

„Die Kochmeisterei“

Dessert für anspruchsvolle Köche und Gäste

Schokoladenschälchen mit Lebkuchen – Tasmanischer Bergpfeffermousse an Himbeerbrownies, weihnachtliche Macarons und Orangengel



Schokoladenschälchen selbst gemacht

Vorabend: beliebige Silikonform mit Wasser füllen und einfrieren. Bevor das Wasser ganz durchgefroren ist ein Holzstäben dazu.

Am nächsten Tag (oder nach dem Durchfrieren): 300g Schokolade grob hacken und über Wasserdampf schmelzen und temperieren (TIPP: nur ein Teil der gehackten Schokolade schmelzen, den Rest erst nach dem Schmelzen dazu und unter ständigem Rühren in die geschmolzene Schokolade unterziehen). dann das gefrorene Förmchen mithilfe der Holzstäbchen aus dem Tiefkühler und der Silikonform nehmen, in die geschmolzene Schokolade eintauchen und auf ein Blech mit Backpapier stellen. Nach einigen Momenten wenn die Schokolade abgekühlt ist kann man die Eiswürfelform herausziehen und hat ein Schokoladenschälchen das man später füllen kann. So können mehrere Förmchen hergestellt werden, dazwischen immer in den Tiefkühler stellen.

Lebkuchenmousse mit tasmanischem Bergpfeffer

5 Körner Tasmanischer Bergpfeffer schroten und mit 500ml Sahne einlegen (ca. 1 Stunde). Dann 8 Eier, 80g Feinkristallzucker warm schlagen über Dampf. Im Kessel schlägt man dann die Masse auf ein Vierfaches kalt auf bis es hell weiß ist. Dann 350g geschmolzene Schokolade und 50g weiße Kakaobutter kurz mit 3 Msp. Lebkuchengewürz handwarm auf kleiner Flamme machen und unter die Eimasse geben. 500ml geschlagene Pfeffersahne (abgeseiht) locker unterheben. Mit einem Einwegspritzsack schön in die vorbereitete Schokoladenförmchen spritzen. -> Kaltstellen ca. 2 - 3 Stunden.

Orangengel

200ml frisch gepresster Orangensaft mit 3 Blättern Gelatine (gequellt) und einem Schuss Orangenlikör auflösen. In eine flache Blech gießen, abkühlen lassen und danach mit Thermomix oder Stabmixer zu einem kompakten Gel mixen und in eine kleine Dressierflasche einfüllen.

Macarons

Das Rezept ergibt ca. 15 fertige Macarons
(ca. 3 Macarons pro Person)
90 g Mandel gemahlen, puderähnlich
170 g Staubzucker
72 g Eiweiß (am Vortag trennen und einkühlen, nicht frieren)
1 Prise Salz
1 Messerspitze Lebensmittelfarbe oder getrocknetes
Fruchtpulver, z. B. Farbpasten von Staedtler.

Für die Füllung

Marmelade nach Geschmack
Buttercreme, oder eine Schokoladen-Ganache mit
Fenkarts Schokoladen.



Das am Vortag getrennte und gekühlte Eiweiß mit einer Prise Salz in der Maschine auf „NIEDRIGER“ Stufe steif schlagen. Dann den Staubzucker in 4 gleich große Teile aufteilen und mit dem Handmixer nach der Reihe gut unter den Schnee mixen. Eiweißzuckermasse nun mit FARBPASTE (auf keinen Fall Flüssige Farbe) nach Wunsch einfärben. Nun entweder auf eine spezielle Macarons Silikonform aufspritzen, oder kleine gleichmäßig 4 - 7cm große Häufchen auf ein Backpapier spritzen und sie rasten lassen bis sich ein Häutchen bildet. Backofen auf Ober- und Unterhitze 153 °C Grad vorheizen, Backzeit ist 17-19 Minuten auf unterster Schiene backen (Tipp: immer nur ein Blech pro Rohr backen, weil ansonsten zu viel Feuchtigkeit im Garraum vorhanden ist). Wenn die Macarons ihre Füßchen ausgebildet haben, aber keinesfalls braun gebacken sind,

heraus nehmen und sogleich vom Backblech herunternehmen, damit sie richtig auskühlen können. Wenn sie ganz kalt sind, entweder mit einer Buttercreme mit Geschmack, etwas Marmelade, oder einer Schokoladen-Ganache (Tipp: Schokolade von Fenkarts Schokoladenmanufaktur holen, halb-halb Sahne und Butter schmelzen und kalt werden lassen) füllen und die Macarons zusammensetzen.

Alle Komponenten wie z.B. auf dem Foto arrangieren und an Guata...