



WILLIAM CURLEY

SCHOKOLADE



Meisterkreationen zum Selbermachen

Für Suzue, meine Muse, und unsere
wundervolle Tochter Amy Rose.



DORLING KINDERSLEY
London, New York, Melbourne,
München und Delhi

Für die deutsche Ausgabe

Programmleitung Monika Schlitzer

Projektbetreuung Elke Homburg

Herstellungsleitung Dorothee Whittaker

Herstellung Mareike Hutsy

Bibliografische Information
Der Deutschen Bibliothek
Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese
Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im
Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Titel der englischen Originalausgabe:
COUTURE CHOCOLATE

Der Originaltitel erschien 2011 in Großbritannien
bei Jacqui Small LLP, ein Imprint von Aurum Press
Limited, London.

Text © William Curley 2011

Fotos, Gestaltung und Layout © Jacqui Small 2011

The moral right of the author has been asserted

Alle Rechte vorbehalten. Jegliche – auch
auszugsweise – Verwertung, Wiedergabe,
Vervielfältigung oder Speicherung, ob
elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie
oder Aufzeichnung bedarf der vorherigen
schriftlichen Genehmigung durch den Verlag.

Lektorat Aby Waters, Emma Callery

Programmleitung Kerenza Swift

Gestaltung Robin Rout

Fotografie Jose Lasheras

Produktionsleitung Peter Colley

© der deutschsprachigen Ausgabe by
Dorling Kindersley Verlag GmbH, München, 2012
Alle deutschsprachigen Rechte vorbehalten

Übersetzung Carla Gröppel-Wegener

Redaktion Petra Teetz

ISBN 978-3-8310-2194-9

Printed and bound in Singapore

Besuchen Sie uns im Internet
www.dorlingkindersley.de





INHALT

Vorwort	6
Schokoladenwelten	8
Grundlagen	10
Trüffeln	24
Pralinen	42
Tafeln & Häppchen	84
Petits Fours	108
Kuchen & Plätzchen	128
Pâtisserie	150
Eis, Saucen & Getränke	198
Zutaten & Ausstattung	218
Register	220
Bezugsquellen & Dank	224

FEUILLANTINE-BODEN

Die knusprigen Gebäckstückchen der Feuillantine werden mit Nugatcreme, Piemont-Haselnüssen und Milkschokolade vermischt. Diese Masse verleiht den Pralinen einen fantastischen Geschmack. Doch darf sie nicht zu stark bearbeitet werden, sonst leidet die Konsistenz. Mandeln oder Walnüsse sind eine hervorragende Alternative zu den Haselnüssen.

Ergibt etwa 80 Pralinen

1 Rezept Schokoladen-Kakaobutter-Lösung (siehe Seite 29)
 130g Milkschokolade (35 % Kakao-bestandteile), fein gehackt
 75g Gianduja (siehe Seiten 218–219), fein gehackt
 140g Nugatcreme (siehe Seiten 158–159)

25g weiche, gesalzene Butter (möglichst mit Meersalz), gewürfelt
 90g Piemont-Haselnusskerne, gehackt
 115g Feuillantine (siehe Seiten 218 und 224 oder Cornflakes)

2



3



4



1 Eine Silikonform gleichmäßig mit Schokoladen-Kakaobutter-Lösung ausstreichen.

2 Milkschokolade und Gianduja zusammen in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen und auf etwa 45°C erwärmen. Die Nugatcreme unterheben.

3 Auf 37–38°C abkühlen lassen. Die Butterwürfel vollständig unterrühren. Bei Bedarf einen Pürierstab verwenden.

4 Die gehackten Haselnusskerne gleichmäßig unterheben.

5 Die Feuillantine unterziehen.

6 Die Masse in die Silikonform füllen. Vorsichtig und gleichmäßig mit einer Winkelpalette verstreichen.

7 Fortfahren wie auf Seite 46 (Schichtpralinen) in den Schritten 3–8 beschrieben.



PRALINEN MIT KRÄUTERN (I)

Rosmarin & Olivenöl

Diese Pralinen haben schon so manchem Kunden die Augen geöffnet. Sie sind geschmacklich leichter zugänglich und schlagen eine Brücke zwischen klassischen und modernen Kombinationen.

Ergibt etwa 80 Pralinen

1 Rezept Schokoladen-Kakaobutter-Lösung (siehe Seite 29)
 400 g Sahne
 4 g frische Rosmarinnadeln
 60 g Invertzucker (siehe Seite 23)
 2 g Meersalz
 450 g Edelbitter-Schokolade (66 % Kakaoanteil), fein gehackt
 15 g weiche Butter, gewürfelt
 75 ml Olivenöl (möglichst eine fruchtig-pikante Variante)
 500 g temperierte Edelbitter-Schokolade (siehe Seiten 18–19) zum Überziehen getrocknete Rosmarinnadeln (siehe Kasten) zum Dekorieren

Kräuter trocknen

Frische Rosmarinzwige waschen. Die Nadeln abzupfen und in feine Streifen schneiden. Diese kurz in kochendem Wasser blanchieren, kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Rosmarin darauf verteilen. Im Backofen bei 100 °C (und spaltbreit geöffneter Ofentür) etwa 2 Stunden trocknen lassen. In einem luftdicht schließenden Behälter aufbewahren. Auf diese Weise können auch andere Kräuter, Ingwer oder die Schalen von Zitrusfrüchten getrocknet werden.

1 Eine Silikonform mit Rand großzügig mit Schokoladen-Kakaobutter-Lösung ausstreichen und 4–5 Minuten fest werden lassen.

2 Die Sahne aufkochen. Den frischen Rosmarin einstreuen und den Topf vom Herd nehmen. Mit Frischhaltefolie abdecken und die Sahne etwa 2 Stunden ziehen lassen.

3 Die Sahne abseihen und den Rosmarin so entfernen. Aromatisierte Sahne, Invertzucker und Meersalz erneut aufkochen. Vom Herd nehmen und auf 65–70 °C abkühlen lassen.

4 Die Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen und auf 45 °C erwärmen. Nacheinander die leicht abgekühlte Sahne und die Butter langsam und vollständig unter die Schokolade rühren. Zuletzt das Olivenöl unter die Ganache rühren, bis die Masse glatt ist. Bei Bedarf einen Pürierstab verwenden.

5 Die Ganache in die Silikonform gießen und an einem kühlen, trockenen Ort über Nacht fest werden lassen. Die Ganache mit Schokoladen-Kakaobutter-Lösung bestreichen. Fortfahren wie auf Seite 45 (Pralinen mit aromatisierter Ganache) in den Schritten 4–7 beschrieben.

6 Die Pralinen mit getrocknetem Rosmarin dekorieren. An einem kühlen, trockenen Ort mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

Varianten

Waldhonig

Die Ganache wie links beschrieben zubereiten. Zum Aromatisieren statt Rosmarin 60 g Waldhonig verwenden. Sahne und Honig zusammen aufkochen, aber nicht ziehen lassen. Anstelle der angegebenen Schokolade eine Mischung aus 400 g Edelbitter-Schokolade (63 % Kakaoanteil) und 130 g Milkschokolade schmelzen lassen. Meersalz und Olivenöl weglassen.

Jasmin

Die Ganache wie links beschrieben zubereiten, jedoch mit folgenden Zutaten: 350 g Sahne, 6 g frische Jasminblüten, 60 g Invertzucker, 260 g Milkschokolade, 400 g Edelbitter-Schokolade (63 % Kakaoanteil) und 60 g Butter. Die Jasminblüten 4 Stunden in der Sahne ziehen lassen. Als Dekoration mit Strukturfolie ein Muster auf eine Ecke der Pralinen prägen.

Frischer Lavendel

Die Ganache wie links beschrieben mit 130 g Milkschokolade und 375 g Edelbitter-Schokolade (65 % Kakaoanteil) zubereiten. Den Rosmarin durch 5 g frischen Lavendel ersetzen und je 60 g Invertzucker und Butter verwenden. Meersalz und Olivenöl weglassen. Die Pralinen zuletzt mit getrockneten Lavendelblüten dekorieren.

Thai-Basilikum

Die Ganache wie links beschrieben zubereiten. Dabei den Rosmarin durch 10 g Thai-Basilikumblätter ersetzen. Meersalz und Olivenöl weglassen. Die Pralinen mit getrockneten Thai-Basilikumblättern dekorieren (siehe Kasten).



Von oben nach unten:
Pralinen mit Kräutern (I)
Rosmarin & Olivenöl
Waldhonig
Jasmin
Frischer Lavendel
Thai-Basilikum



SCHOKOLADEN-TARTES

Meine erste Anstellung hatte ich in einem kleinen Restaurant in Schottland. Mein damaliger Chef Scott Lyall war ein hervorragender Ausbilder. Viele seiner Schützlinge haben Karriere gemacht. Scott war immer sehr an der aktuellen französischen Küche interessiert, probierte neue Rezepte aus und entwickelte sie weiter. Ich habe die Zeit bei ihm sehr genossen. Und ich habe ihm viel zu verdanken – auch das Rezept für diese feinen Tartes.

Ergibt 15–16 Stück

1 Rezept Haselnuss-Mandel-Teig
(siehe Seite 190), statt der gemahl-
nen Haselnusskerne jedoch weitere
50 g gemahlene Mandeln verwenden

$\frac{2}{3}$ Grundrezept Ganache
(siehe Seite 22–23)

1 Rezept Crème Chantilly
(siehe Seite 162)

Dekorationen aus Schokolade
(siehe Seiten 152–157) und essbares
Blattgold zum Dekorieren

Für den Schokoladenbiskuit:

85 g Edelbitter-Schokolade
(63 % Kakaobestandteile), gehackt
40 g weiche Butter
25 g Eigelb (von etwa 1 Ei)
80 g Eiweiß (von etwa 3 Eiern)
40 g Zucker

Für den Schokoladenguss:

130 g Sahne
25 g Zucker
20 g Glukosesirup
125 g Edelbitter-Schokolade
(63 % Kakaobestandteile), gehackt

Tipps:

- Für die Tartes benötigen Sie 15–16 Tortelette-Formen (à 7 cm Ø, Bezugsquellen siehe Seite 224).
- Teig und Schokoladenbiskuit können im Voraus zubereitet und gut verpackt tiefgekühlt werden.

Zuerst für den Teig:

1 Den Teig zubereiten wie auf Seite 190 in Schritt 1 beschrieben. Die Tortelette-Formen damit auslegen. Überschüssigen Teig am Rand sauber abschneiden. Die Böden mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Schokoladenbiskuit:

2 Inzwischen den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen und auf 45°C erwärmen. Vom Wasserbad nehmen und die Butter unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Eigelbe vollständig einrühren.

3 Die Eiweiße aufschlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen und alles zu lockerem Eischnee aufschlagen. Ein Drittel Eischnee gründlich unter die Schokoladenmasse mischen, dann den Rest vorsichtig unterheben.

4 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Biskuitmasse in einen Spritzbeutel mit 12 mm Lochtülle füllen und Kreise (3,5 cm Ø) auf das Backblech spritzen. Im Ofen 12–15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Zum Backen der Tartes-Böden:

5 Die Ofentemperatur auf 180°C erhöhen. Die Tartes-Böden mit Backpapier bedecken und die Formen mit getrockneten Hülsenfrüchten füllen. Im Ofen 15 Minuten backen. Backpapier

und Hülsenfrüchte entfernen und die Böden in weiteren 10–12 Minuten goldbraun backen. Die Tartes-Böden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen.

Für den Schokoladenguss:

6 Sahne, Zucker und Glukosesirup aufkochen. Die Schokolade in eine Schüssel füllen. Die heiße Sahne langsam unter Rühren darübergießen. Weiterrühren, bis die Schokolade geschmolzen und die Masse glatt ist.

Fertigstellen & Servieren:

7 Die Tartes-Böden zu einem Drittel mit Ganache füllen. Jeweils einen Schokoladenbiskuit darauflegen und mit Ganache bis knapp unter den Rand der Böden auffüllen. Die Tartes 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

8 Auf jede Tarte vorsichtig eine dünne Schicht Schokoladenguss gießen und fest werden lassen. Die Crème Chantilly zubereiten. Nocken abstechen und auf die Tartes setzen. Die Tartes zuletzt mit Dekorationen aus Schokolade und Blattgold verzieren.



Eine Meisterklasse bei einem der weltweit führenden Chocolatiers

Insgesamt 120 Ideen für Pralinen,
Petit Fours, Kuchen, Plätzchen, Feingebäck,
Eiscreme, Dessertsaucen und mehr.



Vom einfachen Klassiker für den
Anfänger in der Schokoladenküche bis zu
Rezepten, die ungewöhnliche Zutaten
vereinigen, die Geschmacksnerven kitzeln und
etwas mehr Geschick erfordern – für jeden
Hobby-Chocolatier ist etwas dabei.



Mit vielen Schritt-für-Schritt-Fotos,
die die wichtigsten Grundtechniken
illustrieren, und unzähligen Profitipps.



DORLING KINDERSLEY

Besuchen Sie uns im Internet
www.dorlingkindersley.de

29,95 € [D] 30,80 € [A]
ISBN 978-3-8310-2194-9



9 783831 021949