

# Vorworte der Autoren

Dieses Fachbuch, lieber Leser, soll die Verbindung zwischen traditioneller Konditorei, gehobener Gastronomie und den Eisherstellern schaffen. In der Regel gehören Letztgenannte keiner Organisation an, was die Aus- und Weiterbildung gerade für diese erschwert. Während der letzten 6 Jahre in unserer Eisfachschule fielen mir besonders die Bedürfnisse dieser Berufsgruppen auf.

Der Gastronom erhält in diesem Buch wertvolle Tipps und Tricks für die Herstellung und Vermarktung von kompletten süßen Buffets sowie Anregungen für erprobte Eis- und Tagesdesserts. Einfache und vielseitige

Abwandlungen, ausgerichtet auf schnelle Herstellungsmethoden, ermöglichen einen Erfolg versprechenden Anreiz, um die Angebotspalette zu erweitern. Der Konditor kann unter Berücksichtigung saisonaler Spezialitäten die mittlerweile in den meisten Betrieben vernachlässigten Eistorten, Eisbomben und Desserts mit seinen kreativen Dekorationen zum Ganzjahresgeschäft machen. Der Eishersteller erhält die nötigen Informationen, wie er sein Verkaufsgeschäft mit den süßen und eisigen Gaumenfreuden steigern oder optimieren kann.

Für die kalte Jahreszeit sind unsere Spezialitäten übrigens auch bestens geeignet. Die Herstellung von wohl schmeckendem Speiseeis ist keine Zauberei, sondern lediglich die Schlussfolgerung physikalischer Eigenschaften der hierfür gewählten Rohstoffe. Ich freue mich sehr darüber, dass ich meinen langjährigen Freund Franz Biermann als Autorenpartner für dieses Werk gewinnen konnte. Unsere gemeinsamen Aktivitäten und Erfahrungen rund um

das Catering-Geschäft stellen wir Ihnen gerne ausführlich vor. Es ist gerade in der jetzigen schwierigen Zeit ratsam, einfache und verkaufsfähige Lösungen zu finden, um das Angebot so vielfältig wie möglich zu gestalten.

In diesem Fachbuch werden die Stärken und Schwerpunkte des Berufs Konditor mit denen des Küchenmeisters kombiniert, denn die Erfahrung zeigt, dass beide Fachleute völlig differenzierte Meinungen über Arbeitsabläufe und Präsentation eines Produkts haben. Eine harmonische Zusammenarbeit zwischen beiden Berufsgruppen ergibt allerdings dann die Krönung für Auge und Gaumen, das „Dreamteam“ im modernen gastronomischen Betrieb.

Nehmen Sie die Herausforderung an, unsere bereits erfolgreich erprobten Arrangements und Kreationen in Ihr Unternehmen zu integrieren.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Umsetzung und würde mich über Ihr Lob oder Ihre konstruktive Kritik freuen.

Uwe Koch  
Konditormeister und Leiter der Eisfachschule Iserlohn





Wer heute moderne, zeitgemäße Dessertbuffets und Tagesdesserts optimal herstellen möchte, benötigt sichere, gute Rezepturen und intelligente Konzepte. In diesem Werk werden in der täglichen Praxis bewährte Rezepturen und Herstellungstechniken in leicht verständlicher Form vorgestellt. Es gibt die Möglichkeit – auch für Nicht-Pâtisseries –, erstklassige Dessertbuffets sowie eine Vielzahl von Tagesdesserts herzustellen.

Dem Trend nach gesunder Ernährung folgend, sind alle Desserts aus natürlichen Rohstoffen hergestellt. Deklarierungspflichtige Zutaten wurden nicht verarbeitet. Bei den hier gezeigten Herstellungstechniken benötigen Sie keine Farbstoffe, Emulgatoren, künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe. Ein erstklassiges Dessert herzustellen ist (k)eine große Kunst. Mit unseren Rezepten und Anleitungen wird es Ihnen gelingen.



Viel Erfolg!

Franz Biermann  
Küchenmeister und Konditor



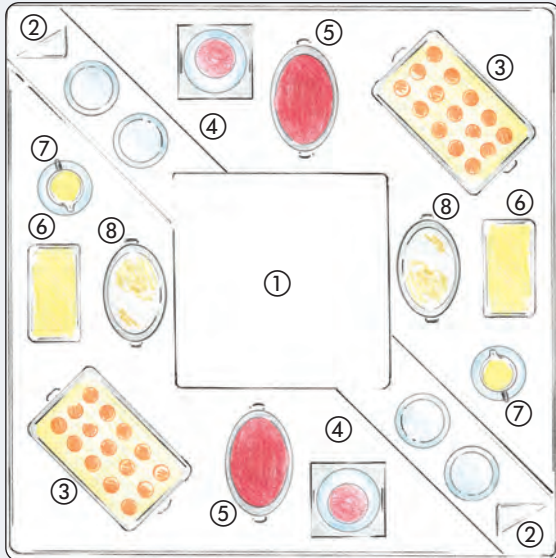
# Einleitung



### Vorschlag 3

Bei diesem Vorschlag ist ein kleines Dessertbuffet in einem Eisbett auf einem fahrbaren Tisch angerichtet. Die Desserts bleiben kühl und frisch, besonders auch an heißen Tagen. Auf dem fahrbaren Tisch kann es auch nach einem Menü präsentiert werden. Ein Eisbuffet kann ebenso angerichtet werden.

- ① Gletscher
- ② Rote Grütze
- ③ Milchreis
- ④ Zimtpflaumen
- ⑤ Vanillesauce

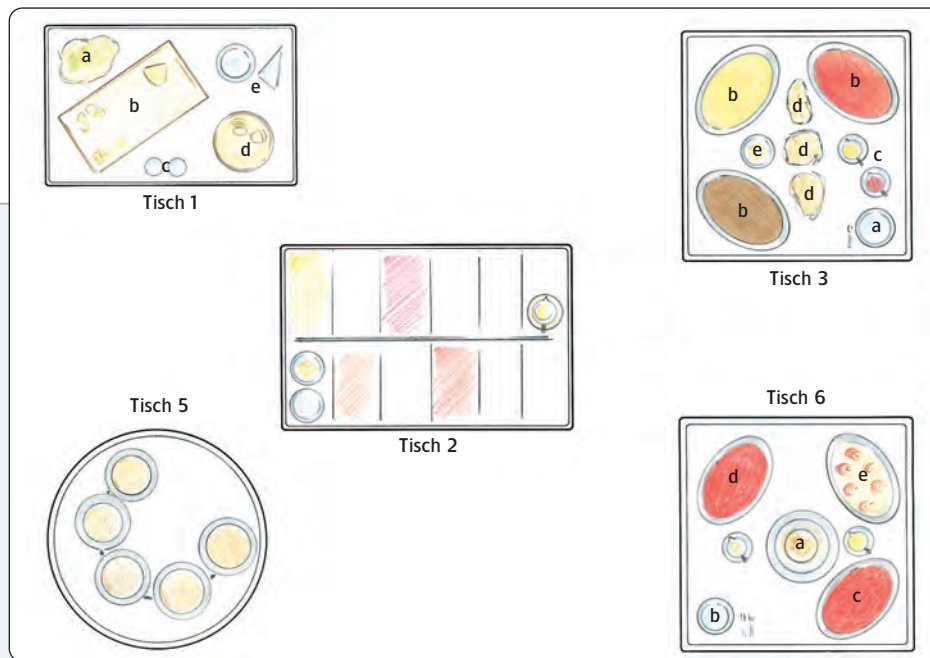


### Vorschlag 4

Hier ist ein größerer Block gestellt, mit der Möglichkeit von innen vorzulegen.

- ① Innenraum
- ② Teller und Reservservietten
- ③ Große Platten mit portioniertem Dessert, Panna Cotta oder gefüllte Cups
- ④ Kühlbare Rechauds für Eis
- ⑤ Früchte
- ⑥ Cremes in Schalen
- ⑦ Saucen
- ⑧ Dessertgebäcke





### Vorschlag 5

Bei diesem Vorschlag ist das Dessertbuffet dezentral aufgebaut und nach Arten getrennt.

Auf dem Tisch 1 befinden sich:

- a Eine zu Käse passende Dekoration
- b Das Käsebrett
- c Butter, evtl. Zwiebelwürfel und Kümmel
- d Die Brotauswahl im Korb
- e Teller, Servietten und Besteck

In dem kühlbaren Eisstand mit Dach (Tisch 2) werden verschiedene Eissorten, Sorbets und die passenden Saucen angeboten. Dazu Eisgebäck, Schokoladenfächer und karamellierte Walnüsse.

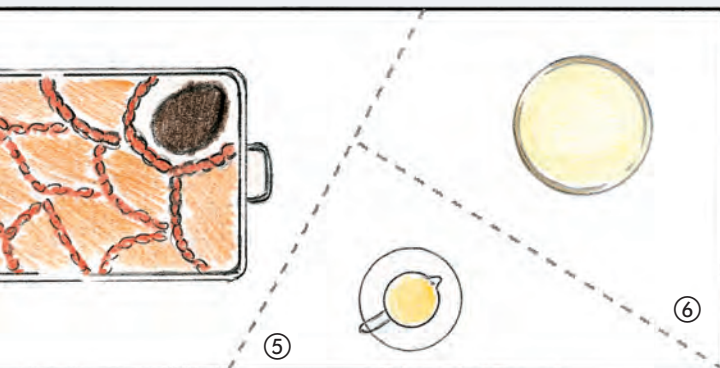
Auf dem Tisch 3 befinden sich Schalen mit Cremes:

- a Teller und Dessertlöffel
- b Schalen und verschiedene Cremes
- c Die passenden Saucen
- d Die Dekoration
- e Hippengebäck

Auf dem Tisch 4 befinden sich Früchte:

- a Etagere mit Dessertgebäck
- b Teller, Dessertlöffel und Dessertgabel
- c Rote Grütze mit Vanillesauce
- d Pflückfrisches Gartenobst mit Minzsauce
- e Beschwipste Birnen mit Weinschaum

Auf dem runden Tisch 5 ist ein Etagenständer mit Splittereistorten.



### Vorschlag 6

Bei diesem Vorschlag ist eine Tafel gestellt. Mit einer Wand im Hintergrund ist das Dessertbuffet nur von einer Seite erreichbar, mittig in einem Raum platziert, ist es von beiden Seiten erreichbar. Es kann separat stehen oder an ein Buffet anschließen. Dadurch ist die Laufrichtung für den Gast klar zu erkennen. In der Zone 1 befinden sich die Teller und Reserveservietten. In der Zone 2 sind die Cremes. In der Zone 3 ist das Eis in kühlbaren Rechauds. In der Zone 4 befindet sich das Früchteaquarell mit der Schokoladenskulptur. In der Zone 5 ist die Sauce, in der Zone 6 ist das Gebäck.

# Rezepturen

## Geeistes Campari-Orangen-Fruchtmousse

- 120 g Eiklar, pasteurisiert
- 250 g Zucker
- 100 g Wasser
- 100 g Orangensaft
- 50 bis 100 g Campari
- 200 g Orangensaft
- 650 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Das Eiklar in der Rührmaschine leicht anschlagen, Zucker und Wasser auf exakt 110 °C kochen und dem Eiklar in langsamem Strahl zugeben.

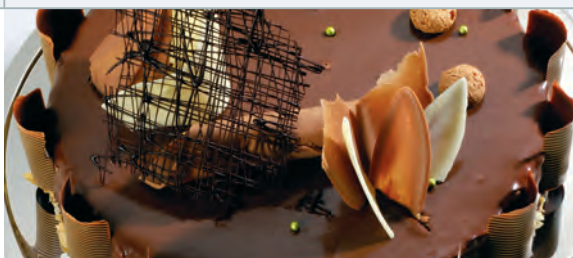
Die Masse kalt schlagen, 100 g Orangensaft sowie Campari zugeben. 200 g Orangensaft unter die geschlagene Sahne rühren und unter die Masse heben. Einen Torten- oder Formring mit Klarsichtfolie auslegen. Schokoladenbiskuitboden (siehe Seite 188) einlegen. Halbe, in Läuterzucker blanchierte Orangescheiben mit Schale an den Rand stellen, Fruchtmousse einfüllen, glatt streichen und einfrieren.



## Parfait Taormina

- 100 g Vollei, pasteurisiert
- 20 g Eigelb, pasteurisiert
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 70 g Pistazienmark
- 30 g Pistazien, fein gehackt
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Vollei, Eigelb, Zucker und die Prise Salz in einem Kessel auf dem kochenden Wasserbad aufschlagen, bis die Eier binden (etwa 85 °C). Pistazienmark und gehackte Pistazien unterrühren. Im Eisbad kalt rühren. Die Sahne mit dem Schneebesen unterheben. Ein Formring nach Wahl wird mit einem Dekorbiskuitmantel (siehe Dekorkapsel, Seite 188) ausgelegt. Einen dünnen Haselnussbaiserboden (siehe Seite 190) einlegen und leicht mit Amarettolikör tränken. Das Parfait wird in Ringhöhe eingefüllt, glatt gestrichen und eingefroren. Nach dem Durchfrieren aus der Form nehmen, Spiegel aus kaltem Gelee auftragen und mit frischen Früchten garnieren.



### Splittereisvariationen

- 75 g Rumtränke (2 Teile Läuterzucker, 1 Teil Rum)
- 80 g Makronen oder Amarettini-Plätzchen
- 100 g Zucker
- 150 g edelbittere Schokolade, fein geraspelt
- 700 g Sahne, locker geschlagen, ungesüßt

Die in Rumtränke eingeweichten Makronen zerkleinern, mit dem Zucker und den Schokoladenraspeln vorsichtig unter die Sahne heben. In einen mit einem Haselnussbaiserboden (siehe Seite 190) ausgelegten Tortenring einfüllen und glatt streichen. Sofort tiefkühlen.

Zur Garnitur mit Ganache überziehen und mit Kaltgelee und Schokodekor garnieren.



### Eierlikörsauce

- 200 g Eigelb, pasteurisiert
- 500 g Staubzucker
- 40 g Vanillezucker
- 1000 g Dosenmilch (10 % Fettgehalt)
- 50 g 96%iger Alkohol
- 125 g Rum
- 750 g Weinbrand
- Sahne, geschlagen, ungesüßt (Menge nach Belieben)

Das Eigelb mit Staubzucker, Vanillezucker und der Dosenmilch vermischen, dann warm und kalt aufschlagen. Die restlichen Zutaten zugeben.

Die gewünschte Konsistenz erreicht man durch die Zugabe der entsprechenden Menge an geschlagener, ungesüßter Sahne.



# Aufbau

## Dessertbuffet „Aquarell von frischen Früchten“

(für 100 Personen)

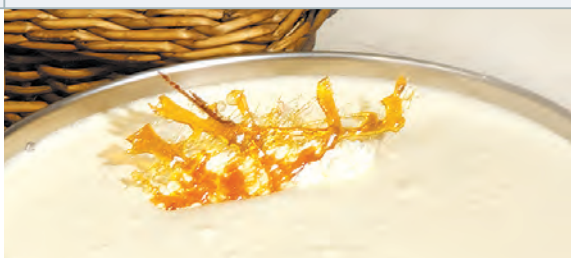
Farbenprächtige Fruchtfülle, zartschmelzende Creme und eisiges Vergnügen, garniert mit knackigen Eiskuchen.

### Bestandteile

- Frische Früchte
- Bayerische Creme
- Vanilleparfait
- Grand-Marnier-Sauce
- Eiskuchen

### Blickfang

Als Blickfang dient eine Schokoladenskulptur, die im starken Kontrast zu dem kräftigen Farbenspiel der Früchte steht.





# Aquarell von Früchten

Aufbau

Ein farbenfrohes, leichtes und fruchtiges Dessertbuffet

# Schauplatte aus Früchten

## Komposition von frischen Beerenfrüchten, dazu Vanilleeis und warmer Weinschaum

### Beerenfrüchte:

- Erdbeeren
- Brombeeren
- Waldbeeren
- Stachelbeeren
- Johannisbeeren
- Kapstachelbeeren



## Exotische Urlaubsgrüße von tropischen Früchten, dazu Maracuja-Creme, Sorbet von frischen Pitahayas und halbfeite Vanillesahne

### Tropische Früchte:

- Karambolen
- Litschis
- Feigen
- Kiwis
- Mangos
- Ananas
- Papayas
- Granatäpfel
- Sharonfrüchte





# Rezepturen

## Apfel-Joghurt-Gelee mit Cassissauce

### Apfelgelee

- 1000 g Apfelsaft
- 8 Blatt Gelatine
- 250 g Calvados
- 150 g Zucker
- 2 rote Äpfel

### Joghurtgelee

- 500 g Sahnejoghurt
- 125 g Calvados
- 75 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine

### Cassissauce

- 1000 g Cassispüree
- 300 g Zucker
- 60 g Trockenglucose
- Zitronensaft

### Herstellung Apfel-Joghurt-Gelee

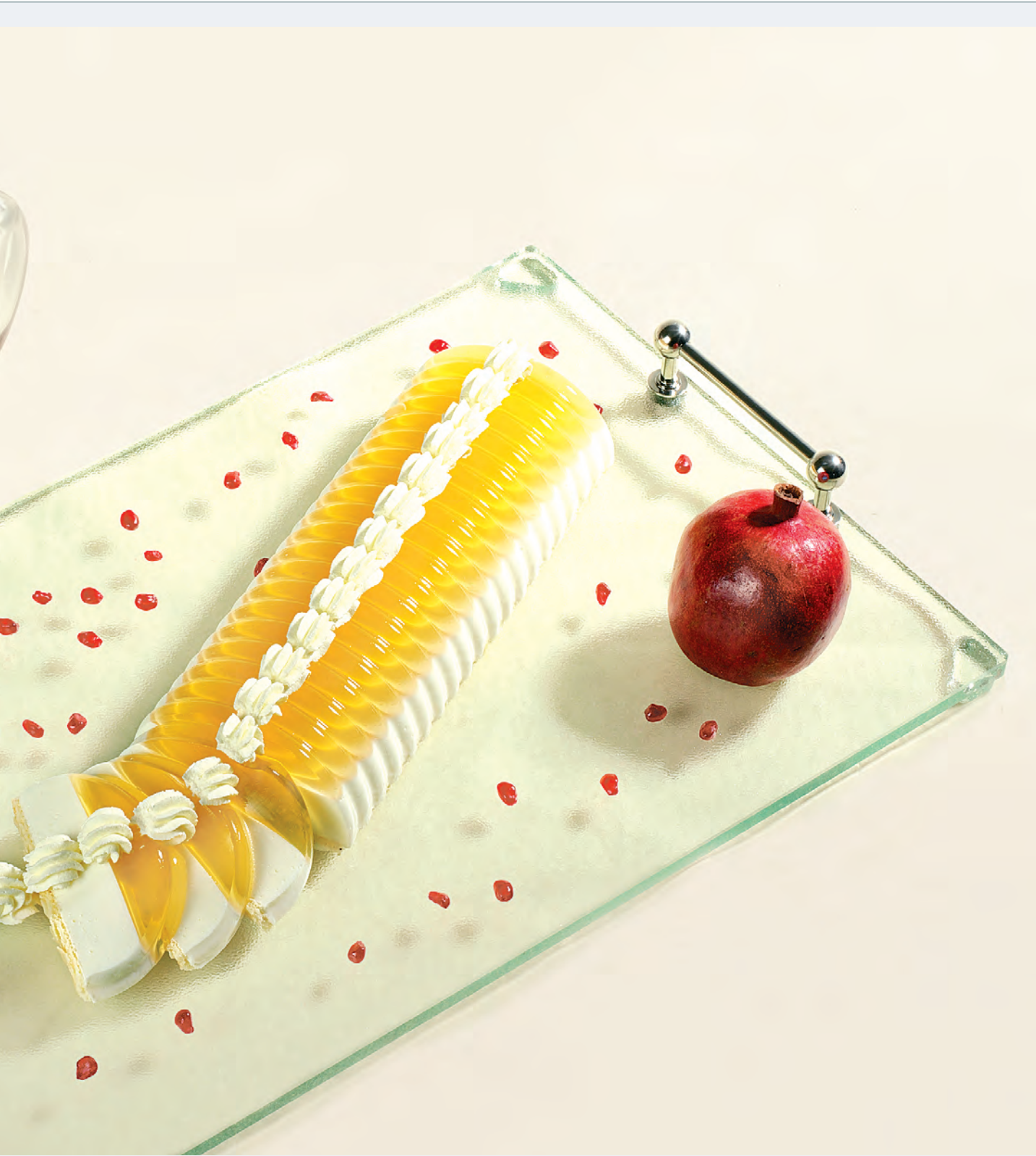
Etwa 250 g Apfelsaft auf 50 °C erwärmen. Die in eiskaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen. Restlichen Apfelsaft, Calvados und Zucker dazugeben und verrühren. Ungeschälte Äpfel fein würfeln und beifügen. Ist der Zucker gelöst, die bereitstehenden Tiegel oder Formen bis zur Hälfte füllen und kalt stellen. Hat das Gelee angezogen, Joghurt, Calvados und Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Die in eiskaltem Wasser eingeweichte Gelatine auflösen und flott untarrühren. Die Gefäße füllen, dünne, ausgestochene Biskuitkapsel (siehe Royale-Biskuitkapsel, Seite 190) auflegen und abermals kalt stellen. Die Formen benötigen etwa 24 Stunden, um schnittfest zu werden.

### Herstellung Cassissauce

Für die Sauce alle Zutaten gut verrühren und mit Zitronensaft abschmecken.

Die Formen stürzen, garnieren und die Sauce separat servieren.





# Apfeltraum

Rezepturen

