkte und ihre traditionelle Verwendung**. Ab 2018 kreierte er die Desserts des Zwei-Sterne-Kochs Christian Eckhardt im PURS**.

Während der Coronakrise erwarb er seinen Titel als **Handwerksmeister**.

Von 2022 bis 2024 kehrte er ins PURS** zurück, an der Seite des neuen Küchenchefs Yannick Noack. Seit 2024 ist er **B fruit collective Chef Ambassador für Les vergers Boiron** und arbeitet gleichzeitig in der Konditorei Geiler, einer Familienkonditorei in Stuttgart-Vaihingen.

Yann BRYS

Chef Ambassador Welt

Yann begeistert sich seit frühester Jugend für sein Metier. Während seiner Zeit am Lycée Hôtelier de Toulouse traf er Philippe Urraca, Träger des prestigeträchtigen Titels „Meilleur Ouvrier de France (MOF)“, der ihm eine umfassende Vision des Berufs des Pâtissier vermittelte.

Yann Brys, **Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie (2011)**, hat seine Erfahrungen bei den größten Namen seines Fachs gesammelt, von Philippe Urraca über Fauchon bis hin zu den Pariser Palasthotels.

Er ist bekannt für seine **Beherrschung der Zutaten und seine Liebe zum Detail** und hat eine einzigartige Spritztechnik entwickelt, die von der Töpferscheibe inspiriert ist und zu seinem Markenzeichen geworden ist: **der Tourbillon**. Er war mehrere Jahre lang Kreativdirektor bei Dalloyau und wechselte dann zur Evok-Gruppe, wo er die Patisserien ihrer Hotels entwarf. 2018 eröffnete er sein eigenes Geschäft, Tourbillon, in Saulx-les-Chartreux, wo er seiner Vision der Patisserie Gestalt verlieh: **gewagt, raffiniert und entschieden zeitgenössisch**.





Alexis BEAUFILS

B fruit collective Chef Ambassador

Alexis Beaufils begann seine Ausbildung in einer handwerklichen Konditorei in der Nähe von Chartres. 2010 kam er **an der Seite von Yann Brys zum renommierten Haus Dalloyau**. Anschließend arbeitete Alexis als Sous Chef Patissier in verschiedenen namhaften Pariser Restaurants und Palasthotels wie dem Mandarin Oriental, dem Pavillon Le Doyen, dem Bristol oder kürzlich im Hotel Brach. Im Oktober 2022 gewann Alexis an der Seite von Florence Lesage den Titel des **Champion du Monde des Arts Sucrés**.

Heute ist er **beratender Patissier in Frankreich und im Ausland** und bereist die Welt, um Neues hinzuzulernen und seine Patisserie weiterzugeben.

Seit 2024 ist er Chef Ambassador für **Les vergers Boiron**.

Graham MAIRS

B fruit collective Chef Ambassador

Graham ist ein **preisgekrönter Chef Patissier** mit über 30 Jahren Erfahrung im Gastgewerbe. Er wurde an der École Lenôtre in Paris ausgebildet und arbeitete mit zahlreichen 3*-Michelin-Chefs wie Paul Bocuse, Roger Vergé, Michel Guérard, Pierre Hermé oder Raymond Blanc zusammen. Nach einer Karriere in London (Browns Hotel, Grosvenor House, Bath Spa Hotel) eröffnete er sein eigenes Restaurant und **erlangte einen Michelin-Stern**. Außerdem vertrat er **Großbritannien bei den Culinary Olympics** und gewann **54 Goldmedaillen in internationalen Wettbewerben**.

16 Jahre lang hatte er Schlüsselpositionen im Bereich **Innovation in der Lebensmittelindustrie** inne, bevor er sein **Unternehmen C3D Innovations Ltd.** gründete, das auf moderne **Patisserie, Ausbildung und Beratung spezialisiert** ist. Seit 2024 ist er Ambassador für **Les vergers Boiron**.



Marc DUCOBU

B fruit collective Chef Ambassador

Nachdem er in verschiedenen Patisserie-Häusern in verantwortlicher Position tätig war, gründete Marc Ducobu 2003 sein eigenes Haus in Waterloo.

Mit seinem umfangreichen, bei Wettbewerben und auf Reisen gewonnenen Erfahrungsschatz innoviert, überrascht und überarbeitet er die großen Klassiker. Sein Laden **entwickelt sich ständig weiter**, bei ihm ist nichts in Stein gemeißelt, seine Kreationen folgen dem Lauf der Jahreszeiten und seiner Inspiration.

Dieser begeisterte Patissier hat nur ein Motto: **höchste Qualität**. Er liebt es, neue Rezepte mit leidenschaftlichen Handwerkern zu erarbeiten. Immer auf der Suche nach dem perfekten Produkt, das er in seiner Patisserie verfeinern kann.

Er ist von den Größten umgeben und liebt den Austausch im sehr privaten Rahmen des **Relais Desserts**, bei dem er seit 2010 Mitglied ist.

Er arbeitete sein ganzes Leben lang mit den Fruchtpürees von Boiron und ist seit 2024 **Brand Ambassador** der Marke.



Miquel GUARRO

B fruit collective Chef Ambassador

Als Aktivist handwerklicher Patisserie betrachtet Miquel diese als **Beruf, der Mut, Werte und Kreativität voraussetzt**. Er wurde am Gremio in Barcelona ausgebildet, verfeinerte sein Können bei Bubó und Franck Fresson und wurde schließlich Chef Patissier im Zwei-Sterne-Restaurant Dos Cielos.

2013 wurde er der **jüngste Preisträger der Trophy Lluís Santapau, Bester Maître Chocolatier Spaniens**. Danach kam er als Chef Patissier und Ausbilder zur **Chocolate Academy BCN**, war Mitautor von Four in One und veröffentlichte 2023 Dulce Revolución. Zwischen 2019 und 2024 leitet er die Patisserie Hofmann in Barcelona, während er seine Leidenschaft in Masterclasses und Fernsehsendungen vermittelte. 2024 mitbegründete er **WeTheFood**, eine Beratungsfirma in der **Gastronomie**, und wurde Ambassador für **Les vergers Boiron**.

INHALT

- 10 Tarte mit weißem Pfirsich & Heidelbeeren
-
- 12 Sorbet von Syrakus-Zitrone & Basilikum
-
- 14 Zwetschgen-Mandel-Cake
-
- 16 Kokosblüte, krautige Frische
-
- 18 Kiwi Fusion
-
- 20 Erdbeer-Rhabarber-Blätterteigbrioche
-
- 22 Exotisch-fruchtiges Trio
-
- 24 Macaron Cake mit Mango, Bergamotte & Basilikum
-
- 26 KALAMA. TCHA
-
- 28 Schwarze Johannisbeer-Macarons
-
- 30 Tellerdessert Aprikose
-
- 34 Kokos-Himbeer-Croonies
-





Rezept Tarte mit weißem Pfirsich und Heidelbeeren

Von Thibault MARCHAND

Rezept für 1 Tarte mit Ring Bloom 18 cm und 5 Törtchen mit Ring Bloom 8 cm von Silikomart



Weißer Pfirsich-Püree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Zitronenpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Heidelbeerpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Heidelbeeren IQF
Les vergers Boiron

SÜSSER MÜRBETEIG

Butter.....	150 g
Puderzucker	120 g
Eier.....	60 g
Mehl Type 550	300 g
Feines Salz.....	2,5 g

Butter mit Puderzucker in der Rührschüssel mit dem Flachrührer verrühren.
Nach und nach die Eier hinzufügen.
Mehl und Salz sieben und zur Mischung hinzugeben.
Alle Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse vermischen.
In Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
Den Teig 1,8 mm dick ausrollen und die Ringe damit auslegen.
30 Minuten im Kühlschrank aufbewahren und dann bei 180 °C vorbacken,
bis der Teig leicht bräunt.

HEIDELBEER-MANDEL-CREME

Gemahlene Mandeln.....	75 g
Butter	75 g
Brauner Zucker	75 g
Ganze Eier	75 g
Stärke	7,5 g
Heidelbeeren IQF	so viel wie nötig

Gemahlene Mandeln mit Butter und braunem Zucker in der Rührschüssel mit dem Flachrührer verrühren.
Die ganzen Eier hinzufügen.
Abschließend die Stärke hinzugeben.
Mit dem Spritzbeutel jeden Törtchenboden mit Mandelcreme bedecken,
einige IQF-Heidelbeeren darauf legen und bei 175 °C backen, bis die
Törtchen leicht bräunen.

WEISSE PFIRSICH-KOMPOTT

Weiße Pfirsich-Püree	750 g
Zucker	75 g
Pektin NH	17 g

Das Weiße Pfirsich-Püree erhitzen.
Zucker und Pektin vermischen, in die heiße Mischung einrieseln lassen und aufkochen.
Rasch abkühlen und mit einem Stabmixer pürieren.
Bis zur Montage aufbewahren.

WEISSE PFIRSICH-CREME

Weiße Pfirsich-Püree	250 g
Wasser.....	75 g
Zitronenpüree	7,5 g
Zucker	95 g
Pektin NH	5,5 g
Maisstärke	16,5 g
Butter	45 g

Zucker und Pektin vermischen.
Die Fruchtpürees mit Wasser erhitzen.
Zucker-Pektin-Stärke-Mischung in das heiße Püree einrieseln lassen und 2 Minuten aufkochen.
Vom Herd nehmen, auf 50 °C abkühlen und die Butter hinzufügen.
Mit einem Stabmixer pürieren und rasch abkühlen.
Bis zur Montage aufbewahren.

HEIDELBEER-MARZIPANBISKUIT

Marzipan 60 %	150 g
Kristallzucker	67,5 g
Ganze Eier.....	47,5 g
Eigelb	50 g
Albumin	7,5 g
Heidelbeerpüree	67,5 g
Traubenkernöl	45 g
Flüssige Sahne	3,75 g
Flüssiges Sojalezithin	1,25 g
Vanille	¼
Limettenabrieb	2,5 g
Mehl.....	45 g
Backpulver	3,75 g

Sahne, Öl, Lecithin, Vanille und Limettenabrieb in einer Rührschüssel emulgieren.
Albumin mit dem Heidelbeerpüree rehydrieren und in die emulgierte Mischung einrühren.
Marzipan mit Zucker, Eigelb und Eiern mixen.
Die Emulsion hinzufügen, dann das mit dem Backpulver gesiebte Mehl. 10 Minuten bei 170 °C und dann weitere 2-3 Minuten bei offenem Abzug backen.

WEISSE PFIRSICH-MOUSSE

Weiße Pfirsich-Creme	500 g
Gelatinemasse	20 g
Geschlagene Sahne	150 g

Die Gelatinemasse mit einem Teil der Creme schmelzen.
Den Rest der Creme glatt rühren.
Die geschmolzene Gelatinemasse/Creme hinzufügen.
Mit dem Schneebesen verrühren.
Vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.
Die Creme in die Förmchen spritzen.
Eine Scheibe Heidelbeerbiskuit aufliegen.
Glätten und einfrieren.



Montage

Die Tortenböden vorbacken.
Mit dem Spritzbeutel jeden Tortenboden mit Mandelcreme bedecken.
Die IQF-Heidelbeeren anordnen.
Bei 175 °C backen.
Abkühlen lassen.
Das Weiße Pfirsich-Kompott mit dem Spritzbeutel darüber auftragen und glatt streichen.
Die Mousse aus den Formen nehmen und mit einer 50/50-Mischung aus weißer Schokolade und rosa Kakaobutter besprühen.
Anschließend mit neutralem Überzug, der mit 10 % Wasser verdünnt wird, besprühen.
Anschließend auf jeden Boden legen.
Geschlagene Vanillesahne mit dem Spritzbeutel um den Rand spritzen.



Rezept Sorbet von Syrakus-Zitrone & Basilikum

Von Corentin MAGNIN

Für 1 kg Syrakus-Zitronenpüree g.g.A.

Syrakus-Zitronenpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



SORBET VON SYRAKUS-ZITRONE & BASILIKUM

Wasser	1490 g	Fruchtpürees auftauen. Das Wasser erwärmen.
Zucker (1)	246 g	Bei 25 °C: Zucker (1), Glukose und Dextrose einrühren.
Dextrose	100 g	Bei 40 °C: die zuvor mit dem Zucker vermischte Super Neutrose einrühren.
Glukosepulver.....	133 g	2 Minuten bei einer Temperatur zwischen 83 und 85 °C pasteurisieren.
Super Neutrose Louis François.....	33 g	Die Mischung so schnell wie möglich in eine Schüssel mit
Zucker (2)	330 g	2 Bund Basilikum gießen.
Syrakus-Zitronenpüree	1000 g	Nach dem Abkühlen das Püree einrühren.
Frisches Basilikum	4 Bund	Die Zubereitung mit einer Frischhaltefolie schützen und 4 bis 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.



NOTIZEN



Rezept Zwetschgen-Mandel-Cake

Von François JOSSE

Rezept für eine Reisekuchenform „Paris550“ von Silikomart

Zitronenpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Zwetschgenpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



IQF-Zwetschgen
Les vergers Boiron



CAKE-TEIG

Backstarkes Mehl.....	120 g	Butter, Honig und Sahne erhitzen.
Backpulver.....	2 g	Zucker, Gewürze und Eier verrühren, dann das Mehl und das Backpulver dazugeben und verrühren.
5-Gewürze-Mischung	5 g	Die lauwarme Butter-Honig-Sahne-Mischung hinzufügen, gut verrühren und dann die Masse in eine zuvor gefettete Paris550-Form von Silikomart gießen.
Flüssige Sahne 35 %	80 g	Kastanienhonig
Kastanienhonig	120 g	Ein Blatt Backpapier und ein Backblech auf die Form legen und dann 30 Minuten bei 165 °C backen.
Ungesalzene Butter.....	20 g	10 Minuten warten, dann den Kuchen aus der Form nehmen und tränken, wenn er lauwarm ist.
Brauner Zucker	50 g	
Eier	70 g	

SIRUP ZUM TRÄNKEN

Wasser.....	120 g	
Zwetschgenpüree	50 g	Alle Zutaten aufkochen, dann auf etwa 45 °C abkühlen lassen.
Heller Vergeoise-Zucker.....	35 g	Den Kuchen damit tränken und 12 Stunden kühl stellen.
Vanille	½	
5-Gewürze-Mischung	15 g	

ZWETSCHGEN-CONFIT

Zwetschgenpüree	200 g	Die Zwetschgen in kleine Würfel schneiden.
Zimt	3 g	Das Zwetschgenpüree mit dem Zimt lauwarm erhitzen,
Pektin NH.....	8 g	dann die Pektin-Zucker-Mischung einrieseln lassen und aufkochen.
Zucker	10 g	Vom Herd nehmen, das Zitronenpüree hinzufügen, gut verrühren,
Zitronenpüree	10 g	mit Frischhaltefolie luftfrei abdecken und 12 Stunden kalt stellen.
IQF-Zwetschgen	3 Stück	Das Confit mixen, um eine „Gel“-Textur zu erhalten, die Zwetschgenwürfel hinzufügen, dann kalt stellen.

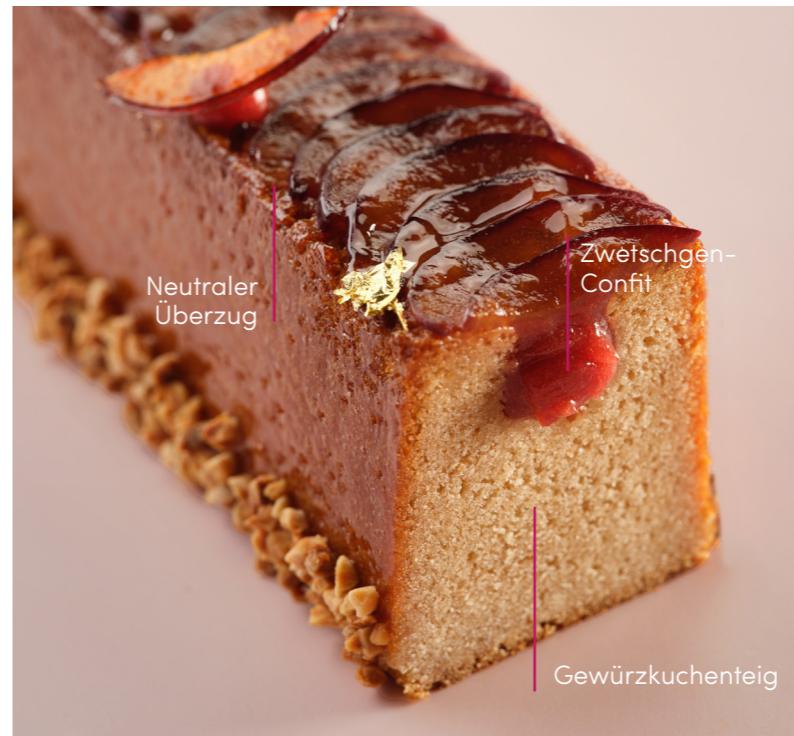
NEUTRALER ÜBERZUG

Wasser	200 g	
Zitronenpüree	20 g	
Glukosesirup	80 g	
Zucker	200 g	
Zucker (für Pektin)	20 g	
Pektin NH	4 g	

Wasser, Zitronenpüree, Glukose und Zucker erhitzen, dann die Zucker-Pektin-Mischung dazugeben und aufkochen. Mixen und kalt stellen.

VERZIERUNG

Geröstete Mandelsplitter	200 g	
IQF-Zwetschgen	5 Stück	
Blattgold	so viel wie nötig	

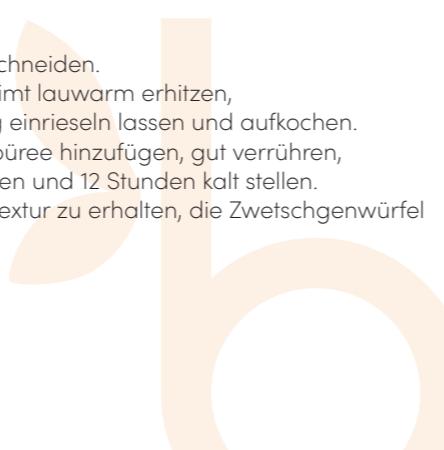


Montage

Den Kuchen mit dem neutralen Überzug glasieren, dann die Mandelsplitter an den Rändern des Kuchens anordnen. Die Vertiefung des Kuchens mit dem Zwetschgen-Confit füllen, dann die Zwetschgen in sehr dünne Scheiben schneiden und übereinander auf das Zwetschgen-Confit legen.

Mit einigen Blattgoldblättchen verzieren.

NOTIZEN





Rezept Kokosblüte, krautige Frische

Von Anne CORUBLE

Für 10/12 Portionen

Limettenpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Kokosnusscreme
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Sudachi-Püree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



GAVOTTE

Wasser	1250 g	
Ungesalzene Butter	116 g	
Feines Salz	10 g	
Mehl Type 550	120 g	
Puderzucker	232 g	
Eiweiß	260 g	

Wasser mit Butter und Salz erhitzen. Sobald das Wasser kocht, in zwei Portionen über die Mehl-Puderzucker-Eiweiß-Mischung gießen. Mixen und zur Seite stellen. Auf einem gefetteten/abgewischt Tefal-Blech in Platten von je 300 g verteilen. Etwa 12 Minuten bei 160 °C backen, bis die Platte hellblond ist. Auf Backpapier abziehen, 12 Stunden lang im Kühraum lagern und dann runde Stücke mit einem Durchmesser von 4 cm ausschneiden. Aus 2 runden Stücken Blumen formen und in einer Flexipan-Halbkugel mit 2,8 cm Durchmesser etwa 9 Minuten bei 160 °C backen.

GLUTENFREIER KOKOS-KNUSPERKEKS

Butter	71 g	
Puderzucker	71 g	Butter, Puderzucker, Kartoffelstärke, Maisstärke, gemahlene Kokosnuss und Fleur de Sel miteinander verrühren.
Kartoffelstärke	18 g	Mit dem Rührblatt zu einer gleichmäßigen, sandigen Masse verarbeiten. Auf einem Silpat zerbröseln und dann einfrieren.
Maisstärke	71 g	Etwas 40 Minuten bei 150 °C backen und dabei die Mischung zerkleinern. Nach dem Erkalten mit der geschmolzenen Schokolade, den Kokosraspeln und der geschmolzenen Butter und Kakaobutter binden.
Gemahlene Kokosnuss	43 g	Den Bruch in Dosen füllen und bis zur Verwendung im Gefrierschrank aufbewahren.
Fleur de sel	1 g	
Weiße Schokolade	61 g	
Butter	30 g	
Kakaobutter	30 g	
Geriebene Kokosnuss	30 g	

KOKOSNUSS-SORBET

Wasser	300 g	
Glukosepulver	30 g	Wasser mit Invertzucker erhitzen. Bei 70 °C die miteinander vermischten Glukose, Zucker und Super Neutrose hinzufügen. Leicht aufkochen.
Invertzucker	15 g	Nach dem Erkalten mit dem Limettenabrieb und den beiden Pürees mixen. Die Masse ziehen lassen, dann in der Eismaschine verarbeiten und 1 cm dick ausrollen und Scheiben mit 4 cm Durchmesser ausschneiden.
Zucker	50 g	
Super Neutrose	8 g	
Limettenpüree	10 g	
Kokosnusscreme	520 g	
Limettenabrieb	5 g	

KOKOSNUSS-SIPHON

Kokosnusscreme	500 g	Zu einem kleinen Teil des Kokosnusspürees die geschmolzene Gelatinemasse geben. Über die kalte Mischung gießen. Den 450-g-Siphon zweimal begasen. Haltbarkeit 6 Tage bei 4 °C.
Buttermilch	50 g	
Gelatinemasse	50 g	

AUFGESCHLAGENE KOKOSGANACHE

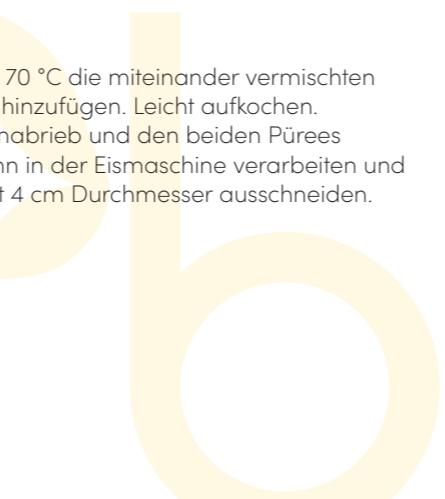
Kokosnusscreme	295 g	Ein Drittel der Kokosnusscreme mit der Gelatinemasse und der gespaltenen, ausgekratzten Vanilleschote erhitzen.
Vanilleschote	2 g	Durch ein Spitzsieb passieren und in drei Portionen über die weiße Schokolade und die geschmolzene Kakaobutter gießen, damit die Mischung gleichmäßig wird.
Gelatinemasse	15 g	Dann die flüssige Sahne und den Rest des kalten Pürees dazugeben und mixen. Ein Drittel der Masse in runde Flexipan-Formen mit 6 cm Durchmesser gießen. Vor dem Servieren aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit einer Blütentülle füllen und die Blütenblätter um die gefrorene Scheibe spritzen.
Flüssige Sahne 35 %	73 g	
Weiße Schokolade	58 g	
Kakaobutter	35 g	

KORIANDER-SUDACHI-GEL

Wasser	60 g	
Sudachi-Püree	12 g	Wasser, Sudachi-Püree und den mit Agar-Agar vermischten Zucker aufkochen. Die Gelatinemasse hinzufügen. In eine Warne gießen und abkühlen lassen. Nach dem Erkalten 100 g Gel mit 50 g Korianderblättern mixen. Zum Anrichten des Desserts in eine Pipette geben.
Agar-Agar	1 g	
Zucker	1 g	
Gelatinemasse	5 g	

KORIANDERÖL-PERLEN MIT KOKOSNUSS

Kokosnusscreme	500 g	Den entstielen und blanchierten Koriander mit dem auf 70 °C erhitzten Öl lange mixen. Durch ein Spitzsieb passieren.
Kokosmilch	50 g	In einer kleinen Sauciere 1/3 des Öls mit der Mischung aus Kokoscreme und Kokosmilch verrühren.
Traubenkernöl	50 g	Neben dem Dessert servieren.
Blanchierte Korianderblätter	50 g	





Rezept Kiwi Fusion

Von Alexis Beaufils

Grüner Apfel-Püree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Kiwipüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Limettenpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



SÜSSER MÜRBETEIG

Butter	270 g	Mehl, Puderzucker, Salz und gemahlene Mandeln mit der kalten, in Stücke geschnittenen Butter krümelig kneten. Die Eier dazugeben und leicht verkneten, damit der Teig gleichmäßig wird. 2 Stunden kühl stellen. Mit einem Ausstecher ausschneiden und auf den Tefal-Formen 12 Minuten bei 160 °C backen.
Mehl Type 550	420 g	
Eier	68 g	
Puderzucker	78 g	
Gemahlene Mandeln	78 g	
Salz	2 g	
Kristallzucker	86 g	

PUDDING

Eier	55 g	
Milch	278 g	Die Milch erhitzen und die geraspelte Tonkabohne 5 Minuten in der Milch ziehen lassen. Abseihen und dann die Milch mit allen restlichen Zutaten dazugeben.
Zucker	101 g	
Orgeat-Sirup	12 g	Über die Brioche gießen und mixen.
Tonka-Bohnen	1 g	12 Min. bei 150 °C backen.
Brioche	217 g	

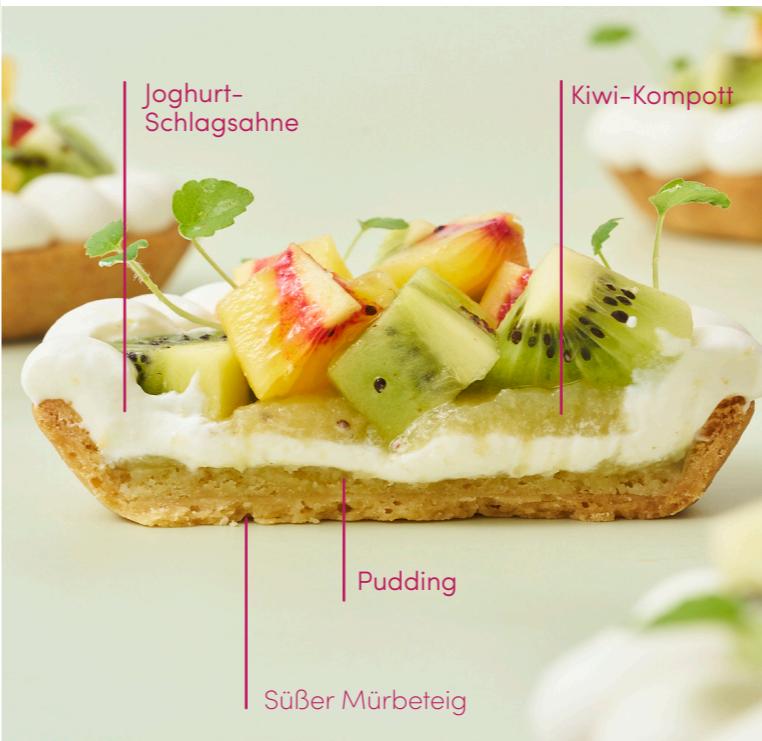
KIWI-KOMPOTT

Grüner Apfel-Püree	150 g	
Kiwipüree	250 g	Die Pürees zusammen auf 40 °C erhitzen und dann die Zucker-Pektin-Agar-Mischung hinzufügen. Aufkochen, dann die Gelatinemasche hinzufügen und mixen. Auf 4 °C abkühlen und vor Gebrauch mixen.
Limettenpüree	50 g	
Zucker	56 g	
Pektin NH	7 g	
Agar-Agar	2 g	
Gelatinemasche	13 g	

JOGHURT-SCHLAGSAHNE

Milch	81 g	
Flüssige Sahne 35 %	200 g	
Zucker	75 g	
Joghurt	150 g	
Gelatinemasche	60 g	
Mascarpone	100 g	
Flüssige Sahne 35 %	500 g	

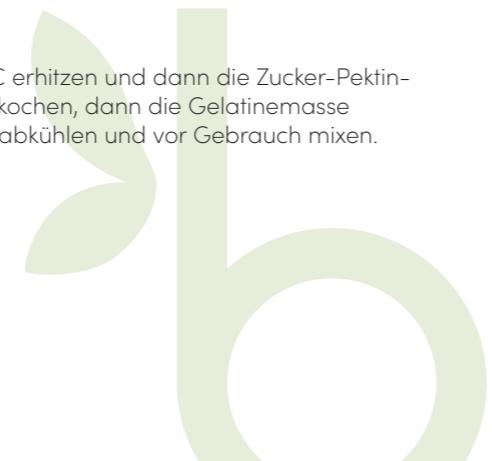
Die Milch und den ersten Teil der Sahne erhitzen und die Vanille 10 Minuten darin ziehen lassen.
Mit dem Spitzsieb über den Zucker passieren und auf 60 °C erhitzen.
Dann die zuvor geschmolzene Gelatinemasche hinzugeben.
Mascarpone und flüssige Sahne hinzufügen und pürieren.
Mindestens 4 Stunden ruhen lassen.
Die Schlagsahne aufschlagen und dann mit der Tüle aufspritzen.



Montage

Das Kiwi-Kompott mit einer Tüle mit 8 mm Durchmesser aufspritzen.
Das Törtchen bündig mit der Joghurt-Schlagsahne glatt streichen und mit einer 12er-Tüle Kugeln an den Enden aufspritzen.
Die Mitte des Törtchens mit den in Würfel geschnittenen Kiwis belegen.

NOTIZEN





Rezept Erdbeer-Rhabarber-Blätterteigbrioche

Von Marc Ducobu

Rezept für 12 Blätterteigbrioches

Rhabarberpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Erdbeerpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



IQF Rhabarber
Les vergers Boiron



Montage

Wenn die Blätterteigbrioche kalt ist, mit Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre füllen und eine Kuppel aus Erdbeer-Rhabarber-Kompott auf das Gebäck setzen.

BLÄTTERTEIGBRIOCHE

Mehl	333 g	Alle Zutaten außer der Butter miteinander verrühren. 5 Minuten auf 1. Stufe kneten, 7 Minuten auf 2. Stufe Butter hinzufügen. Auf 2. Stufe kneten, bis alles gut vermischt ist. Den Teig eine Nacht ruhen lassen, bevor Sie die Butter mit einem Teigroller einarbeiten. Den Teig tourieren.
Salz	7 g	Dieser Blätterteig wird dreimal einfach touriert. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann 3,5 mm dick ausrollen und in Rechtecke von 15 cm x 5,5 cm schneiden.
Hefe	13 g	Das Rechteck aufrollen und in eine Form mit etwa 7 cm Durchmesser legen.
Feinzucker	40 g	Gehen lassen und 18 Minuten bei 180 °C backen.
Fermentierter Teig	83 g	
Vollmilch	40 ml	
Frische Eier	3	
Blockbutter	50 g	
Butter	170 g	

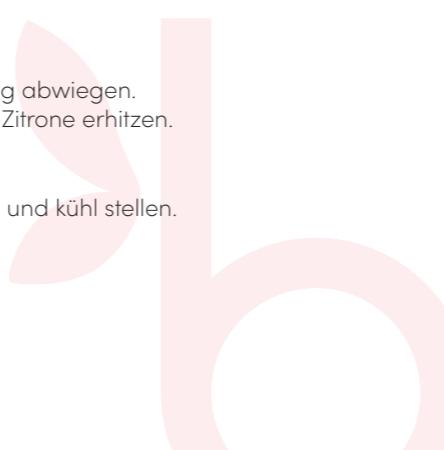
NOTIZEN

ERDBEER-RHABARBER-KOMPOTT

Rhabarberpüree	75 g	Das Erdbeer- und Rhabarberpüree aufkochen, Zucker und Pektin trocken miteinander vermischen, dann in die Pürees einrühren. Die Rhabarberwürfel hinzufügen und 5 Minuten kochen. Das Kompott in Silikonformen gießen und 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.
Erdbeerpüree	350 g	
IQF-Rhabarber	100 g	
Feinzucker	50 g	
Pektin 325 NH	9 g	

ERDBEER-RHABARBER-KONFITÜRE

Erdbeerpüree	200 g	Alle Zutaten mindestens am Vortag abwiegen. Das Püree mit Zucker, Vanille und Zitrone erhitzen. Bei 40 °C das Pektin hinzufügen. Bei 62 BRIX kochen. Die Konfitüre in Spritzbeutel füllen und kühl stellen.
Rhabarberpüree	100 g	
Feinzucker	125 g	
Maltit	125 g	
Vanilleschote	½	
Instant Pektin	6 g	





Rezept Exotisch-fruchtiges Trio

Von Graham Mairs

Für 1 Dessert



Limettenpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Zitronenpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Sudachi-Püree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Sanddornpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz

NEUINTERPRETATION DES JOCONDE-BISKUITS MIT MATCHA-TEE

Puderzucker	400 g	Puderzucker und gemahlene Mandeln zusammen in der Küchenmaschine mixen.
Gemahlene Mandeln	400 g	Maisstärke, Matcha-Teepulver, Eigelb und Eiweiß (1) dazugeben.
Maisstärke	50 g	Die mit dem Zucker steif geschlagenen Eiweiß (2) unterheben und dann die bei 45 °C geschmolzene Butter hinzufügen. Abkühlen lassen.
Eigelb	40 g	5 mm dick auf 2 Blechen verteilen und etwa 10 Minuten bei 180 °C backen.
Matcha-Pulver	20 g	Nach dem Abkühlen den Biskuit im Rührgerät mit dem Flachrührer brechen.
Eiweiß (1)	190 g	Den Teig auf langsamer Stufe rühren, dann die geschmolzene Schokolade hinzufügen. Auf mittlerer Stufe 2-3 Minuten zu einer gleichmäßigen Masse rühren.
Eiweiß (2)	160 g	In 5 mm hohen Rahmen verteilen und einfrieren.
Kristallzucker	120 g	
Ungesalzene Butter	325 g	
Weisse Schokolade	200 g	

SANDDORN-CREME

Limettenpüree	50 g	Limetten- und Sudachi-Püree mit dem Limettenabrieb auf 65 °C erhitzen.
Sudachi-Püree	50 g	Eiweiß und Zucker in einer Rührschüssel verrühren, im Wasserbad auf 85 °C erhitzen.
Sanddornpüree	120 g	Vom Herd nehmen und die Gelatinemasse, Mascarpone, alle Pürees und die Butter hinzufügen.
Limettenabrieb	4 g	Mit einem Stabmixer mixen. Bei 45 °C die Butter hinzufügen und erneut mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
Eiweiß	315 g	Durch ein Spitzsieb streichen, 5 mm dick auf eine Platte gießen, einfrieren.
Kristallzucker	310 g	
Mascarpone	300 g	
Ungesalzene Butter	80 g	
Gelatinemasse	26 g	

ZITRONENCONFIT

Zitronenpüree	115 g	Alle Zutaten außer der Gelatinemasse in einem Topf verrühren.
Zitronenabrieb	15 g	Auf 85 °C erhitzen.
Ganze Eier	115 g	Vom Herd nehmen, die Gelatine hinzufügen und zu einer glatten Masse mixen.
Pektin NH	2 g	5 mm dick auf eine Platte gießen, die mit Rhodoid ausgelegt ist. Einfrieren.
Kristallzucker	115 g	
Gelatinemasse	15 g	



MILCHCREME MIT WEISSE SCHOKOLADE

Vollmilch	100 g
Sahne 35 % Fettgehalt	250 g
Gelatinemasse	28 g
Weiße Schokolade 34 %	150 g
Mascarpone	250 g

Milch und Sahne aufkochen. Die Gelatinemasse hinzufügen. Über die weiße Schokolade gießen und mit Mascarpone mixen. 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren (im Voraus zubereiten).

SANDDORN-SIRUP ZUM TRÄNKEN

Zucker	200 g
Glukose DE40	10 g
Wasser	105 g
Sanddornpüree	50 g

Zucker, Glukose und Wasser aufkochen. Vom Herd nehmen und das Sanddornpüree einrühren. Filtern und abkühlen lassen.

SESAM-MATCHA-ÜBERZUG

Weiße Schokolade 34 %	500 g
Kakaobutter	100 g
Rapsöl	50 g
Matcha-Pulver	9 g
Geröstete weiße Sesamsamen	100 g
Fettlöslicher grüner Farbstoff so viel wie nötig	
Fettlöslicher gelber Farbstoff so viel wie nötig	

Die weiße Schokolade mit der Kakaobutter schmelzen. Öl, Matcha-Pulver und Farbstoffe hinzufügen. Sesamsamen unterrühren.



Montage

Die Joconde-Biskuits aus dem Gefrierschrank nehmen und mit dem Sanddornsirup tränken.

Die Sanddorn-Creme verteilen, eine weitere Schicht getränkten Joconde-Biskuit hinzufügen.

Das Zitronenconfit, die weiße Schokoladencreme und eine letzte Schicht getränkten Joconde-Biskuit hinzufügen.

Eine Backfolie, ein Backblech und ein Gewicht darauflegen, um gut anzudrücken.

Wieder in den Gefrierschrank stellen.

Die Kuchen in die 35 °C warme Sesam-/Matcha-Glasur tauchen. In die gewünschte Form schneiden, damit die Schichten sichtbar werden.

Abschließend Tupfer mit Schlagsahne mit weißer Schokolade aufspritzen und je nach Inspiration mit den Elementen aus dem Rezept verzieren.



Rezept Macaron Cake mit Mango, Bergamotte und Basilikum

Von Miquel GUARRO

Für 12 Macarons

Mangopüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Bergamottenpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Passionsfruchtpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



WEISSE SCHALE

Weißer Schokolade	375 g	Schokolade und Kakaobutter schmelzen. Mit dem Öl vermischen. Auf 40 °C halten.
Kakaobutter	30 g	Bei 26 °C vorkristallisieren.
Traubenkernöl	180 g	Die Macaron-Formen mit der Masse auskleiden.

BASILIKUM-BISKUIT

(Für ein 60 x 40 cm großes Backblech, 1 cm dick)

Eigelb	50 g	Eigelb, Zucker und Basilikumöl aufschlagen.
Kristallzucker	25 g	Gleichzeitig dazu das Eiweiß mit den Zuckern steif schlagen.
Eiweiß	140 g	In einer Küchenmaschine, Mehl, gemahlene Mandeln und Basilikum zu einem gleichmäßigen grünen Pulver mixen. Sieben.
Kristallzucker	60 g	¾ des aufgeschlagenen Eiweißes mit den Eigelben verrühren, die Mehlmischung vorsichtig dazugeben und zum Schluss das restliche Eiweiß.
Invertzucker	15 g	Auf einem Backblech mit Silpat und einem 1,5 cm hohen Rahmen backen.
Mehl Type 450	85 g	Konvektomat, 185 °C, 10-12 min, geschlossener Abzug.
Gemahlene Mandeln	20 g	Auf Raumtemperatur abkühlen.
Frische Basilikumblätter	25	Einfrieren.

MANDELPRALINÉ

Mandelpraliné	300 g	Kakaobutter schmelzen und mit dem Praliné mischen.
Kakaobutter	30 g	0,3 cm dick auf den Biskuit streichen und einfrieren. Scheiben mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Gefroren aufbewahren.

MANGO-BERGAMOTTE-CREME

Zucker	15 g	Zucker, Pektin und Johannisbrotkernmehl trocken vermischen.
Pektin NH	6,5 g	Unter kräftigem Schlagen mit dem Schneebesen in das Mangopüree einrieseln lassen.
Johannisbrotkernmehl	1,2 g	Auf unter 80 °C abkühlen, Milchprotein hinzufügen.
Mangopüree	130 g	Kokosöl langsam hinzufügen, mixen.
Milchprotein	2,5 g	Die Mango/Bergamotte-Mischung langsam hinzufügen, mixen.
Desodoriertes Kokosnussöl	35 g	Zu einer gleichmäßigen Masse mixen.
Mangopüree	160 g	In Formen füllen und einfrieren.
Bergamottenpüree	55 g	

BERGAMOTTE-GEL

Zucker	40 g
Agar-Agar	2,8 g
Mineralwasser	75 g
Bergamottenpüree	140 g
Gelatinemasse (1/5)	24 g
Bergamottenabrieb	1

Zucker und Agar mischen.
Mit dem Wasser und dem Püree erhitzen, 10 Sek. kochen.
Vom Herd nehmen und die Gelatine hinzufügen.
Die Schale darüber reiben.
Zu einem glatten Gel mixen.
In den Spritzbeutel füllen.
Ca. 8-9 g pro Stück formen.

MANGO-MOUSSE 50 %

Johannisbrotkernmehl	2,8 g
Mangopüree	265 g
Gelatinemasse (1/5)	30 g
Kokosnussöl	22,5 g
Pasteurisiertes Eiweiß	135 g
Zucker	35 g
Trehalose	35 g
Albumin	1,2 g
Xanthangummi	0,4 g

Johannisbrotkernmehl zum Püree geben, mixen.
Auf 50 °C erhitzen, Gelatine hinzufügen.
Das geschmolzene Kokosöl hinzufügen, emulgieren.
Auf 35-38 °C abkühlen.
Eiweiß, Zucker, Trehalose, Albumin, Xanthan auf 60 °C erwärmen und anschließend aufschlagen.
Vorsichtig in die Basis unterheben.
In den Spritzbeutel füllen.

MANGO-PASSIONSFRUCHT-ÜBERZUG

Zucker	100 g
Dextrose	80 g
Pektin NH	5,2 g
Passionsfruchtpüree	225 g
Mangopüree	40 g
Glukosesirup DE 44	55 g
Invertzucker	40 g
Gelöste Zitronensäure 50 %	1,5 g
Wasserlöslicher gelber Farbstoff	so viel wie nötig
Gelatinemasse (1/5)	58 g

Pektin, Zucker und Dextrose trocken mischen.
Ein das Püree einrieseln lassen, mit dem Schneebesen verrühren.
Glukose, Invertzucker zugeben, aufkochen.
Säure, Farbstoff hinzufügen, vom Herd nehmen.
Gelatine auflösen.
Durch ein Spitzsieb passieren, mit Frischhaltefolie luftfrei abdecken, abkühlen lassen.
Bei 40-45 °C verwenden.





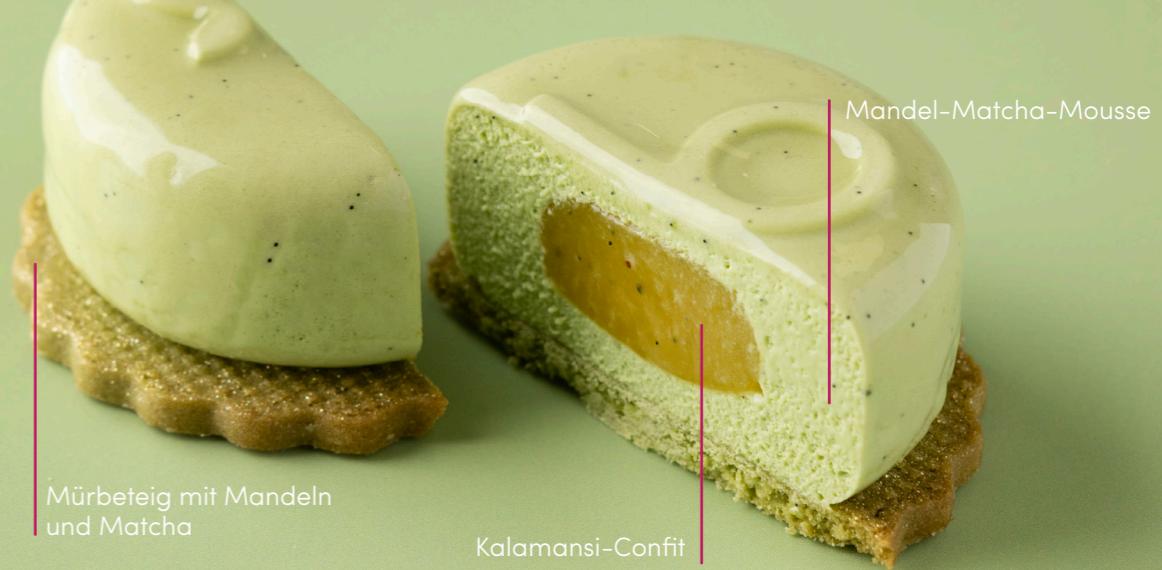
Rezept KALAMA. TCHA

Von Alessandro Tiscione

Kalamansipüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Birnenpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Mandel-Matcha-Mousse

Mürbeteig mit Mandeln
und Matcha

Kalamansi-Confit

NOTIZEN

MÜRBETEIG MIT MANDELN UND MATCHA

Butter	360 g	Die weiche Butter mit Salz, Puderzucker, Matcha, gemahlenen Mandeln, ganzen Eiern und 170 g Mehl verrühren.
Puderzucker	270 g	Sobald die Mischung gleichmäßig ist, die restlichen 520 g Mehl schnell einarbeiten.
Gemahlene Mandeln	100 g	Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen, am nächsten Tag in Portionen aufteilen und bei 160 °C goldbraun backen.
Ganze Eier	150 g	
Schwaches Mehl (Type 450)	170 g	
Schwaches Mehl (Type 450)	520 g	
Matcha-Tee	6 g	
Salz	6 g	
Vanille	1 n	

KALAMANSI-CONFIT

Kalamansipüree	400 g	Die Pürees mit Glukose auf 45 °C erhitzen.
Birnenpüree	100 g	Zucker und Pektin NH mischen und unter ständigem Mixen in die Pürees einrieseln lassen.
Zucker	100 g	Das Ganze auf 85 °C erhitzen.
Glukosepulver	10 g	In Förmchen gießen und sofort einfrieren.
Pektin NH	6 g	

MANDEL-MATCHA-MOUSSE

Frische Vollmilch	112 g	Die Milch mit Zucker, Mandelmus, Sahne und Vanille aufkochen.
Reiner grüner Matcha-Tee	20 g	Gelatinemasse und ätherisches Zitronenöl hinzufügen.
Kristallzucker	165 g	Abkühlen lassen, dann bei 30/32 °C die halb geschlagene Sahne unterheben.
Weißes Mandelmus	133 g	
Flüssige Sahne 35 %	110 g	
Gelatinemasse	35 g	
Halb aufgeschlagene Sahne	710 g	
Vanille	1	
Tropfen ätherisches Zitronenöl	2	





Rezept Schwarze-Johannisbeeren-Macarons

Von Jean-Christophe DUC

Schwarze-Johannisbeeren-Püree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



MACARON-HÄLFTEN

(ca. 180 Hälften)

Gemahlene Mandeln	300 g
Puderzucker	300 g
Eiweiß (1)	110 g
Wasser	100 g
Kristallzucker	300 g
Eiweiß (2)	110 g
Zucker	20 g
Farbstoff in Pulverform	so viel wie nötig

Gemahlene Mandeln, Puderzucker und Eiweiß (1) zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
Wasser und Streuzucker auf 116 °C erhitzen, um einen Sirup zuzubereiten. In der Zwischenzeit beginnen, die Eiweiß (2) zu steifem Schnee zu schlagen. Dann den heißen Sirup unter ständigem Schlagen langsam über das Eiweiß gießen.
Auf mittlerer Stufe weiterschlagen, bis die Baisermasse auf etwa 40 °C abgekühlt ist.
Bei Bedarf Farbstoff in Pulverform hinzufügen.
Eine kleine Menge Baiser unter die Mandelmasse rühren, dann den Rest vorsichtig unterheben und so lange rühren, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.
Mit einem Spritzbeutel (Tülle Nr. 10 oder 12) auf Silpat spritzen.
Trocknen lassen, bis sich eine lederartige Haut bildet, dann 12-14 Minuten bei 150 °C Umluft (Konvektomat) backen.
Backbleche: 3 Backbleche mit 40 x 60 cm.

SCHWARZE-JOHANNISBEEREN-GELEE

Schwarze-Johannisbeeren-Püree	420 g
Wasser	20 g
Pektin 325 NH 95	7 g
Zucker	60 g
Johannisbrotkernmehl	0,5 g

Schwarze-Johannisbeeren-Püree und Wasser auf 35 °C erhitzen.
Die Mischung aus Pektin, Zucker und Johannisbrotkernmehl hinzufügen.
Unter Rühren auf 82 °C erhitzen.
Mit Frischhaltefolie luftfrei abdecken und abkühlen lassen.

SCHWARZE-JOHANNISBEEREN-GANACHE

Schwarze-Johannisbeeren-Püree	125 g
Flüssige Sahne 35 %	200 g
Weisse Schokolade	165 g
Zucker	6 g
Pektin 325 NH 95	3 g
Johannisbrotkernmehl	1 g

Die Sahne auf 35 °C erhitzen.
Die Mischung aus Zucker, Pektin und Johannisbrotkernmehl hinzufügen.
Auf 82 °C erhitzen.
Über die weiße Schokolade gießen und gut verrühren.
Das Schwarze-Johannisbeeren-Püree hinzufügen.
Kräftig mixen, abkühlen lassen.
Zum Verzieren verwenden, nachdem die Ganache leicht fest geworden ist.

NOTIZEN



Rezept Tellerdessert mit Aprikose

Von Sebastian Kraus

Für 15 Portionen

Aprikosenpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Passionsfruchtpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



KROKANTBODEN

Weisse Schokolade	70 g
Pinienkerne	30 g
Waffelbruch	110 g

Die Pinienkerne fein mixen.
Weiße Schokolade bei 35 °C schmelzen, dann mit den Pinienkernen und dem Waffelbruch vermischen.
Auf einem mit Plastikfolie ausgelegten Backblech dünn und gleichmäßig verteilen.

BISKUIT

Gemahlene Mandeln	95 g
Puderzucker	95 g
Ganze Eier	125 g
Mehl Type 450	25 g
Butter	22 g
Eiweiß	85 g
Zucker	10 g
Pinienkerne	30 g

Gemahlene Mandeln mit den ganzen Eiern und Puderzucker verrühren.
Mehl und geschmolzene Butter unterrühren.
Die Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und in zwei Portionen unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit Pinienkernen bestreuen.
Etwa 12 Minuten bei 180 °C goldbraun backen. Den noch warmen Biskuit vom Backpapier lösen und auf den Krokantboden legen.
Nach dem Abkühlen Scheiben mit 4 cm Durchmesser ausstechen.

APRIKOSEN-PASSIONSFREUCHT-MOUSSE

Aprikosenpüree	300 g
Passionsfruchtpüree	50 g
Gelatine 200 Bloom	5 Bl.
Eiweiß	50 g
Zucker	50 g
Salz	1 g
Flüssige Sahne 35 %	100 g

Die zuvor gequollene Gelatine mit dem Passionsfruchtpüree schmelzen und dann zum Aprikosenpüree hinzugeben.
Die Eiweiß mit Salz und etwas Zucker steif schlagen und nach und nach den restlichen Zucker hinzufügen.
Die Baisermasse auf zweimal mit der geschlagenen Sahne verrühren und unter die Püremischung heben.
In Förmchen füllen, glatt streichen und einfrieren.

SCHOKO-SPRAY

Weisse Schokolade	150 g
Kakaobutter	150 g

Zusammen schmelzen und dann mit einer Spritzpistole auf die gefrorenen Desserts sprühen.

PINIENKERN-PRALINÉ

Mandeln	50 g
Pinienkerne	50 g
Zucker	40 g
Salz	so viel wie nötig
Pinienkernöl	10 g

Mandeln und Pinienkerne bei 175 °C 8-10 Minuten lang rösten.
Den Zucker mit dem Salz zu Karamell kochen und über die Mandeln und Pinienkerne gießen.
Nach dem Abkühlen mit dem Öl zu einer Paste mixen.

FERMENTIERTE APRIKOSEN

Frische Aprikosen	250 g
Zucker	100 g
Wasser	80 g
Passionsfruchtpüree	20 g
Weißer Balsamico-Essig	100 g
Rosmarinzweige	2
Vanilleschote	¼

Die Aprikosen halbieren und entsteinen.
Zusammen mit Rosmarin und Vanille in ein Glas geben.
Zucker, Wasser, Püree und Essig aufkochen und über die Aprikosen gießen.
Das Glas verschließen und mindestens 4 Tage ruhen lassen.

APRIKOSENSAUCE

Aprikosenpüree	50 g
Honig	10 g
Passionsfruchtpüree	10 g
Xanthan	1 g

Alle Zutaten verrühren, mit Xanthan leicht andicken.

APRIKOSENSALAT

Fermentierte Aprikosen	150 g
Frische Aprikosen	150 g
Rosmarin	so viel wie nötig
Aprikosensauce	so viel wie nötig
Pinienkerne	20 g

Die frischen und die fermentierten Aprikosen in kleine Würfel schneiden.
Rosmarin fein hacken.
Pinienkerne im Ofen rösten, zerkleinern und dann alles mit der Sauce vermischen.

RICOTTA-CREME

Ricotta	100 g
Vanilleschote	½
Salz	so viel wie nötig
Milch	30 g
Honig	20 g

Ricotta auf einem Backblech im Ofen bei 180 °C 40 min backen,
bis er Farbe annimmt.
Mit den anderen Zutaten mixen.



CHIPS AUS FILO-TEIG

Filoteig 2 Bl.
 Puderzucker 5-8 g
 Gebräunte Butter 8-10 g

Ein Filoteigblatt mit gebrünter Butter bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und mit einem zweiten Blatt bedecken.
Andrücken, 5 cm große Kreise ausschneiden, zwischen zwei Backmatten und einem Backblech oben drauf 10 bis 12 Minuten bei 180 °C backen.

APRIKOSEN-GELEE

Aprikosenpüree	150 g
Honig	20 g
Agar	2 g

Ein Backblech einfetten, mit einem Küchentuch abwischen.
Alle Zutaten aufkochen, heiß auf das Backblech gießen,
gleichmäßig verteilen.
Nach dem Abkühlen 5 cm große Kreise ausschneiden.

SORBET-BASIS

Zucker	100 g
Glukose	80 g
Wasser	100 g
Super Neutrose	1,2 g

Super Neutrose mit Zucker mischen.
Wasser mit Glukose erhitzen, Zucker/Stabilisator-Mischung hinzufügen,
aufkochen.
Abkühlen lassen.

APRIKOSENSORBET

Aprikosenpüree 400 g
Passionsfruchtpüree 100 g
Sorbet-Basis so viel wie nötig

Aprikosen- und Passionsfruchtpüree mit der Sorbet-Basis verrühren, dann in der Eismaschine verarbeiten.

APRIKOSEN-ROSMARIN-BOUILLON

Brauner Zucker	50 g
Wasser	15 g
Amaretto	100 g
Aprikosenpüree	150 g
Aprikosensaft	100 g
Passionsfruchtpüree	30 g
Rosmarinzweige	2
Mandeln	30 g
Xanthan	so viel wie nötig

Das Wasser mit dem braunen Zucker karamellisieren, mit Amaretto ablöschen und 1 Minute kochen.
Die Mandeln 10 Minuten bei 180 °C rösten und hinzufügen.
Pürees, Rosmarin und Saft hinzufügen.
Aufkochen, 2 Stunden ziehen lassen.
Abseihen und mit Xanthan leicht eindicken.

FRITTIERTER ROSMARIN

2 Rosmarinzweige 2
200 g neutrales Öl 200 g

Das Öl auf 180 °C erhitzen und die Rosmarinzweige kurz darin eintauchen. Auf Papier abtropfen lassen.



Montage



NOTIZEN



Rezept Kokos-Himbeer-Croonies

Von Yann Brys

Rezept für ca. 75 Stück

Kokosnusscreme
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Himbeerpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



Bergamottenpüree
Les vergers Boiron
ohne Zuckerzusatz



POOLISH

Milch	240 g	Die Milch auf 20 °C erwärmen und die Hefe hinzufügen. Über das Mehl gießen und mit dem Flachrührer verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur gehen lassen. Der Teig muss nach dem Gehen doppelt so groß sein.
Hefe	20 g	
Mehl	240 g	

CROISSANT-TEIG

Backstarkes Mehl	760 g	Mehl, Salz, Trimoline und Zucker in der Rührschüssel abwiegen. Etwa 1 Stunde lang kühl stellen. Hefe in Wasser und kalter Milch auflösen. In Stücke geschnittene, kalte gebräunte Butter, Poolish und die Hefe-Wasser-Milch-Mischung zum Mehl geben. Auf Stufe 1 mischen, bis sich der Teig löst, dann ca. 25 Minuten lang auf Stufe 3, Teigtemperatur ca. 23 °C. Aus der Rührschüssel nehmen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht bei 4 °C aufbewahren.
Kalte Milch	240 g	
Salz.....	20 g	
Kristallzucker	120 g	
Trimoline	30 g	
Hefe	20 g	
Wasser	25 g	
Gebräunte Butter	200 g	Den Teig ausrollen und die Butter hinzufügen. Einmal doppelt tourieren, 30 Minuten bei -18 °C ruhen lassen und erneut einmal doppelt tourieren. ¼ des Teiglings in 5 mm dicke Streifen schneiden und auf die Oberfläche des Teiglings legen. Mit dem Laminoir 2,5 mm ausrollen und in 1,5 x 32 cm große Streifen schneiden und Ringe mit 10 cm Durchmesser damit auskleiden.
Tourierbutter	500 g	

Brioche-Teig

Mehl Type 450	1200 g	
Hefe	66 g	Hefe mit Wasser auflösen. Mehl, Salz, Zucker, Honig, Eier und Orangenblütenwasser mischen.
Dicke Crème Fraîche	116 g	Hefe dazugeben und 3 Minuten rühren.
Orangenblütenwasser.....	50 g	Der kalte Butter in Stücken hinzugeben und etwa 20 Minuten lang kneten.
Eier	480 g	Über Nacht bei 4 °C ruhen lassen.
Wasser.....	112 g	Den Teig 6 mm dick ausrollen und 7 cm große Scheiben ausschneien.
Salz	30 g	Mit Croissantteig ausgekleidete Ringe in die Mitte legen.
Kristallzucker	150 g	2 Stunden bei 26 °C gehen lassen.
Honig	39 g	In die Mitte der Brioche eine 4 cm große Kuppel setzen und 5 Minuten bei
Butter	600 g	170 °C und 7 Minuten bei 160 °C backen.

Die Kuppen entfernen und abkühlen lassen.

KOKOS-LIMETTEN-CREME

Kokosnusscreme	225 g	Püree und Sahne mit Limettenabrieb erhitzen.
Flüssige Sahne	225 g	Zucker mit Pektin mischen, Eigelb dazugeben und gut verrühren.
Limette.....	1	Zusammen auf 80 °C erhitzen und den Likör hinzufügen.
Kristallzucker	60 g	Direkt in 4 cm große Halbkugelformen gießen, jeweils 7 g pro Form.
Eigelb	75 g	Bei -18 °C aufbewahren, ausformen und in die Mitte der Brioche legen.
Pektin X58	6 g	
Kokosnusslikör	10 g	

HIMBEER- UND BERGAMOTTE-CONFIT

Himbeerpüree	500 g	¼ des Zuckers mit Speisestärke mischen.
Bergamottenpüree	100 g	Die Pürees mit den Himbeerperlen erhitzen.
Himbeerperlen	150 g	Zucker mit Glukose karamellisieren und mit den Pürees nach und nach ablöschen.
Glukosesirup DE40.....	200 g	Den mit Speisestärke und Pektin gemischten Zucker unterrühren.
Kristallzucker	200 g	Einmal aufkochen und auf 4 °C abkühlen.
Kristallzucker	20 g	Die Kuppel mit Kokoscreme bedecken.
Maisstärke	14 g	Mit kristallisierten Mandelstäbchen verzieren.
Pektin 325NH95	10 g	

Die Pürees mit den Himbeerperlen erhitzen.
Zucker mit Glukose karamellisieren und mit den Pürees nach und nach ablöschen.
Den mit Speisestärke und Pektin gemischten Zucker unterröhren.
Einmal aufkochen und auf 4 °C abkühlen.
Die Kuppel mit Kokoscreme bedecken.
Mit kristallisierten Mandelstäbchen verzieren.



NOTIZEN

NOTIZEN

Wir pflegen fruchtige Exzellenz

LES VERGERS
boiron®



www.les-vergers-boiron.com



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron

LES VERGERS BOIRON
1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
Frankreich

LES VERGERS BOIRON AMERICAS
Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
NY 11101

LES VERGERS BOIRON UK
Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England

LES VERGERS BOIRON ASIA
Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hongkong