

AUG / SEP 08/09
D 30383
chefsbest.de
Deutschland 2 0 1 3
Österreich
Schweiz

Chefs best

CHEFS EDITION. FINE&FOOD. TECH CUISINE. PATISSERIE.

MEHR WÜRZE
DÜFTE AUS
1001 NACHT

MEHR ZEIT
DEN ALLTAG
ENTZERREN

MEHRWERT
MIT KAFFEE
ZUM ERTRAG

MEHR TIPPS
PÂTISSERIE
IN DER PRAXIS

VERLAGSGRUPPE | ES

Pressensendung · Enggelt bezahlt · PARTNERS GMBH · Scheidegasse 2 · D-61130 Nidderau · Deutschland

JUAN AMADOR

BACK TO THE ROOTS



BERLEPSCH APFEL

warm – kalt – eiskalt, Haselnuss Cookies, Joghurt & Pulver



*Rezept von René Frank, Chef-Pâtissier im La Vie Osnabrück
Teil 2 – Praxisanleitung*







- 1
- 2
- 4
- 5

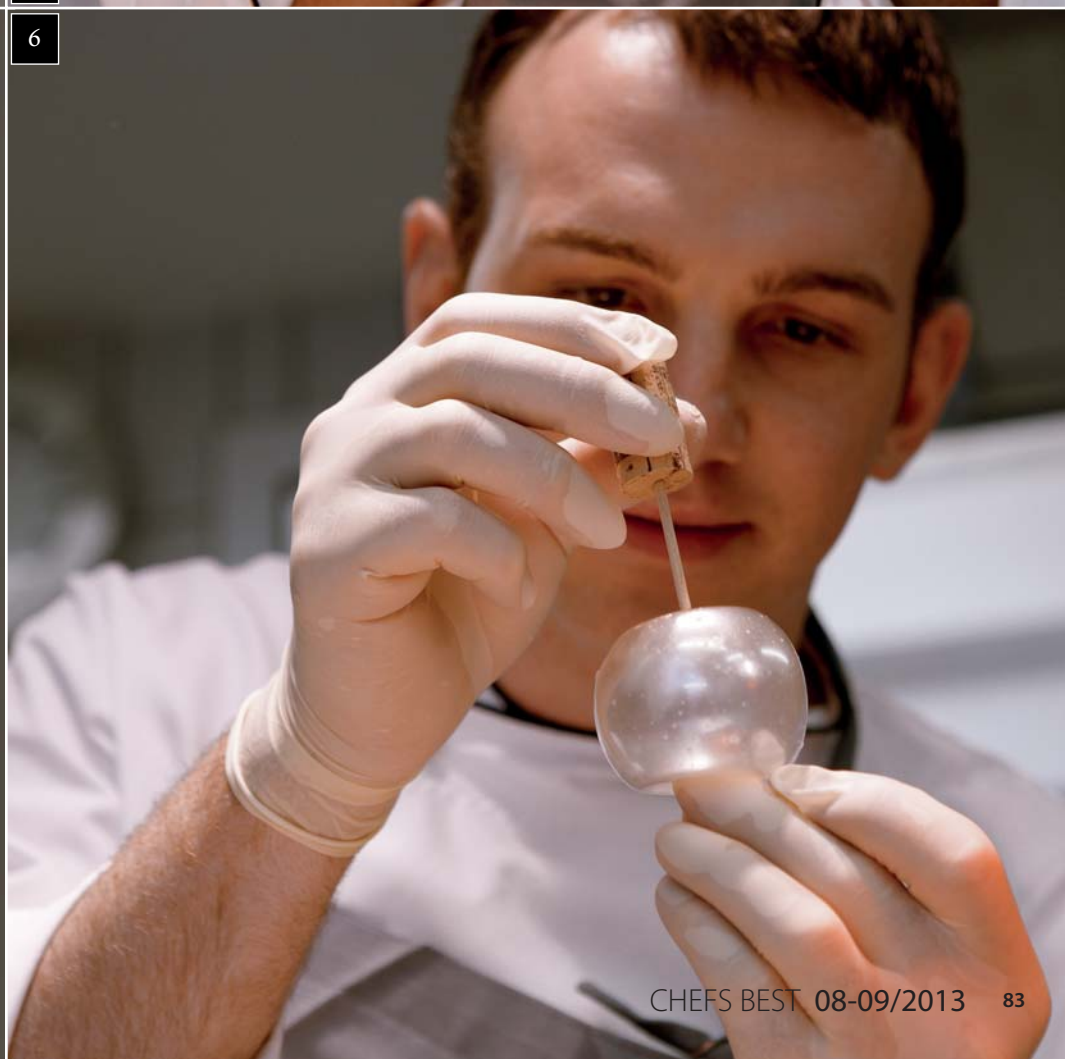


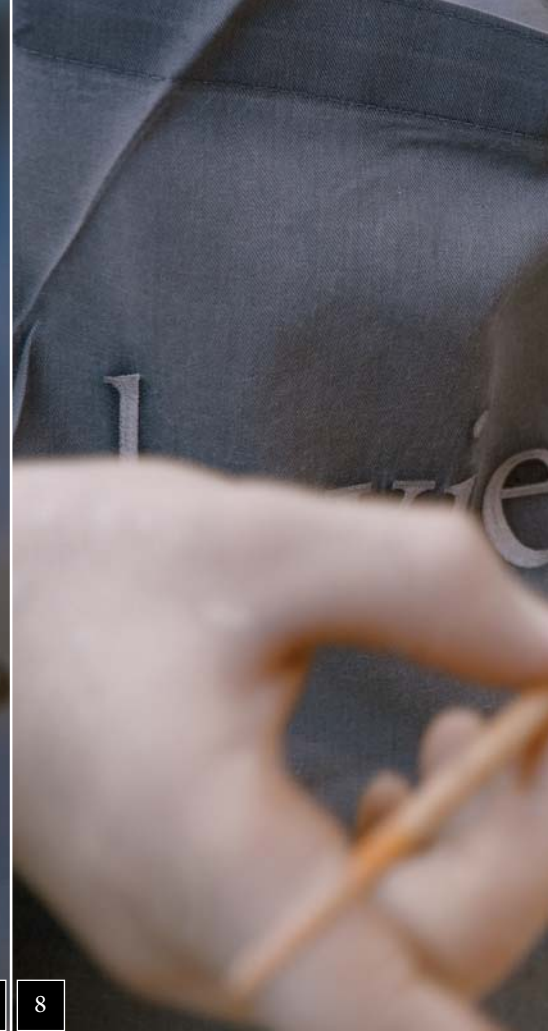


3



6





7

8

10

PRAXISANLEITUNG:

Bild 1: Der gekochte Isomaltzucker wird auf einer Silikonmatte ausgegossen und vorsichtig zusammengeschlagen bis der Klumpen soweit abgekühlt ist, dass man ihn mit der Hand weiterverarbeiten kann.

Bild 2: Die Zuckermasse wird zum „Seidenglanz“ gezogen.

Bilder 3 und 4: Durch die Verwendung einer Handpumpe wird ein kleiner Zuckerklumpen zu einer Kugel aufgeblasen ...

Bild 5: ... dabei wird ständig mit der Temperatur gespielt. Die Wärmelampe hält den Zucker beweglich, welcher zum Schluss, wenn die passende Größe erreicht ist, mit einem Kaltluftfön erstarbt wird.

Bild 6: Mit Hilfe eines Holzspießes wird die beim Apfel typische Kuhle in die noch warme Hohlkugel gedrückt. Hier befindet sich später der Stilansatz.

Bilder 7 und 8: Nachdem der Apfel geblasen ist, wird der Hohlkörper mit einem weichen Pinsel und einem Kakao-Zuckergemisch angepinselt.

Bild 9: Nach dem Anpinseln wird etwas Isomaltzucker mit Kakaopulver eingefärbt und zu dünnen Stilen gezogen.

Bild 10: Voilà! So sieht der gefüllte Zuckerapfel stehend auf einem warmen Apfeling, gefüllt mit heißem Apfelpüree und garniert mit dem Schaum von Haselnusscookies schlußendlich aus.

Die hauchdünne Zuckerschicht ist durch das Berühren aufgebrochen, wodurch das Eispulver zum Vorschein kommt. Kombiniert mit der darunter liegenden heißen Komponente, ergibt sich ein herrliches heiß/kalt Erlebnis. Wichtig bei solchen Desserts ist, dass das Gericht nicht von der Optik lebt, sondern vom Geschmack. Die Zuckerhülle muss hauchdünn sein, damit sie einem beim Essen nicht störend vorkommt. Außerdem muss die zusätzliche Süße des aufgeblasenen Zuckerapfels beim Herstellen der anderen Komponenten berücksichtigt werden. Um dem gesamten Gericht die richtige Balance zwischen Süße und Säure nicht zu nehmen.





9

