

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 „**Beste 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.



## 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.



## 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.**

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.



## 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.

**Inspiziert 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 Küchenchef 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.

## Jean-Christophe DUC

*Chef Pâtissier Deutschland*

Jean-Christophe Duc ist ein Chef Pâtissier, dessen Werdegang von einer soliden Ausbildung bei **großen Meistern der Pâtisserie** 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 Pâtisserie 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 Pâtisserie bei Les vergers Boiron in Deutschland ein und verbindet dort Geschmack und Tradition mit ernährungswissenschaftlichen Innovationen**.



## 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 Pâtisseries ihrer Hotels entwarf. 2018 eröffnete er sein eigenes Geschäft, Tourbillon, in Saulx-les-Chartreux, wo er seiner Vision der Pâtisserie Gestalt verlieh: **gewagt, raffiniert und entschieden zeitgenössisch**.

Yann ist heute **Chef Ambassador Welt** für Les vergers Boiron.







## 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 Pâtissier 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 Pâtissier in Frankreich und im Ausland** und bereist die Welt, um Neues hinzuzulernen und seine Pâtisserie weiterzugeben.

Seit 2024 ist er Chef Ambassador für Les vergers Boiron.



## Marc DUCOBU

*B fruit collective Chef Ambassador*

Nachdem er in verschiedenen Pâtisserie-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 Pâtissier 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 Pâtisserie 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.

## Graham MAIRS

*B fruit collective Chef Ambassador*

Graham ist ein **preisgekrönter Chef Pâtissier** mit über 30 Jahren Erfahrung im Gastgewerbe. Er wurde an der École Lenôte 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 **Pâtisserie, Ausbildung und Beratung** spezialisiert ist. Seit 2024 ist er Ambassador für Les vergers Boiron.



## Miquel GUARRO

*B fruit collective Chef Ambassador*

Als Aktivist handwerklicher Pâtisserie 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 Pâtissier 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 Pâtissier und Ausbilder zur **Chocolate Academy BCN**, war Mitautor von Four in One und veröffentlichte 2023 Dulce Revolución. Zwischen 2019 und 2024 leitet er die Pâtisserie 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.

## WEISSER PFIRSICH-KOMPOTT

Weißer Pfirsich-Püree .....	750 g
Zucker .....	75 g
Pektin NH .....	17 g

Das Weißer 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.

## WEISSER PFIRSICH-CREME

Weißer 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 Fruchtpurees 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.

## WEISSER PFIRSICH-MOUSSE

Weißer 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 auflegen.  
Glätten und einfrieren.



## Montage

Die Tortenböden vorbacken.  
Mit dem Spritzbeutel jeden Törtchenboden mit Mandelcreme bedecken.  
Die IQF-Heidelbeeren anordnen.  
Bei 175 °C backen.  
Abkühlen lassen.  
Das Weißer 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.





Für 1 kg Syrakus-Zitronenpüree g.g.A.

[illegible]

Wasser .....	1490 g
Zucker (1) .....	246 g
Dextrose .....	100 g
Glukosepulver .....	133 g
Super Neutrose Louis François .....	33 g
Zucker (2) .....	330 g
<b>Syrakus-Zitronenpüree .....</b>	<b>1000 g</b>
Frisches Basilikum .....	4 Bund

Fruchtpürees aufdünen.  
Das Wasser erwärmen.  
Bei 25 °C: Zucker (1), Glukose und Dextrose einrühren.  
Bei 40 °C: die zuvor mit dem Zucker vermischte Super Neutrose einrühren.  
2 Minuten bei einer Temperatur zwischen 83 und 85 °C pasteurisieren.  
Die Mischung so schnell wie möglich in eine Schüssel mit  
2 Bund Basilikum gießen.  
Nach dem Abkühlen das Püree einrühren.  
Die Zubereitung mit einer Frischhaltefolie schützen und 4 bis 24 Stunden  
im Kühlschrank ziehen lassen.  
Die Mischung abseihen, dann die Zubereitung mixen und anschließend  
in der Eismaschine verarbeiten.  
Wenn das Sorbet festzuwerden beginnt, 1/3 der Mischung herausnehmen  
und mit den restlichen 2 Bund Basilikum mixen. Direkt durch ein Sieb  
streichen und erneut in die Eismaschine geben, um eine gleichmäßige  
Mischung zu erhalten.





# 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
Backpulver.....	2 g
5-Gewürze-Mischung .....	5 g
Flüssige Sahne 35 % .....	80 g
Kastanienhonig .....	120 g
Ungesalzene Butter.....	20 g
Brauner Zucker .....	50 g
Eier .....	70 g

Butter, Honig und Sahne erhitzen.  
Zucker, Gewürze und Eier verrühren, dann das Mehl und das Backpulver dazugeben und verrühren.  
Die lauwarme Butter-Honig-Sahne-Mischung hinzufügen, gut verrühren und dann die Masse in eine zuvor gefettete Paris550-Form von Silikomart gießen.  
Ein Blatt Backpapier und ein Backblech auf die Form legen und dann 30 Minuten bei 165 °C backen.  
10 Minuten warten, dann den Kuchen aus der Form nehmen und tränken, wenn er lauwarm ist.

## SIRUP ZUM TRÄNKEN

Wasser.....	120 g
Zwetschgenpüree .....	50 g
Heller Vergeoise-Zucker.....	35 g
Vanille .....	½
5-Gewürze-Mischung .....	15 g

Alle Zutaten aufkochen, dann auf etwa 45 °C abkühlen lassen.  
Den Kuchen damit tränken und 12 Stunden kühl stellen.

## ZWETSCHGEN-CONFIT

Zwetschgenpüree .....	200 g
Zimt .....	3 g
Pektin NH.....	8 g
Zucker .....	10 g
Zitronenpüree .....	10 g
IQF-Zwetschgen .....	3 Stück

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

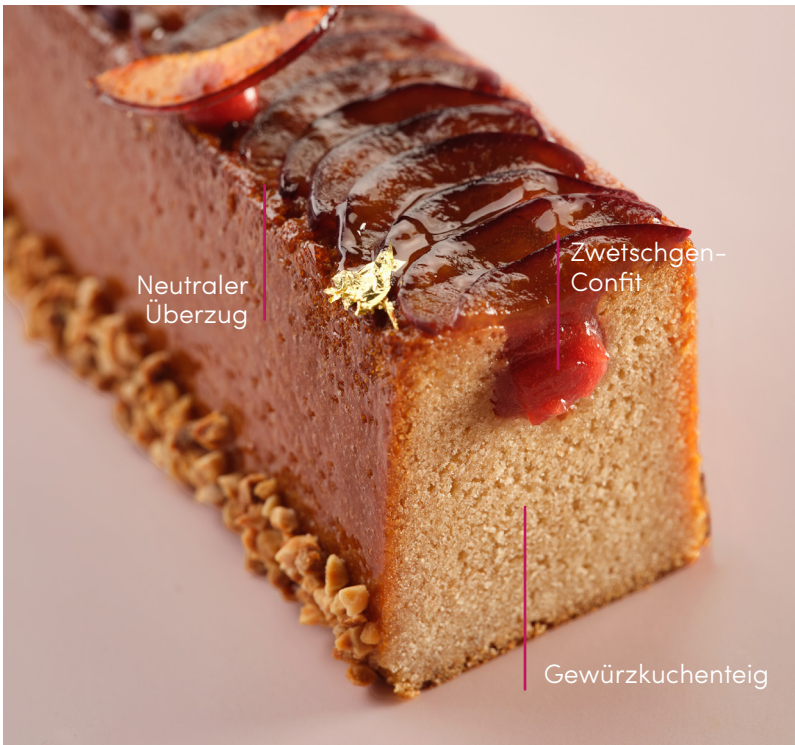
## NEUTRALER ÜBERZUG

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/abgewischtem 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 Kühlraum lagern und dann runde Stücke mit einem Durchmesser von 4 cm ausstechen. 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
Kartoffelstärke .....	18 g
Maisstärke .....	71 g
Gemahlene Kokosnuss .....	43 g
Fleur de sel .....	1 g
Weißer Schokolade .....	61 g
Butter .....	30 g
Kakaobutter .....	30 g
Geriebene Kokosnuss .....	30 g

Butter, Puderzucker, Kartoffelstärke, Maisstärke, gemahlene Kokosnuss und Fleur de Sel miteinander verrühren. Mit dem Rührblatt zu einer gleichmäßigen, sandigen Masse verarbeiten. Auf einem Silpat zerbröseln und dann einfrieren. Etwa 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. Den Bruch in Dosen füllen und bis zur Verwendung im Gefrierschrank aufbewahren.

## KOKOSNUSS-SORBET

Wasser .....	300 g
Glukosepulver .....	30 g
Invertzucker .....	15 g
Zucker .....	50 g
Super Neutrose .....	8 g
Limettenpüree .....	10 g
Kokosnusscreme .....	520 g
Limettenabrieb .....	5 g

Wasser mit Invertzucker erhitzen. Bei 70 °C die miteinander vermischten Glukose, Zucker und Super Neutrose hinzufügen. Leicht aufkochen. 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.

## KOKOSNUSS-SIPHON

Kokosnusscreme .....	500 g
Buttermilch .....	50 g
Gelatinemasse .....	50 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.

## AUFGESCHLAGENE KOKOSGANACHE

Kokosnusscreme .....	295 g
Vanilleschote .....	2 g
Gelatinemasse .....	15 g
Flüssige Sahne 35 % .....	73 g
Weißer Schokolade .....	58 g
Kakaobutter .....	35 g

Ein Drittel der Kokosnusscreme mit der Gelatinemasse und der gespaltenen, ausgekratzten Vanilleschote erhitzen. Durch ein Spitzsieb passieren und in drei Portionen über die weiße Schokolade und die geschmolzene Kakaobutter gießen, damit die Mischung gleichmäßig wird. 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.

## KORIANDER-SUDACHI-GEL

Wasser .....	60 g
Sudachi-Püree .....	12 g
Agar-Agar .....	1 g
Zucker .....	1 g
Gelatinemasse .....	5 g

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

## KORIANDERÖL-PERLEN MIT KOKOSNUSS

Kokosnusscreme .....	500 g
Kokosmilch .....	50 g
Traubenkernöl .....	50 g
Blanchierte Korianderblätter .....	50 g

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



Grüner Apfel-Püree  
Les vergers Boiron  
ohne Zuckerzusatz



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 ausstechen und auf den Tefal-Formen 12 Minuten bei 160 °C backen.

## PUDDING

Die Milch erhitzen und die geraspelte Tonkabohne 5 Minuten in der Milch ziehen lassen. Abseihen und dann die Milch mit allen restlichen Zutaten dazugeben.  
Über die Brioche gießen und mixen.  
12 Min. bei 150 °C backen.

## KIWI-KOMPOTT

Die Pürees zusammen auf 40 °C erhitzen und dann die Zucker-Pektin-Agar-Mischung hinzufügen. Aufkochen, dann die Gelatinemasse hinzufügen und mixen. Auf 4 °C abkühlen und vor Gebrauch mixen.

## JOGHURT-SCHLAGSAHNE

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 Gelatinemasse hinzugeben.  
Mascarpone und flüssige Sahne hinzufügen und pürieren.  
Mindestens 4 Stunden ruhen lassen.  
Die Schlagsahne aufschlagen und dann mit der Tülle aufspritzen.



## NOTIZEN

- 18 -



# Rezept Erdbeer-Rhabarber-Blätterteigbrioche

Von Marc Ducobu

Rezept für 12 Blätterteigbrioches

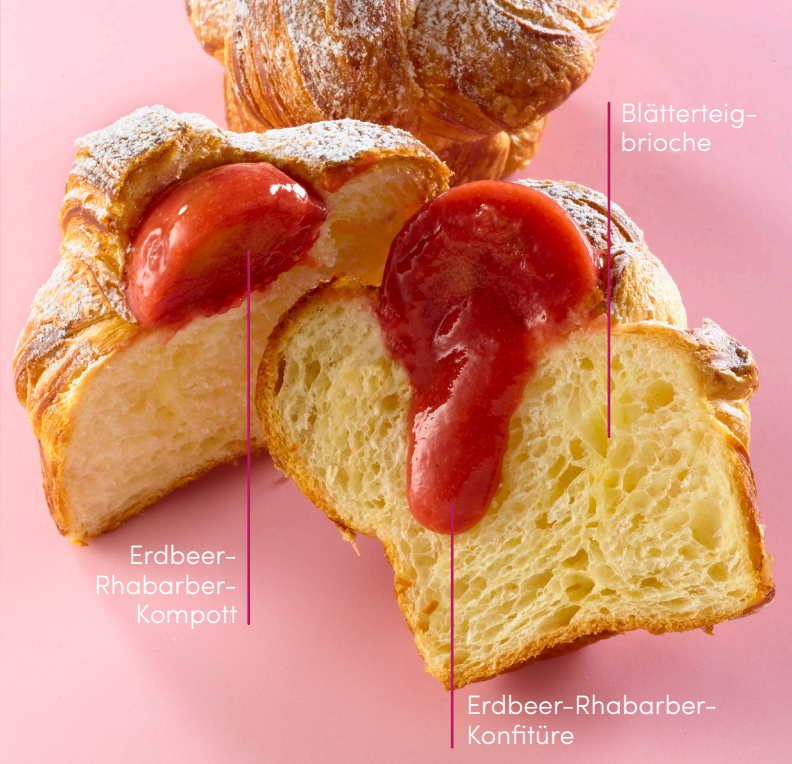
Rhabarberpüree  
Les vergers Boiron  
ohne Zuckerzusatz



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
Salz .....	7 g
Hefe .....	13 g
Feinzucker .....	40 g
Fermentierter Teig .....	83 g
Vollmilch .....	40 ml
Frische Eier .....	3
Blockbutter .....	50 g
Butter .....	170 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.  
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.  
Das Rechteck aufrollen und in eine Form mit etwa 7 cm  
Durchmesser legen.  
Gehen lassen und 18 Minuten bei 180 °C backen.

## ERDBEER-RHABARBER-KOMPOTT

Rhabarberpüree .....	75 g
Erdbeerpüree .....	350 g
IQF-Rhabarber .....	100 g
Feinzucker .....	50 g
Pektin 325 NH .....	9 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.

## ERDBEER-RHABARBER-KONFITÜRE

Erdbeerpüree .....	200 g
Rhabarberpüree .....	100 g
Feinzucker .....	125 g
Maltit .....	125 g
Vanilleschote .....	½
Instant Pektin .....	6 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.

## NOTIZEN





## 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-BISKUIITS MIT MATCHA-TEE

Puderzucker .....	400 g
Gemahlene Mandeln .....	400 g
Maisstärke .....	50 g
Eigelb .....	40 g
Matcha-Pulver .....	20 g
Eiweiß (1) .....	190 g
Eiweiß (2) .....	160 g
Kristallzucker .....	120 g
Ungesalzene Butter .....	325 g
Weißer Schokolade .....	200 g

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

## SANDDORN-CREME

Limettenpüree .....	50 g
Sudachi-Püree .....	50 g
Sanddornpüree .....	120 g
Limettenabrieb .....	4 g
Eiweiß .....	315 g
Kristallzucker .....	310 g
Mascarpone .....	300 g
Ungesalzene Butter .....	80 g
Gelatinemasse .....	26 g

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

## ZITRONENCONFIT

Zitronenpüree .....	115 g
Zitronenabrieb .....	15 g
Ganze Eier .....	115 g
Pektin NH .....	2 g
Kristallzucker .....	115 g
Gelatinemasse .....	15 g

Alle Zutaten außer der Gelatinemasse in einem Topf verrühren.  
Auf 85 °C erhitzen.  
Vom Herd nehmen, die Gelatine hinzufügen und zu einer glatten Masse mixen.  
5 mm dick auf eine Platte gießen, die mit Rhodoid ausgelegt ist. Einfrieren.

## MILCHCREME MIT WEISSER SCHOKOLADE

Vollmilch .....	100 g
Sahne 35 % Fettgehalt .....	250 g
Gelatinemasse .....	28 g
Weißer 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

Weißer 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-Biscuits 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
Kakaobutter .....	30 g
Traubenkernöl .....	180 g

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

## BASILIKUM-BISKUIT

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

Eigelb .....	50 g
Kristallzucker .....	25 g
Eiweiß .....	140 g
Kristallzucker .....	60 g
Invertzucker .....	15 g
Mehl Type 450 .....	85 g
Gemahlene Mandeln .....	20 g
Frische Basilikumblätter .....	25

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

## MANDELPRALINÉ

Mandelpraliné .....	300 g
Kakaobutter .....	30 g

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

## MANGO-BERGAMOTTE-CREME

Zucker .....	15 g
Pektin NH .....	6,5 g
Johannisbrotkernmehl .....	1,2 g
Mangopüree .....	130 g
Milchprotein .....	2,5 g
Desodoriertes Kokosnussöl .....	35 g
Mangopüree .....	160 g
Bergamottenpüree .....	55 g

Zucker, Pektin und Johannisbrotkernmehl trocken vermischen.  
Unter kräftigem Schlagen mit dem Schneebesen in das Mangopüree  
einrieseln lassen.  
Auf unter 80 °C abkühlen, Milchprotein hinzufügen.  
Kokosöl langsam hinzufügen, mixen.  
Die Mango/Bergamotte-Mischung langsam hinzufügen, mixen.  
Zu einer gleichmäßigen Masse mixen.  
In Formen füllen und einfrieren.

## 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



Mürbeteig mit Mandeln  
und Matcha

Kalamansi-Confit

Mandel-Matcha-Mousse

## MÜRBETEIG MIT MANDELN UND MATCHA

Butter .....	360 g
Puderzucker .....	270 g
Gemahlene Mandeln .....	100 g
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

Die weiche Butter mit Salz, Puderzucker, Matcha, gemahlenden Mandeln, ganzen Eiern und 170 g Mehl verrühren. Sobald die Mischung gleichmäßig ist, die restlichen 520 g Mehl schnell einarbeiten. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen, am nächsten Tag in Portionen aufteilen und bei 160 °C goldbraun backen.

## KALAMANSI-CONFIT

Kalamansipüree .....	400 g
Birnenpüree .....	100 g
Zucker .....	100 g
Glukosepulver .....	10 g
Pektin NH .....	6 g

Die Pürees mit Glukose auf 45 °C erhitzen. Zucker und Pektin NH mischen und unter ständigem Mixen in die Pürees einrieseln lassen. Das Ganze auf 85 °C erhitzen. In Förmchen gießen und sofort einfrieren.

## MANDEL-MATCHA-MOUSSE

Frische Vollmilch .....	112 g
Reiner grüner Matcha-Tee .....	20 g
Kristallzucker .....	165 g
Weißes Mandelmus .....	133 g
Flüssige Sahne 35 % .....	110 g
Gelatinemasse .....	35 g
Halb aufgeschlagene Sahne .....	710 g
Vanille .....	1
Tropfen ätherisches Zitronenöl .....	2

Die Milch mit Zucker, Mandelmus, Sahne und Vanille aufkochen. Gelatinemasse und ätherisches Zitronenöl hinzufügen. Abkühlen lassen, dann bei 30/32 °C die halb geschlagene Sahne unterheben.

## NOTIZEN





Schwarze-Johannisbeeren-Püree  
Les vergers Boiron  
ohne Zuckerzusatz



(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

Backbleche: 3 Backbleche mit 40 x 60 cm.

Schwarze-Johannisbeeren-Püree ..... 420 g

Wasser .....	20 g
Pektin 325 NH 95 .....	7 g
Zucker .....	60 g
Johannisbrotkernmehl .....	0,5 g

Mit Frischhaltefolie luftfrei abdecken und abkühlen lassen.

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

Zum Verzieren verwenden, nachdem die Ganache leicht fest geworden ist.



## Rezept Tellerdessert mit Aprikose

Von Sebastian Kraus

Für 15 Portionen

Aprikosenpüree  
Les vergers Boiron  
ohne Zuckerzusatz



Passionsfruchtpüree  
Les vergers Boiron  
ohne Zuckerzusatz



### KROKANTBODEN

Weißer Schokolade .....	70 g
Pinienkerne .....	30 g
Waffelbruch .....	110 g

Die Pinienkerne fein mixen.  
Weißer 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-PASSIONSFRUCHT-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

Weißer 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 gebräunter 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 ausstechen.

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

Den ausgestochenen Biskuit mit dem Krokant in die Mitte des Tellers legen. Die Aprikosenmousse darauf geben. Das Praliné in der Mitte der Mousse platzieren und den Aprikosensalat hinzufügen. Etwas Ricottacreme in der Mitte anrichten, die Kräuter und den frittierten Rosmarin dazugeben. Das ausgeschnittene Gelee auf den knusprigen Filoteig legen und das Ganze auf die Ricotta-Creme setzen. Aprikosensaft rund um das Dessert gießen und zum Schluss eine Nocke Aprikosensorbet auf das Gelee legen.

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
Hefe .....	20 g
Mehl .....	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.

## CROISSANT-TEIG

Backstarkes Mehl .....	760 g
Kalte Milch .....	240 g
Salz .....	20 g
Kristallzucker .....	120 g
Trimoline .....	30 g
Hefe .....	20 g
Wasser .....	25 g
Gebräunte Butter .....	200 g
Tourierbutter .....	500 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.  
  
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.

## BRIOCHE-TEIG

Mehl Type 450 .....	1200 g
Hefe .....	66 g
Dicke Crème Fraîche .....	116 g
Orangenblütenwasser .....	50 g
Eier .....	480 g
Wasser .....	112 g
Salz .....	30 g
Kristallzucker .....	150 g
Honig .....	39 g
Butter .....	600 g

Hefe mit Wasser auflösen.  
Mehl, Salz, Zucker, Honig, Eier und Orangenblütenwasser mischen.  
Hefe dazugeben und 3 Minuten rühren.  
De kalte Butter in Stücken hinzugeben und etwa 20 Minuten lang kneten.  
Über Nacht bei 4 °C ruhen lassen.  
Den Teig 6 mm dick ausrollen und 7 cm große Scheiben ausstechen.  
Mit Croissantteig ausgekleidete Ringe in die Mitte legen.  
2 Stunden bei 26 °C gehen lassen.  
In die Mitte der Brioche eine 4 cm große Kuppel setzen und 5 Minuten bei  
170 °C und 7 Minuten bei 160 °C backen.  
Die Kuppeln entfernen und abkühlen lassen.

## KOKOS-LIMETTEN-CREME

Kokosnusscreme .....	225 g
Flüssige Sahne .....	225 g
Limette .....	1
Kristallzucker .....	60 g
Eigelb .....	75 g
Pektin X58 .....	6 g
Kokosnusslikör .....	10 g

Püree und Sahne mit Limettenabrieb erhitzen.  
Zucker mit Pektin mischen, Eigelb dazugeben und gut verrühren.  
Zusammen auf 80 °C erhitzen und den Likör hinzufügen.  
Direkt in 4 cm große Halbkugelformen gießen, jeweils 7 g pro Form.  
Bei -18 °C aufbewahren, ausformen und in die Mitte der Brioche legen.

## HIMBEER- UND BERGAMOTTE-CONFIT

Himbeerpüree .....	500 g
Bergamottenpüree .....	100 g
Himbeerperlen .....	150 g
Glukosesirup DE40 .....	200 g
Kristallzucker .....	200 g
Kristallzucker .....	20 g
Maisstärke .....	14 g
Pektin 325NH95 .....	10 g

¼ des Zuckers mit Pektin und Speisestärke mischen.  
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 unterrühren.  
Einmal aufkochen und auf 4 °C abkühlen.  
Die Kuppel mit Kokoscreme bedecken.  
Mit kristallisierten Mandelstäbchen verzieren.





Handwriting practice lines on page 36. The page contains 20 horizontal dotted lines for writing practice.

Handwriting practice lines on page 37. The page contains 20 horizontal dotted lines for writing practice.

# Wir pflegen fruchtige Exzellenz



[www.les-vergers-boiron.com](http://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 UK

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

## LES VERGERS BOIRON AMERICAS

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

## LES VERGERS BOIRON ASIA

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