



ANARKIA

Jordi Roca

El Celler de Can Roca

Über 450 extravagante Dessertrezepte



MATTHAES

dfv Matthaes
Verlag

ISBN 978-3-87515-423-8

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Fernsehen, Film und Funk, durch Fotokopie, Tonträger oder Datenverarbeitungsanlagen jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags gestattet.

Alle Angaben der deutschen Ausgabe sind sorgfältig erwogen und geprüft; dennoch kann eine Garantie für die inhaltliche Richtigkeit der Informationen und deren rechtliche Zulässigkeit nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors bzw. des Verlags und dessen Beauftragte für Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die aus der Verwendung der Informationen entstehen, ist ausgeschlossen.

Copyright der Originalausgabe

- © Montagud Editores für die Buchausgabe
- © Jordi Roca für die Texte
- © Mikel Ponce und Xevi F. Güell für die Fotos
- © Jävi Antoja de la Rosa für das Design

ISBN-Nummer der Originalausgabe: 978-84-7212-165-2

Titel der Originalausgabe: Anarkia

Copyright der deutschen Ausgabe

- © 2018 Matthaes Verlag GmbH, Stuttgart
- Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe

Texte: Jordi Roca

Fotografie: Mikel Ponce und Xevi F. Güell

Gestaltung und Covergestaltung: Jävi Antoja de la Rosa

Projektleitung der Originalausgabe: Guillermina Bravo

Übersetzung ins Deutsche: Barbara Buchwalter

Lektorat: Dr. Ulrike Strerath-Bolz, usb bücherbüro

Producing: Julia Karl, JuKa Satzschmiede



EL CELLER DE CAN ROCA



Inhalt Anarkia

Verzeichnisse

Kreationen	18
Rezepte	20
Schritt-für-Schritt-Anleitungen	26
Zutaten	28

IKONEN 34

Unvergessliche Gerichte aus der Küche von Jordi Roca. Bahnbrechend und von Dauer. Gerichte, die zu Mythen wurden, zu Ikonen der weltweiten Gastronomiekultur. Wegweiser von gestern, für heute und morgen.

Reise nach Havanna	36
Anarkia	44
Tor von Messi	56
Sauerteig	60
Músico	66
Vanilla	72
Smile	80
Venerable	84
Veilchen-Macaron	90

SALZIGE KÜCHE 94

Die Verbindung im El Celler de Can Roca gleicht einem Dreieck. Aus diesem Grund profitieren die Gerichte von Joan Roca von den Patisserie-Techniken Jordis. Die Brüder arbeiten mit einem peripheren Blick, damit sich der intellektuelle Reichtum jedes Einzelnen in den Gerichten des Restaurants entfaltet.

Brüche 96

Von Joan Roca

Olivenbaum und Oliven	98
Snack mit schwarzem Sesam	104
Mais in dreierlei Form	108
Viennetta aus weißen Spargeln	114
Maistacos mit Avocado, Spanferkel und Koriander	116
Foie gras turrón	120
Kleine knusprige Garnelenkuchen mit konzentriertem Garnelensaft	122
Anchovisgräten in Tempura	124
Oreo	128
Olivenbrot	138
Tomatenbrot	142
Dampf-Brioche mit Maipilzen	144
Trüffelbrioche	148
Carpano-Campari-Praline	150
Maipilz-Pralinen	154
Trüffel	156

TEIGE 162

Teige kommen in vielen Zubereitungen vor. Ihr Hauptbestandteil ist Mehl. Seit Jahrtausenden ist es ein Grundnahrungsmittel, und heute ist es eine wichtige Quelle für Textur und Geschmack in den Kreationen von Jordi Roca.

Brownie aus weißer Schokolade und Joghurt	164
Idiazábal, Apfel, Chartreuse und Eukalyptus	168
Apfel im Apfel	172
Kaffee-Millefeuille	176
Cupcake	178
Geburtstagstorte	182

GEBLASENER ZUCKER 186

Hier werden Desserts vorgestellt, die ein knuspriges karamellisiertes Element aus geblasenem Zucker haben. Dies ist eine komplizierte Technik, die Kunstverständnis, Geduld und Geschicklichkeit voraussetzt. Mithilfe einer Zuckerpumpe wird durch einen kleinen Einschnitt in den Karamell Luft eingeblasen, und es werden zerbrechliche essbare Skulpturen geformt.

Aprikose Natur	188
Gegrillte Steinpilze	194
Große Schokoladenpraline	200
Liebesapfel	206

Josep Roca und Montserrat Fontané oder: die Beharrlichkeit des Gedächtnisses 214

Rote Bete	216
Flower Bomb	222

SCHOKOLADE 226

Genuss. Kraft. Charakter. Glück. Gerichte, die uns ein Lächeln entlocken und das Tor zu einem der verführerischsten Terrains eröffnen. Die Welt der Schokolade ist grenzenlos, und Jordi Roca dringt in die Welt der Kakaobohne und ihrer Nebenprodukte ein, um die besten Erzeugnisse zu entdecken und in den verschiedensten Formen auf den Tisch zu bringen.

Schokoladenmousse mit roten Früchten	228
Anarkia aus mexikanischer Schokolade	232
Flüssiges Schokoladensoufflé mit Ingwerreis	242
Cremeux aus weißer Schokolade, Kirschen und Campari	248
Zigarrenkiste	250
Ahornsirupcreme, Altbier, Birne und Schokolade	256

Gay Mercader 260

Neil Harbisson oder: die süße klingvolle Synästhesie 262

SINFONIEN IN FARBE 264

Die Farbe wird verstärkt durch das Wesen der Lebensmittel, unter dem kritischen Blick des Meisters der süßen Kreationen. So entwarf Jordi Roca monochrome Werke, eine Hommage an die Farben Weiß, Rot, Grün und Orange. Eine Kollektion, die das Repertoire von Techniken, Texturen, Farben, Aromen, Geschmacksrichtungen und Formen darstellt, mit dem Jordi Roca dem Gast ein unvergleichliches visuelles Erlebnis bietet.

Sinfonie in Orange, Version 1	268
Sinfonie in Orange, Version 2	272
Sinfonie in Orange, Version 3	276
Sinfonie in Grün, Version 1	282
Sinfonie in Grün, Version 2	284
Sinfonie in Rot	290
Sinfonie in Weiß	298

BLÜTEN 302

Desserts, die auf der Reproduktionsstruktur der Pflanzen und ihren Früchte basieren. Die größte Schönheit der Natur krönt und aromatisiert die Küche des Jüngsten der Roca-Brüder; sie bringt Farbe und wird im Reinzustand genossen.

Orangenblütencreme	304
Mediterraner Garten	310
Wein auf dem Teller ...	316
... und Dessert im Glas	318
Rosen-Litschi-Soufflé	322

PARFÜM**326**

Im Jahr 2002 ging Jordi Roca mit nur 24 Jahren, und ohne sich dessen bewusst zu sein, durch seine Adaption des Parfüms Eternity von Calvin Klein in die Annalen der Gastronomiegeschichte ein. Durch die organoleptische Untersuchung des Parfüms übertrug er dessen Duft- und Geschmacksnoten auf ein Gericht. Viele weitere Parfüms folgten. Der Kreis schloss sich, als er »Núvol de Llimona« kreierte, indem er den Weg, den er gegangen war, in die andere Richtung fortsetzte. Ausgehend von einem Dessert schuf er ein Parfüm mit demselben Namen.

Adaption der Parfüms

Eternity von Calvin Klein	328
Miracle von Lancôme	332
Trésor von Lancôme	334
Angel von Thierry Mugler	336
Envy von Gucci	340
Miracle Forever von Lancôme	344
Carolina von Caroline Herrera	346
Donna Karan NY	350
Hypnotic Poison von Dior	352
Thé Vert von Bulgari	354
Thé Blanc von Bulgari	356
Polo Sport Woman von Ralph Lauren	358
Shalimar von Guerlain	360
Terre d'Hermès	364

Núvol de Llimona	366
Làctic	374

PFLANZEN**394**

Ein Fenster zur Natur geht auf. Pflanzliches Leben wird in der Küche verwandelt und auf den Teller übertragen. Ein Fest von Frische und Leichtigkeit. Düfte, die an eine grüne Landschaft erinnern, an das Aroma von Früchten und Reinheit. Und Jordi Roca wurde zum Botschafter der Natur.

Bittermandelaspik, Kirsche und Campari	396
Champuz	400
Mandelmilchcreme	404
Erbsen und Lakritzcreme	412
Pinienkerne	416

JAHRESZEITEN**418**

FrISCHE Produkte spielen die tragende Rolle bei den Zubereitungen, die in dieser »Kollektion« vorgestellt werden. Die klimatischen Bedingungen sind das ausschlaggebende Element für die Ernte und die Verwendung der Star-Zutaten dieser Gerichte von Jordi Roca.

Kokosnuss und Wassermelone	420
Kalte Birnen Tarte Tatin	424
Erdbeeren mit Sahne	426
Birne und Gorgonzola	436

REISEN**440**

Joan, Josep und Jordi Roca bereisen die Welt, tauchen in ganz unterschiedliche Kulturen ein, treten in einen Dialog mit anderen kulinarischen Sichtweisen und saugen alles in sich auf. Als Folge dieser Erfahrungen entstehen »nomadische« Gerichte, und diese werden im El Celler de Can Roca umgesetzt. Auf diese Weise bleiben ihre Reisen lebendig.

Nishane Rosa Turca	442
Café Colombia	452
Quindim	458
Suspiro limeño	462
Tiger	470

PETIT FOUR**472**

Jordi Roca schenkt diesen kleinen leckeren Bissen seine ganz besondere Aufmerksamkeit. Er gibt ihnen Power. Sie sind, in einem einzigen Mundvoll, die Konzentration seiner besten Einfälle.

Roca efervescente	474
Kristallisierte Himbeere	478
Walderdbeeren-Fruchtgummi	482
Mit Zitrus osmotisierter Apfel	486
Mit Kokos osmotisierte Ananas	488
Kirschen, Amaretto, Holunder	491
Aprikosen-, Grüner Apfel-, Bergamotte-Fruchtgummis	492
Knusprige Tonkabohnen-Vanille-Fruchtgummis	496
Palet d'or Praline	497
Praline mit Wasser-Piura-Kakao-Emulsion	498
Passionsfruchtpraline	500
Rosmarinpraline	502
Ferrero	504
Keks-Milchschokolade-Pralinen	508
Schokoladen-Cookie	510
Weißer Schokoladentafel mit Basilikum	512
Schokoladen-Kakao-Financier	514
Zitrus-Madeleine	516
Schokoladen-Tartelette mit Macallan Ruby	518
Oreo	522
Marshmallows	524
Erdbeer-Yuzu-Marshmallows	530
Bergamotte-Macaron	532

Alejandra Rivas oder gefrorene Schönheit **536****Was ich für dich fühle** **536**
Von Ale Rivas**ROCAMBOLESC** **538**

»Ich wollte schon immer eine Eisdiele haben, aber erst als ich die Technik gelernt hatte, wie man eine wirklich gute Eiscreme herstellt, sah ich mich in der Lage dazu. Einige Zeit später und dank der Hilfe und Großzügigkeit meiner Brüder, die an diesen faszinierenden Traum glaubten, eröffnete dann das Rocambolesc. Ein Fenster in die Welt der süßen Küche des El Celler de Can Roca, wo Desserts in Eiscreme verwandelt werden.

Rocatocha	540
Der Finger des Kolumbus (eldedodecolón)	542
Velencoco	544
Goldene Hand (manodorada)	546
Die dunkle Seite (heladooscuro)	548
Der Hintern der Löwin (elculdelalleona)	550
Der Bär und der Erdbeerbaum (elosodemadroño)	550
Happy wasauchimmer (polofeliz)	554



JãRjaviantoja delarosa

Die Großzügigkeit von Jordi Roca

Sie halten ein Werk in den Händen, dessen Herstellung mehr als zwei Jahre in Anspruch nahm. Die Besessenheit von Jordi Roca, zahlreiche Schritt-für-Schritt-Anleitungen von praktisch allen Kreationen herzustellen, die sich in diesem Buch befinden, und sein Verantwortungsbewusstsein führen dazu, dass dieses einzigartige Buch entstanden ist. Die süße Küche des El Celler de Can Roca wird von einem professionellen Blickwinkel aus angegangen: Von den Desserts bis zur salzigen Küche von Joan Roca, bei der Patisserie-Techniken angewendet werden, die vom jüngeren der Brüder ausgeführt werden.

Der Funke dieser süßen Revolution wurde auf völlig unerwartete Weise entfacht: von einem jungen neunzehnjährigen Mann, der seinen Weg zusammen mit seinen größeren Brüdern zwischen den Backöfen begann. Er wurde entfacht, als der Patissier des Restaurants, das zu diesem Zeitpunkt einen Michelin-Stern hatte, diesen jungen Jordi alles lehrte, was er wusste. Er wurde zur Flamme, als unser junger Mann Wissen erlangte und sich von seinen Ängsten befreite, ein Risiko einzugehen und sich der Kritik seiner anspruchsvollen älteren Brüder zu stellen. Und die Flammen schlugen hoch, als er anfang zu kreieren, ohne Fesseln, ohne Grenzen, ohne Zwang - außer denen, die ihm durch Geschmack, Freude und sein eigenes Vergnügen auferlegt wurden. Jener Jordi Roca von 1997, der mit seinen Brüdern in dem Restaurant zu arbeiten anfang, das 2016 seinen dreißigsten Geburtstag feierte, hätte sich nie vorgestellt, dass er zehn Jahre später der »verrückte Hutmacher« der Patisserie und der süßen Küche auf internationaler Ebene wäre oder dass seine Kreationen Leidenschaften wecken würden und er zur internationalen Ikone der süßen Welt werden würde.

Der jüngste der Roca-Brüder hat fast zehn Jahre damit verbracht, den Mythos vom Chef-Patissier zu zerstören, der umgeben von seinen Rezepten lebt und diese mit niemandem teilt. Ganz eigenständig wurde er zu der Zeit, als die

»Reise nach Havanna« entstand. Dieser Kreation folgten Desserts und süße Kollektionen, die eine Epoche in der Geschichte der Gastronomie geprägt haben. Das Beste ist, dass es aussieht, als täte er alles ohne Anstrengung - definiert als »energischer Einsatz der physischen Kraft gegen einen Impuls oder einen Widerstand«. Dies gelingt ihm, weil sein Tun aus seinem Inneren kommt: Er träumt und glaubt und kreiert.

Jordi erreicht seine Ziele, ohne anzugreifen, ohne Streit zu suchen, ohne zu kämpfen, ohne den geringsten Widerstand zu leisten und mit keiner anderen Absicht, als sich zu amüsieren, zu überraschen, den Gast zu verwirren, ihn aber mit einem Lächeln im Gesicht zurückzulassen, und dies mit ein paar Desserts, die das Konzept der süßen und der salzigen Küche vermischen und die sich an den verschiedensten Stellen des Menüs finden können. Er revolutioniert, ohne es zu wollen, und stellt alle Vorstellungen über Patisserie, die bis zu diesem Zeitpunkt galten, auf den Kopf. Und er amüsiert sich damit.

Das ist der Schlüssel zu Jordi Roca: Er benutzt Spaß, seinen eigenen und den des Publikums, als Mittel und als Ziel. Die Rechnung ist einfach: Wenn er beim Kreieren seinen Spaß hat, dann hat der Gast ihn beim Essen. Wie könnte sonst derselbe Geist eine Eiscreme in Form des Helms eines der finstersten Schurken der Galaxis und eine Eiscreme-Kollektion aus Parfüms zum Genießen hervorbringen? Wie sonst könnte ein ganz junger Patisserie-Chef im Alter von neunzehn Jahren süße Gerichte entwerfen, über die noch heute gesprochen wird und die zum Markenzeichen des besten Restaurants der Welt geworden sind? Montagud Editores, der spanische Originalverlag, kann ihm nur für die Großzügigkeit danken, die er seiner Branche erweist. Dieses Buch zeugt davon.



Was ist zu erwarten?

Jordi Roca ist einer der wichtigsten Vertreter der Avantgarde in der Gastronomie. Was kann man von jemanden erwarten, der im Alter von neunzehn Jahren ein Dessert hervorbrachte, das in die Geschichte der Gastronomie einging?

Die »Reise nach Havanna« war weit mehr als nur ein Hin-und Rückflug. Es war der Start eines Raumschiffs, das alle Bereiche der Küche des besten Restaurants der Welt durchquert. Ohne Grenzen. Ohne Ängste. Jordi Roca ist es gelungen, neue Wege zu eröffnen, die nie zuvor betreten wurden. Es ist unmöglich, durch einen Flughafen zu gehen, ohne beim Betreten einer dieser Parfümerien an Jordi Roca zu denken. Parfüm hatte keinen Duft mehr. Parfüm wurde verkostet.

Fashion Weeks sind nicht mehr, was sie waren. Früher wurde einem gesagt, die Modefarbe sei Türkis oder Ocker und es war einem vollkommen gleichgültig. Heute fragt man sich nur, welches Dessert Jordi Roca in der Kollektion »Sinfonien« herausbringen wird. In der Tat, Jordi hat so viele Wege eröffnet, dass man sich fragt, ob er immer noch Überraschungen im Ärmel hat. Er hat. Sein Geist arbeitet ununterbrochen. Sein analytischer Blick, der gleichzeitig transparent ist, lässt einen erkennen, dass es in seinem Inneren arbeitet. Jordi ist glücklicher denn je und dies führt stets zu einer überquellenden Kreativität. Jordi ist wie ein Elektro-Gitarrenspieler unplugged im »Palau der Musik« von Barcelona. Ein Typ, der in der Lage ist, ein 3D-Modell von seiner Nase herzustellen und es dann aus Eiscreme nachzubilden ... Dieser Typ ist nicht ganz richtig im Kopf. Jordi, mein Freund, du bist immer in Bewegung. Die Avantgarde, das »Kommt her und schaut die Show an«, die gute Laune, das »Immer weiter, immer höher«, wir brauchen dich, wie ein Geschenk des Himmels.

Dreißig Jahre El Celler de Can Roca

Der Erfolg der Roca-Brüder beruht auf ihrer Eleganz und Präzision in der Küche, und die Grandeur des El Celler de Can Roca wurzelt in der Komplementarität, Eleganz, Präzision, technischer Vollendung, Innovation und modernstem Kenntnisstand. Und in der Tatsache, dass zwei verschiedene Generationen in einem Raum beieinander sind. Es gibt zwei Stile, die fließen und zusammenfließen, die leben und zusammenleben. All dies macht den Unterschied aus zwischen diesem Restaurant und anderen.

Joan ist die Genialität, Jordi die Radikalität und Josep die Besessenheit. Dieses Gleichgewicht ist möglich durch das Kräfteverhältnis, das es ermöglicht, dass jeder seine eigene Führungsrolle und seine eigene Identität hat. Aber es ist auch wichtig, die enorme Großzügigkeit hervorzuheben, die sie zeigen, wenn sie ihre Überlegungen billigen, ändern, variieren und formulieren. Auf diese Weise finden die drei Brüder einen ausgewogenen Konsens.

Dieser Konsens, diese imaginäre rote Linie, ermöglichte ihnen eine dreißigjährige Zusammenarbeit. 2016 feierte das Restaurant sein dreißigjähriges Bestehen.

i! Die kreative Methode

In diesem lange erwarteten Buch von Jordi Roca, werden Sie, lieber Leser und liebe Leserin, mitten in das Herz und in den Geist des »Desserditors« eindringen. Das El Celler de Can Roca ist Eleganz, es ist der eine Löffel Kaviar in einer Nacht voller Genuss, es ist das Zuprosten, bei dem man sich in die Augen schaut, es ist eine stundenlange Begegnung mit dem Vergnügen. Die Größe des El Celler de Can Roca liegt in seiner Komplementarität, der Eleganz, der Präzision, der Disziplin, der Technik, der Avantgarde, dem Können, dem Kompromiss, dem Respekt – und das alles immer mit einem verbindenden Element: dem Vergnügen.

Jordi Roca ist eine der drei Säulen, die dieses multidisziplinäre Restaurant tragen. Es appelliert an die Gefühle mit Gerichten, die immer zwei Grundzutaten enthalten: Liebe und Zuneigung in Form von Nähe. Jordi ist der dritte Strich im R der Rocas, getarnt unter leichter Verrücktheit, aber mit sehr viel innerer Klugheit. Er hat neue Wege eröffnet und ist auf Pfaden gegangen, die vor ihm noch niemand betreten hat. Zwölf und vierzehn Jahre beträgt der Altersunterschied zu seinen Brüdern Joan und Josep. Dieser »glückliche Unfall« – so die spaßige Selbstbeschreibung von Jordi Roca – inspiriert sein Team mit seiner besonderen und analytischen Beobachtungsweise dazu, die Ideen in die Praxis umzusetzen, die in seinem Kopf entstehen. In dem Raum, der die Küche des El Celler de Can Roca vom Speisesaal des Restaurants trennt, dort formuliert er seine Ideen, damit sie dann realisiert werden können. Von der Tafel auf den Teller.

Wie funktioniert der kreative Prozess im El Celler de Can Roca? Auf welche Grundlagen baut Jordi Roca beim Entwickeln von neuen Gerichten oder neuen Konzepten? Er stellt sich der Herausforderung eines neuen Gerichts, indem er alles Erlernte beiseitelässt. Er beobachtet und analysiert ein Produkt, eine Technik oder ein traditionelles Gericht und arbeitet dann damit, als ob er noch nie zuvor davon gehört hätte. Er sucht nach Geschmacksassoziationen mit Produkten, die er in seiner gustativen Erinnerung abgespeichert hat. Das Dessert »Vanilla« macht diese Arbeitsmethode sehr deutlich. Nach einer organoleptischen Untersuchung verbindet er damit die Erinnerung an Elemente wie Süßholz, Kakao, Karamell, Oliven ... Und dann fungieren sie als Hauptzutaten für dieses Dessert. Die Schlussfolgerung ist einfach. Alles ist das Ergebnis eines absolut neuen Denkens, bei dem alles Gelernte ausgeblendet wird, man sich führen lässt und so neue Wege des Geschmacks entdeckt. »Dieses Gefühl begleitet mich jedes Mal, wenn ich etwas Neues mache«, sagt Jordi. Auf diese Weise entsteht eine innere Sprache, die ihn leitet. Sie sind auf der folgenden Seite aufgelistet und mit vielen Kreationen verbunden, die in diesem Buch enthalten sind. Sie sind Teil der kreativen Methode des besten Restaurants der Welt.



Erinnerung
Liebesapfel
Erdbeeren mit Sahne



Süßes
Rocambolesc
Petit Four



Akademismus
Flüssiges Schokoladensoufflé
Viennetta aus weißen Spargeln



Humor
Die Reise nach Havanna
Tor von Messi



Tradition
Olivenbaum und Oliven
Birne und Gorgonzola



Sinfonie in Farben
Sinfonie-Sammlung:
Orange, grün, rot und weiß



Innovation
Sauerteig
Zigarrenkiste



Freiheit
Anarkia
Anarkia aus mexikanischer Schokolade



Produkt
Foie gras turrón
Maisschnitte in dreierlei Form



Transversalität
Núvol de Llimona
Mandelmilchcreme
Essenzielle Öle



Poesie
Rote Bete
Gegrillte Steinpilze



Wein
Wein auf dem Teller und
Dessert im Glas
Venerable



Landschaft
Làctic
Mediterraner Garten



Parfüm
Adaption von Parfüms



VerzeichnisKreationen

A		I		R	
Ahornsirupcreme, Altbier, Birne und Schokolade	257	Idiazábal, Apfel, Chartreuse und Eukalyptus	169	Reise nach Havanna	37
Anarkia aus mexikanischer Schokolade	233	K		Roca efervescente	475
Anchovisgräten in Tempura	125	Kaffee-Millefeuille	177	Rocatocha	540
Angel von Thierry Mugler	337	Kalte Birnen Tarte Tatin	425	Rosen-Litschi-Soufflé	323
Apfel im Apfel	173	Keks-Milchschokolade-Pralinen	509	Rosmarinpraline	503
Aprikose Natur	189	Kirschen, Amaretto, Holunder	491	Rote Bete	219
B		Kleine knusprige Garnelenkuchen mit konzentriertem Garnelensaft	123	S	
Bergamotte-Macaron	533	Knusprige Tonkabohnen-Vanille-Fruchtgummis	496	Sauerteig	61
Birne und Gorgonzola	437	Kokosnuss und Wassermelone	421	Schokoladen-Cookie	511
Bittermandelaspik, Kirsche und Campari	398	Kristallisierte Himbeere	479	Schokoladen-Kakaofinancier	515
Olivenbrot	139	L		Schokoladen-Tartelette mit Macallan Ruby	519
Brownie aus weißer Schokolade und Joghurt	165	Làctic	381	Schokoladenmousse mit roten Früchten	229
C		Liebesapfel	207	Shalimar	361
Café Colombia	453	M		Sinfonie in Grün, V1	283
Carolina von Carolina Herrera	347	Maipilz-Pralinen	155	Sinfonie in Grün, V2	285
Carpano-Campari-Praline	151	Mais in dreierlei Form	109	Sinfonie in Orange, V1	269
Champuz	403	Maistacos mit Avocado, Spanferkel und Koriander	117	Sinfonie in Orange, V2	273
Cremeux aus weißer Schokolade, Kirschen und Campari	249	Mandelmilchcreme	407	Sinfonie in Orange, V3	277
D		Marshmallows	527	Sinfonie in Rot	291
Dampfbrioche mit Mai-Pilzen	145	Mediterraner Garten	311	Sinfonie in Weiß	299
Der Bär und der Erdbeerbaum	553	Miracle Forever von Lancôme	345	Smile	83
Der Finger des Kolumbus	542	Miracle von Lancôme	333	Snack mit schwarzem Sesam	105
Der Hintern der Löwin	551	Mit Kokos osmotisierte Ananas	490	Suspiro Limeño	465
Dessert im Glas	319	Mit Zitrus osmotisierter Apfel	487	T	
Die dunkle Seite	549	Músico	67	Terre d'Hermès	365
Donna Karan Ny	351	N		Thé Blanc von Bulgari	357
E		Nishane Rosa Turca	445	Thé Verd von Bulgari	355
Envy von Gucci	341	Núvol Del Llimona	370	Tiger	471
Erbsen und Lakritzcreme	413	O		Tomatenbrot	143
Erdbeer-Yuzu-Marshmallows	531	Olivenbaum und Oliven	101	Tor von Messi	59
Erdbeeren mit Sahne	429	Orangenblütencreme	305	Trésor von Lancôme	335
Eternity von Calvin Klein	329	Oreo	129, 523	Trüffel	159
F		P		Trüffelbrioche	149
Ferrero	505	Palet d'or Praline	497	V	
Flower Bomb	223	Passionsfruchtpraline	501	Vanilla	74
Flüssiges Schokoladensoufflé mit Ingweires	243	Pinienkerne	417	Veilchenmacaron	91
Foie gras turrón	121	Polo Sport Woman	359	Velencoco	545
Fruchtgummis	493	Praline mit Wasser-Piura-Kakao-Emulsion	499	Venerable	85
G		Q		Viennetta aus weißen Spargeln	115
Geburtstagstorte	183	Quindim	459	W	
Gegrillte Steinpilze	195	R		Walderdbeeren-Fruchtgummi	483
Goldene Hand	547	S		Wein auf dem Teller ...	317
Große Schokoladenpraline	201	T		Weißer Schokoladentafel mit Basilikum	513
H		V		Z	
Happy wasauchimmer	555	W		Zigarrenkiste	251
Hypnotic Poison von Dior	353	X		Zitrus-Madeleine	517

VerzeichnisRezepte

A		
Ahornsirupcreme	257	
Ahornsirupgelee	329, 359	
Altbier-Gelee	257	
Amaretto-Kirschen	491	
Ananaswürfel	490	
Anchovisgräten in Tempura	125	
Apfel	169	
Apfel, in Calvados sautiert	208	
Apfelgelee	208	
Apfelkompott	208	
Apfelzylinder	487	
Aprikosen-Fruchtgummi	493	
Aprikosenperlen	279	
Aprikosensauce	190	
Aprikosenschaum	190	
Aprikosensorbet	335	
Aromatisiertes Schokoladenwasser	235	
Arrope-Eiscreme	85	
Aufgeschlagene Sahne	53, 61	
Aufgeschlagene Schokoladensahne	53	
Avocadocreme	283	
Avocadopüree	117	
B		
Basilikum-Minze-Aufguss	319	
Basilikumsauce	351, 355, 329	
Baumtomatenperlen	279	
Bergamotte-Eiscreme	329	
Bergamotte-Gelee	179, 370	
Bergamotte-Granité	341	
Bergamotte-Parfait	371	
Bergamotte-Sauce	337	
Bergamottecreme	533	
Bergamotteschalen-Aufguss	493	
Birnen-Gorgonzola-Zylinder	437	
Birnencreme	425	
Birnengelee	425	
Birnenlikör-Bonbons	257	
Birnensorbet	257, 437	
Biskuitkuchen	47	
Bittermandel-Joghurt	345	
Bittermandelaspik	399	
Blaubeerkompott	345	
Blütengelee	347	
Borojo	453	
Bretonischer Butterkeks aus geröstetem Mais	111	
Brioche	145, 149	
Brotteig	139, 143	
Brownie	165, 237, 244	
Brüche	96	
Buttercreme	53	
C		
Calvados-Eiscreme	209	
Campari-Gelee	249	
Campari-Reduktion	399	
Carpaccio von konfierten Steinpilzen	196	
Carpanofüllung	151	
Chai-Tee-Pudding	361	
Champuz-Sauce	403	
Chartreuse-Bonbons	283	
Chartreuse-Granité	169	
Chartreuse-Mousse	286	
Chiboust-Crème	53	
Chili-Schokoladencreme ohne Gewürze		
Casa Tropical Amanecer Floral mit 65 % Kakaogehalt	236	
Chiliöl	239	
Crème anglaise	53	
Crème catalane	53	
Crème Mousseline	53	
Crème pâtissière	53	
Cremebase	236	
Cremes	46	
Crisps	47	
D		
Dattelpompott	85	
Dehydrierte Oliven	74	
Der Finger des Kolumbus	542	
Dulce de leche	381, 466	
Dulce de leche Mousse	59	
Dulce de nata	466	
E		
Ei-Pudding	459	
Eigelb-Aprikosenlikör-Eiscreme	269	
Eigelb-Eiscreme	278	
Eigelbperlen	279	
Einfacher Zuckersirup	151, 286, 329, 413, 447, 466	
Eingelegte Zitronenhaut	370	
Eisbase	110, 286	
Eiscreme	47	
Eiscreme aus fermentiertem Mais	111	
Eiscreme aus gegrillten Steinpilzen	196	
Eiscreme aus weißen Spargeln	115	
Eiscreme aus weißen Trüffeln und Parmesan	129	
Erbsengelee	413	
Erbsenperlen	413	
Erdbeer-Marshmallows	531	
Erdbeeraufguss	429	
Erdbeergelee	429	
Erdbeersorbet	429	
Erde-Destillat	365	
Escudella Brühe	149	
Essig-Meringue	61	
Estragoneinlage	185	
Estragonwasser	185	
Eucalyptussauce	359	
Eukalyptus-Destillat	286	
Eukalyptus-Eiscreme	169, 286	

F

Fenchelsauce	311
Fermentierter Mais und Püree aus fermentiertem Mais	110
Ferrero-Schokolade	505
Foie gras turrón	121
Frisch gepresster Erbsensaft	413
Frische Litschis	61
Fruchtcremes	53, 67
Fruchtgummi aus Bergamotte-Aufguss	493
Fruchtsorbetbase	305, 341
Fußball aus Dulce de leche	59

G

Ganache	53, 497
Garnelenbrühe	123
Garnelenbrühe-Reduktion	123
Garnelenkonzentrat	123
Garnelenpulver	123
Gebackener Apfelschaum	208
Geblassene Zuckerkugel	190, 196, 202, 208, 219, 223
Geblassenes Isomalt	279
Geeiste Bergamottecreme	355
Geeiste geriebene Kokosnuss	459
Gefrorene Melonenkugeln	351
Gefrorene schwarze Trüffelpaste	129
Gekochte Birne	257
Gekochter Tempura-Reisteig	125
Gelee aus Erde-Destillat	219
Gelee aus karamellisierten roten Früchten	347
Gelee aus Tonkabohne und Vanille	355
Gelees	46
Geröstete Litschis	61
Geröstete Oliven	74
Geröstete Pinienkerncreme	417
Getrocknete Apfelscheiben	173
Getrüffelte Escudella-Brühe	149
Gewürznelkenöl	275
Gezuckerte Birne	437
Granitébase	471
Grapefruit-Campari-Füllung	151
Grapefruitgranité	292, 333
Grüne Oliveneiscreme	283
Grüner-Apfel-Fruchtgummi	493
Guavenblatt	381
Guavengelee	381
Gurkenschalensaft	283

H

Heißer Schokoladenschaum	244
Himbeereinlage	185
Holzboxe	251
Honig-Sandelholz-Gelee	341
Honig-Toffee	91
Honiggelee	223, 335, 337
Huitlacoche-Eiscreme	110
Huitlacoche, sautiert und püriert	110

I

Idiazábal-Biskuit	169
Ingwer-Schokoladencreme ohne Gewürze QUE BO! mit 85 % Kakaogehalt	236
Ingwercreme	333, 359
Ingwereiscreme	244
Ingweröl	239
Isomalt-Karamell	323

J

Jasmineteeluft	365
Javapfeffer- Schokoladencreme ohne Gewürze Cacao Barry Mexique Rare mit 66 % Kakaogehalt	237

K

Kaffee-Destillat	300
Kaffee-Emulsion	85
Kaffee-Granité	177
Kaffee-Karamellblatt	85
Kaffee-Schokoladencreme QUE BO! mit 45 % Kakaogehalt	236
Kaffeegelee	83, 169, 300
Kaffeemünze	453
Kaffeeschäum	177
Kakao-Crisps	75
Kakao-Karamell	244
Kakao-Tuiles	244
Kakaobohnen-Destillat	301
Kakaobutterüberzug	159
Kakaokekse	365
Kakaomeringue	219
Kakaopüree	61
Kakaosorbet	301
Kalter Kaffeemix	453
Kandierte Birnenwürfel	425
Kandiertes Zigarrenblatt	251
Karamell aus grünen Oliven	101
Karamell mit rosa Pfeffer	333
Karamellcreme	53
Karamellfäden	345
Karamellgelee	74, 425
Karamellisierte Kakaonibs	61, 239
Karamellisierte Oliven	101
Karamellisierte Walnuss	253
Karamellisierter Apfel	173
Karamellisierter Blätterteig	425
Karamellspirale	429
Karamellstücke	347
Kardamom-Schokoladencreme ohne Gewürze Casa Tropical Noble Exuberante mit 69 % Kakaogehalt	237
Karottenemulsion	278
Karottengelee	273
Karottenöl	273
Karottenperlen	278
Kirschkerncreme	249
Kirschsorbet	249, 399
Knusper-Blätterteig	437
Knusprige Füllung	513
Knusprige Oblaten mit Piscosirup	467

Kokos-Marshmallows	353
Kokoskeks	459
Kokosmilchpulver	91
Kokosmilchschaum	421
Kokosshalen	91
Konfekt	237
Konfitüre aus roten Früchten	292
Koriandergelee	467
Korianderkaramell	342
Korianderwasser	467
Kräutergelee: Minze, Fenchel, Dill, Estragon	287
Kräuterwasser: Minze, Fenchel, Dill, Estragon	287
Kristallisierte Früchte und Gewürzkräuter	413
Kristallisierte Korianderspitzen	467
Kristallisierte Rosenblättchen	323, 447
Kristallisierte Rosenblätter	353
Kristallisierte Veilchenblüten	345
Krokant aus gerösteten Maiskörnern	117
Kugeln	47
Kumato-Tomatensamen	283
Kumin-Joghurt	445

L

Lakritz-Perlen	74
Lakritzcreme	413
Lavendelcreme	311
Lavendelzucker	311
Leichte Crème pâtissière	53
Leichtes Karottenkompott	269
Limettenfelsen	83
Limettengelee	38, 283, 466
Limettenmeringue	355
Limettenpastillen	466
Limettensorbet	83, 355
Litschi-Konfitüre	323
Litschisorbet	333
Lulo-Püree	403
Lulo-Sorbet	403

M

Macaronbase	533
Magdalena-Eiscreme	179, 370
Maipilzcreme	145, 155
Maisschaum	403
Maistacos	117
Mandarinengelee	273
Mandarinengranité	273, 329
Mandarinenperlen	278
Mandarinenreduktion	305
Mandarinenzucker	179, 275, 278
Mandel-Emulsion	67
Mandelwasser aus grünen Mandeln	353
Mango, in Chai-Tee gebacken	361
Mangoperlen	279
Manzanilla-Sorbet	223
Marshmallows aus Veilchenzucker	59
Melonengranité	359
Melonenperlen	351

Mengenverhältnis für Sorbetsirup	335
Meringue	53
Meringue aus dehydriertem Essig	61
Meringuen-Wolken	371
Milchhaut	429
Milchluft	466
Milchprotein	381
Milchschaum-Cupcake	179
Milchschokoladenmousse	365
Mimetische Oliven	101
Minigurken	283
Minzegranité	38
Minzewasser	38
Minzezucker	359
Mischung der Stickstoffperlen	279
Mohn-Karamell mit Muskatnuss	359
Mürbteig	173, 519
Muscovado-Vanillesauce	361

O

Oblatenwaffeln	177
Öl aus schwarzen Oliven	74
Orange-Pfeffer-Kompott	341
Orangefarbener Saft	278
Orangefarbenes Sorbet	278
Orangen-Campari-Gelee	292
Orangen-Passionsfruchtgranité	269
Orangen-Safran-Sorbet	305
Orangenblütencreme	305
Orangenblütengelee	311
Orangenblütenwassergelee	329, 342, 351, 359
Orangengelee	273
Orangenperlen	278
Oreo-Kekse	523
Osmosesaft für Ananas	490
Osmosesaft für Äpfel	487

P

Passionsfrucht-Destillat	301
Passionsfrucht-Granité	301
Passionsfruchtcreme	59, 347
Passionsfruchtganache	501
Passionsfruchtgelee	273
Passionsfruchtperlen	279
Patschuli-Eiscreme	365
Pedro-Ximénez-Reduktion	121
Pfirsich-Rosen-Sorbet	445
Pflaumen-Tabak-Püree	251
Pistazienkaramell	445
Piura-Ganache	499
Praliné-Perlen	202
Pralinenschaum	202
Puderzucker-Eiweißglasur	371
Puderzuckerglasur	355

Q

Quindim 273

R

Ripollès Schafsmilcheiscreme 381
 Rocatocha 542
 Rosencreme für das Soufflé 323
 Rosengelee 337
 Rosenkonfitüre 333, 342, 353, 361, 447
 Rosenschaum 223
 Rosenwassergelee 335
 Rosmaringanache 503
 Rosmarinöl 239, 503
 Rosmarinwasser 503
 Rote Sprühschokolade 185
 Rote-Bete-Luft 292
 Rote-Bete-Schaum 219
 Rote-Früchte-Aufguss 319
 Rum-Bonbons 38

S

Sabayon 278
 Sacher 237
 Safran-Honig-Lokum 445
 Safran-Schokoladencreme ohne Gewürze Rocolat
 mit 42 % Kakaanteil 237
 Sahnebase 429
 Saint-Honoré-Creme 53
 Saucen 46
 Sauerteig-Eiscreme 61
 Schafsmilchjoghurt 381
 Schaum aus Ripollès-Schafsfrischkäse 381
 Schaum und Eiscreme von Dulce de leche 466
 Schokoladen-Coulis 202
 Schokoladen-Joghurt-Emulsion 165
 Schokoladenkrokant 244
 Schokoladenbiskuit 202
 Schokoladenbiskuit aus dem Sahnesiphon 238
 Schokoladencreme 453
 Schokoladencreme mit Gewürzen 236
 Schokoladencreme ohne Gewürze 236
 Schokoladencrisps 253
 Schokoladeneis 238
 Schokoladengranité 239
 Schokoladenkaramell 238
 Schokoladenmousse 229
 Schokoladenperlen 202
 Schokoladensauce 238
 Schokoladenschaum 238
 Schokoladensorbet 202, 239
 Schokoladenstreifen 453
 Schokoladentafel 513
 Schokoladenüberzug 202
 Schokoladenwasser-Gelee 235
 Schwarze Trüffelcreme 159
 Schwarzes Trüffelöl 159
 Schwarzes Trüffelpulver 115
 Schweizer Meringue 251

Sorbet aus grünen Mandeln 353
 Sorbet aus Pfirsich und Wacholder 311
 Sorbet aus roten Früchten 292
 Sorbet aus roten Früchten und Tahiti-Vanille 337
 Sorbet aus roten Früchten und Vanille 345
 Sorbetbase 83, 278, 399, 403, 429, 445, 471
 Sorbetsirup 335
 Spargel-Viennetta 115
 Spielfeld aus Minze und Limette 59
 Spinnzucker 337
 Steinpilzöl 196
 Stickstoff-Fruchtsalat 292
 Stickstoff-Orange 361

T

Teigmasse 123
 Temperierte Schokoladenzylinder 38
 Textur-Schokoladenwasser 235
 Toffeecreme 337, 353
 Toffeeparfait 85
 Tonkabohne-Schokoladencreme ohne Gewürze Xocorroc
 mit 70 % Kakaogehalt 237
 Tonkabohnen-Destillat 300
 Tonkabohnencreme 300
 Tornetz aus Zucker 59
 Tropfenfruchtsorbet 471
 Trüffel- und Totentrompetenpulver 159
 Trüffelmayonnaise 149
 Turrón-Sprühfarbe 121

U

Überzug 151
 Ungekochte Pinienkerncreme 417

V

Vanille-Campari-Vinaigrette 399
 Vanille-Financier 67
 Vanille-Kirschen-Vinaigrette 253
 Vanille-Orangenblütencreme 179
 Vanille-Patschuli-Creme 341
 Vanillebiskuit 74, 185
 Vanillecreme 329
 Vanilleeis 67, 75
 Vanillemousse 185
 Vanilleöl 253, 399
 Vanilleperlen 190
 Vanillesirup 335
 Vanillewasser 351
 Veilchen-Zuckerwatte 223
 Veilcheneis 91, 223, 333, 337, 345

W

Warme Pfirsichcreme 335
 Wassermelonengranité 421
 Wasserschokoladen-Basen 235
 Weinkompott 317
 Weinsorbet 317

VerzeichnisRezepte

Weißer Eisbase	249
Weißer Ingwer-Schokoladencreme	523
Weißer Zitronenhaut	370
Weißer Schokoladen-Cremeux	249
Whisky-Ganache	519
Whisky-Parfait	251
Whisky-Reduktion	251
Whisky-Zigarrenwasser-Gelee	252

Y

Yuzu-Marshmallows	531
-------------------	-----

Z

Zigarrenbasis	39
Zigarrenwasser	252
Zimtcreme	445
Zimteiscreme	173, 425
Zimtschaum	91
Zitronencreme	370
Zitronendestillat	370
Zitronengelee	83, 371
Zitronengranité	370
Zitronenpastillen	59
Zitronensuppe	359
Zitrus-Honig-Aufguss	319
Zitrus-Koriander-Sorbet	342
Zitrusfruchtcreme	83
Zuckermais-Eiscreme	110
Zuckermaispüree	110
Zuckersirup 30 %	251
Zuckerwolke	381



Verzeichnis Schritt-für-Schritt-Anleitungen

A		H		O	
Ahornsirupcreme	258	Heißer Schokoladenschaum	246	Olivenbrot	140
Altbier-Gelee	258			Orangenblütencreme	306
Anchovisgräten in Tempura	126	I		P	
Aprikosen-Fruchtgummi	494	Idiazábal-Biskuit	170	Passionsfruchtcreme	348
		Isomalt-Karamell	324	Pflaumen-Tabak-Püree	254
B				Puderzucker-Eiweißglasur	372
Birnen-Gorgonzola-Zylinder	438	K		R	
Brioche	146	Kaffeemünze	454	Rauch in der Zuckerkugel	198
Brotteig	134	Kakaobutterüberzug	160	Roca efervescente	476
Brownie	166	Kakao-Crips	78	Rum-Bonbons	40
		Kakao-Karamell	246		
C		Kakaosauce	50	S	
Chai-Tee-Pudding	362	Kalter Kaffeemix	454	Safran-Honig-Lokum	450
Crème pâtissière mit kaltem Wacholderaufguss	48	Karamell aus grünen Oliven	102	Schafswolle-Destillat	382
		Karamell aus rosa Pfeffer	330	Schokoladenkrokant	50
D		Karamellgelee	76	Schokoladenüberzug	204
Das Montieren der 3 verschiedenen Eissorten	112	Karamellspirale	432	Schokoladenwasser-Gelee	240
Dattelpüree	68	Knusprige Oblaten mit Piscosirup	468	Snack mit schwarzem Sesam	106
Destillat aus Havanna-Zigarren-Butter	254	Kokoskeks	460	Sorbetbase	430
Dulce de leche	382	Kokosmilchschaum	422	Spinnzucker	338
		Kokosshalen	92	Spiralen aus weißer Kuvertüre	166
E		Kräuterdestillat	408	Stickstoffperlen	274
Eigelb-Aprikosenlikör-Eiscreme	270	Kräutergelee: Minze, Fenchel, Dill, Estragon	286		
Eisbase für die Bergamotte-Eiscreme	330	Kristallisierte Fenchelspitzen	312	T	
Eiscreme aus weißen Trüffeln und Parmesan	130	Kristallisierte Himbeere	480	Toffeeparfait	86
Erbsengelee	414	Krokant aus gerösteten Maiskörnern	118	Tomatenbrot	140
Erdbeergelee	430			Türkisches Pismaniye	384, 386, 388
Erdbeersorbet	432	M		U	
Essig-Meringue	62	Mandarinengranité	274	Überzug aus Gewürzbrotmehl	88
		Mandarinreduktion	306		
F		Mandarinzucker	274	V	
Ferrero-Schokolade	506	Marshmallows	528	Veilchen-Zuckerwatte	224
Fertigstellung des »Veilchen-Macarons«	92	Meringue aus dehydriertem Essig	62		
Frische Apfelstreifen	212	Milchlufte	468	W	
Frisch gepresster Erbsensaft	414	Milchschaum-Cupcake	180	Walderdbeeren-Fruchtgummi	484
		Mimetische Oliven	102		
G		Minzewassergelee	48	Z	
Gebackener Apfelschaum	212	Montieren »Erdbeeren mit Sahne«	434	Zigarrenbasis	42
Gebblasene Zuckerkugel	192, 198, 210, 220, 224	Mürbteig	174, 520	Zimtcreme	448
Geeiste geriebene Kokosnuss	460			Zitronendestillat	372
Gefriergetrockneter Sauerteigansatz	64	N			
Gefrorene schwarze Trüffelpaste	130	Nitro fruit salad	294		
Gelee aus karamellisierten roten Früchten	348				
Getrocknete Apfelscheiben	174				

Verzeichnis Zutaten

A	
Ahornsirup	257, 329, 359
Amaretto	399, 491
Ananas	403, 490
Anchovis	125
Apfel	169, 173, 208f., 311, 487, 493
Apricot-Likör	269
Aprikose	190, 278f., 335, 347, 493
Aromatic	46
Arrope	85
Avocado	117, 283
B	
Basilikum	319, 329, 351, 355, 413, 513
Baumtomate	278f., 471
Bergamotte	311, 329, 337, 341, 355, 371, 493, 533
Bergamotte-Öl	179, 370
Birne	253, 425, 437
Birnenlikör	257, 425
Bittermandelöl	345
Blätter	44
Blattgold	121, 151, 203, 453, 497
Blattsilber	151, 519
Blaubeeren	345
Blüten	44, 179, 279, 361, 471
Blutorange	292, 471
Borojó	453
Brausepulver	83, 475
C	
Calvados	173, 208f.
Campari	151, 249, 292, 399
Carpano	151
Cashew	471
Chai	361
Chartreuse	39, 44, 59, 121, 165, 185, 202f., 229
Chili	239
Cupuaçu	471
D	
Datteln	85
Destillat Erde	219, 365
Destillat Zigarrenkiste	251
Dill	287, 413
Dulce de leche	59, 381, 466
E	
Eier	83, 269, 278, 459
Erbsen	413
Erbsenblüten	413
Erdbeeren	165, 292, 353, 429 (weiß), 531
Essig	61
Estragon	185, 287
Estragonwasser	185
Eukalyptus	169, 286
Eukalyptusöl	359
F	
Fenchel	283, 287, 311, 413, 490
Fenchelsprossen	319
Fingerlimette	83
Foie gras (Ente)	121
Fondant-Zucker	101, 196, 208, 333, 359, 429, 445
Früchte	527
G	
Gewürzbrot	85
Glukose	44, 59, 85, 101, 117, 190, 196, 202, 244, 333, 342, 345, 359, 381, 429, 445, 466, 493
Glukose, atomisiert	513
Glukose, flüssig	219, 223, 333
Goldpulver	505
Gorgonzola	437
Granatapfelkerne	447
Grapefruit	151, 292, 333, 365
Guave	381
Gurke	283
H	
Haselnuss	67, 121
Haselnuss, kandiert	202, 505
Haselnussbutter	505
Himbeeren	185, 292, 479
Holunder	185, 491
Holzkohle	39
Honig	85, 91, 223, 319, 335, 337, 341, 445
Huitlacoche	110
I	
Idiazábal-Käse	169
Ingwer	85, 239, 333, 344, 359, 511, 523
Isomalt-Zucker	44, 101, 196, 202, 208, 238, 244, 279, 323, 342, 345, 347, 361, 381, 429, 445
J	
Jasminblütenblätter	347, 351
Jasmintee	365
Johannisbeeren, rot	311, 413
Johannisbeeren, weiß	311

K

Kaffee	83, 85, 169, 177, 300, 453
Kaffeepaste	85
Kakao	61, 75, 177, 202f., 219, 239, 244, 253, 301, 365, 453, 471, 515, 519, 523
Kakaobutter	59, 121, 155, 159, 185, 499, 505
Kakao-Nibs	105, 503
Kapuzinerkresse	347
Kerbel	283
Kirschen	253, 257, 399
Kirschen, gefriergetrocknet	249
Kirschkerne	249
Kokos	353, 421, 459, 490
Kokosmilch	91
Kokospulver	91
Kokosraspel	353
Koriander	342, 467
Korianderwasser	467
Krabben	123
Kudzu	445
Kümmel	445

L

Lakritz	74, 413
Lavendel	311
Limette	38, 59, 83, 283, 355, 466, 471, 475, 517
Litschi	61, 223, 323, 333
Lulo	403

M

Madeleine-Eiscreme	179
Maipilz	145, 155
Mais	110f., 403
Mais, frittiert	117
Malvenblüten	223
Mandarine	179, 273, 275, 278f., 305, 329, 342, 517
Mandelmilch	407
Mandeln	67, 353, 533
Mango	278f., 361, 471
Manzanilla-Sherry	223
Meeresfrüchtedfonds	123
Melone	351, 471
Melonenblüte	359
Melonenwasser	359
Minze	38f., 59, 287, 319, 355, 359, 479
Mirepoix	123
Mohn	359
Moos, gefriergetrocknet	155, 159
Muscovado-Zucker	361
Muskat	359

N

Nelke	275, 342, 381, 466
Nixtamalisierter Mais	123
Nüsse	44, 67, 237

O

Oblaten	467
Oliven	74 (schwarz), 101 (grün), 139, 283
Olivenöl extra vergine	101, 159
Orange	269, 273, 278f., 292, 305, 319, 341, 361, 365, 403
Orangenblüten	305, 311, 329, 342, 347, 351, 399
Orangenblütenwasser	179, 359

P

Parmesan	129
Passionsfrucht	59, 83, 269, 273, 278, 301, 347, 471, 501
Patschuli	341, 365
Pedro Ximénez (Sherry)	121
Peta zeta	59, 239, 505
Pfeffer	341
Pfirsich	311, 335, 445
Pflaumen	251
Phytoplankton	123
Pimpinelle	283
Pinienkerne	417
Pinienkernöl	417
Pisco	467
Pistazien	445
Puderrucker	59, 253, 355, 371, 533

R

Reis	125
Ricotta	381
Ringelblumenblüten	399
Rosa Pfeffer	333
Rosenblüten	292, 323, 333, 337, 342, 347, 353, 361, 447
Rosenwasser	223, 323, 335, 342, 445, 447
Rosmarin	239, 503
Rosmarin-Blüten	121, 417
Rote Bete	219, 292
Rote Früchte	229, 292, 319, 337, 339, 345, 347
Rote-Bete-Blätter	365
Rote-Bete-Sprossen	219
Rum	38, 177, 490

VerzeichnisZutaten

S	
Safran	305, 445
Salbeiblüten	223, 319, 513
Sandelholz	341
Sauerteig	61
Scampi	123
Schafsmilch	381
Schafwolle	381
Schalotten	169, 283, 286
Schokolade	201, 235-239, 244, 249, 251, 257, 365, 453, 497, 499, 503, 505, 509, 511, 513, 515, 519, 523
Sesamsaat	105, 425
Shiso	283, 487
Shiso-Blätter	365
Sirup	249
Sojasauce	121
Sojasprossen	121
Sonnenblumenöl	74
Spargel	115
Sprossen	44
Steinpilz	196
Stiefmütterchen-Blüten	223, 305, 347
Stout	155
T	
Teige	85, 179, 370, 425, 437
Toffee	337, 353
Tomate	143, 283
Tomatenkerne	292
Tonkabohne	300, 355, 496
Totentrompete	155
Trüffel	115, 129, 149, 159
Trüffelöl	159
V	
Vanille	67, 74f., 179, 185, 190, 253, 329, 335, 337, 341, 345, 351, 353, 355, 361, 399, 483, 496, 517
Vanilleöl	253
Vanillesirup	425
Veilchen	223, 333, 337, 345, 347
Veilchenzucker	59, 91, 223
W	
Wacholder	44, 311
Walderdbeeren	91, 165, 429, 483
Walnüsse	253
Wassermelone	421, 471
Wein	317
Whisky	251f., 519
Y	
Yuzu	83, 487, 531
Z	
Zigarre	251f.
Zigarrenwasser	252
Zimt	91, 173, 179, 208, 370, 425, 445, 496
Zitrone	59, 83, 179, 185, 319, 359, 370f., 475, 487, 517
Zucker	38, 59, 61, 74, 85, 117, 173, 177, 179, 190, 202, 219, 223, 244, 251, 253, 257, 269, 275, 278, 283, 286, 323, 329, 333, 339, 342, 345, 353, 355, 359, 361, 371, 381, 413, 425, 437, 447, 466f., 479, 493, 496, 513, 527, 531, 533
Zuckersirup	323, 335, 399, 447







005músico

Für 6 Portionen

Fruchtcremes (400 g) > siehe Schritt-für-Schritt-Anleitung Seite 68

Für jede Fruchtcreme die Trockenfrüchte im Thermomix mit heißem Wasser vermischen, bis sie die Konsistenz eines Pürees haben. Durch ein Sieb passieren, in Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

*200 g getrocknete Früchte: Aprikosen, Datteln,
Sultaninen, Rosinen, Feigen
200 g Wasser*

Mandel-Emulsion (75 g)

Beide Zutaten in den Thermomix geben und 2 Minuten mixen. In einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

*75 g Marzipanrohmasse
100 g Wasser*

Vanille-Financier (1,8 kg)

Die Butter in einem Kochtopf bei 40 °C schmelzen. Eiweiß und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen aufschlagen. Gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver in eine andere Schüssel sieben. Die geschmolzene Butter zugeben und gut verrühren. Salz und Eischnee zugeben. Vanillemark zugeben und glatt rühren. In ein 2 cm hohes Blech füllen und ohne Dampfzugabe bei mittlerer Ventilatorgeschwindigkeit 5 Minuten auf 195 °C backen. Dann den Teig abkühlen lassen und in 3 × 3 × 2 cm große Stücke schneiden. In einem luftdicht verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

*300 g Butter
500 g pasteurisiertes Eiweiß
500 g Zucker
300 g gemahlene Mandeln
200 g Mehl
24 g Backpulver
0,5 g Salz
Mark von 2 Vanilleschoten*

Vanilleeis (1,33 kg)

Milch, Sahne, Milchpulver und Vanillepulver in einem Kochtopf auf 40 °C erhitzen. Dextrose und Stabilisator zugeben und auf 85 °C erhitzen. Von der Platte nehmen. Eigelb und Muscovado-Zucker hell-schaumig schlagen und in den Kochtopf geben. Mit dem Stabmixer verrühren. Wenn die Masse auf 40 °C abgekühlt ist, Glycerin und Vanillemark zugeben. Im Kühlschrank 24 Stunden reifen lassen. Danach in die Eismaschine geben und nach dem Gefrieren bei -18 °C aufbewahren.

*500 g Vollmilch
315 g Sahne
62 g Magermilchpulver
25 g Vanillepulver
100 g Dextrose
2,5 g Eisstabilisator
125 g pasteurisiertes Eiweiß
100 g Muscovado-Zucker
50 g Glycerin
Mark von 11 Tahiti-Vanilleschoten*

Fertigstellung

In die Tellermitte abwechselnd jeweils eine Linie der verschiedenen Fruchtcremes, der Haselnusspaste und der Mandel-Emulsion mit dem Spritzbeutel parallel aufspritzen und so ein Rechteck bilden. Auf zwei gegenüber liegende Ecken jeweils 1 Stück Vanille-Financier setzen und 1 Nocke Vanilleeis daraufgeben.

Haselnusspaste, nach Bedarf

Dattelcreme

(1) Die Datteln in den Thermomix geben. (2) Heißes Wasser zugeben. (3) Pürieren. (4) Durch ein Sieb passieren. (5) Detailansicht des Dattelpürees.







006 vanilla

Für 8 Portionen

Lakritz-Perlen (1,25 kg) > siehe Schritt-für-Schritt-Anleitung Seite 274

Die Sahne in einem Kochtopf erhitzen, von der Platte nehmen und die Süßholzwurzel zugeben. Anschließend den Aufguss durch ein Sieb passieren und beiseite stellen. Eigelb und Zucker in einem Stieltopf auf 85 °C erhitzen und rühren, bis die Mischung hell und dicklich wird. Gelatine einweichen, ausdrücken und zugeben. Den Süßholzaufguss zugeben. Die warme Flüssigkeit in eine Spritzflasche füllen und tropfenweise in den flüssigen Stickstoff geben. Mit einem Seihlöffel herausnehmen und bei -18 °C in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

1 kg Sahne
50 g Süßholzwurzel
200 g Eigelb
100 g Muscovado-Zucker
10 g Blattgelatine

Karamellgelee (700 g) > siehe Schritt-für-Schritt-Anleitung Seite 76

Aus dem Zucker in einem Stieltopf einen Karamell herstellen. Den Prozess durch die schrittweise Zugabe von Wasser stoppen. Zuletzt das Geliermittel zugeben. Wieder aufkochen, abkühlen lassen und in einem Behälter fest werden lassen. In ganz kleine Würfel schneiden und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

200 g Zucker
500 g Wasser
7 g Kappa-Geliermittel

Geröstete Oliven (380 g)

Die Oliven in Viertel schneiden und im Dehydriergerät bei 60 °C 12 Stunden trocknen. Danach 20 g Oliven für die Zubereitung des Olivenöls beiseite stellen.

Aus Zucker und Wasser in einem Stieltopf einen dicken Sirup herstellen und auf 120 °C erhitzen. Die dehydrierten Oliven zugeben, den Topf wieder auf die Platte stellen und umrühren, bis die Oliven mit Sirup umhüllt und leicht karamellisiert sind. Auf ein mit einer Silpatmatte belegtes Blech streuen und abkühlen lassen. In einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

200 g schwarze Oliven
200 g Wasser
60 g Zucker

Öl aus schwarzen Oliven (120 g)

Beide Zutaten mit dem Stabmixer mixen, bis ein homogenes Öl entstanden ist. In eine Spritzflasche füllen und beiseite stellen.

100 g Sonnenblumenöl
20 g dehydrierte schwarze Oliven.
(siehe nächste Zubereitung)

Dehydrierte Oliven (160 g)

Die Oliven in Viertel schneiden und im Dehydriergerät bei 60 °C 12 Stunden trocknen. Dann die Oliven in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

200 g schwarze Oliven

Vanillebiskuit (3 kg)

Butter und Zucker in der Knetmaschine mit dem Rührblatt verrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver sieben und ohne das Kneten zu unterbrechen, zugeben. Ei, Eigelb und zuletzt das Vanillemark zugeben. Rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. In der Küchenmaschine aus Eiweiß und Zucker eine französische Meringue herstellen und vorsichtig unter die erste Masse heben, damit sie ihr luftiges Volumen behält. In 20 × 30 cm große Formen füllen und bei 180 °C 15 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 160 °C einstellen und weitere 30 Minuten backen. Dann den Biskuit abkühlen lassen, aus der Form lösen und in 2 cm große und 0,2 cm dicke Stücke schneiden. In einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

600 g weiche Butter
740 g Zucker
400 g Mehl
400 g gemahlene Mandeln
20 g Backpulver
400 g Ei
160 g Eigelb
Mark von 6 Vanilleschoten
400 g Eiweiß
300 g Zucker

Vanilleeis (1,3 kg)

Milch, Sahne, Milchpulver und Vanillepulver in einem Kochtopf auf 40 °C erhitzen. Dextrose und Stabilisator zugeben und auf 85 °C erhitzen. Von der Platte nehmen. Eigelb und Muscovado-Zucker hell-schaumig schlagen und in den Kochtopf geben. Mit dem Stabmixer verrühren. Wenn die Masse auf 40 °C abgekühlt ist, Glycerin und Vanillemark zugeben. Im Kühlschrank 24 Stunden reifen lassen. Danach in die Eismaschine geben und nach dem Gefrieren bei -18 °C aufbewahren.

500 g Vollmilch
315 g Sahne
62 g Magermilchpulver
25 g Vanillepulver
100 g Dextrose
2,5 g Eisstabilisator
125 g pasteurisiertes Eigelb
100 g Muscovado-Zucker
50 g Lebensmittel-Glycerin
Mark von 11 Tahiti-Vanilleschoten

Kakao-Crisps (400 g) > siehe Schritt-für-Schritt-Anleitung Seite 78

Das Gellan ins Wasser geben und mit dem Stabmixer verrühren. Die Mischung in den Thermomix geben, Zucker, Kakao, Glukosepulver und Salz zugeben. 10 Minuten kochen. Danach die Masse mit einem Spatel auf ein Blech streichen und in eine Spritztüte aus Pergamentpapier füllen. Auf einem mit einer Silpatmatte belegten Blech ungleichmäßige dicke und dünne Linien und Kurven ziehen. Etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann bei 180 °C 4 Minuten im Backofen backen. Dann, während die Linien und Kurven noch warm sind, die gewünschte Form herstellen. Abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

250 g Wasser
5 g Gellan
75 g Zucker
50 g Kakao
75 g Glukosepulver
2 g Salz

Fertigstellung

Die Lakritz-Perlen, das Karamellgelee, 3 schwarze geröstete Oliven, 3 schwarze dehydrierte Oliven, das Öl aus schwarzen Oliven und 1 Prise Kakaopulver auf eine Seite einer rechteckigen Form geben. Eine Nocke Vanilleeis auf den Vanillebiskuit setzen und auf der gegenüberliegenden Seite anrichten. Die Kakao-Crisps auf die Lakritz-Perlen setzen.

Kakaopulver (nach Bedarf)

> Crisps <

Crisps können in drei Gruppen eingeteilt werden:

- 1.) Auf Teigbasis (z.B. Brick, Filo oder Strudelteig)
- 2.) Tuiles (Ziegel) (z.B. Waffelkekse, oder geröstete Trockenfrüchte)
- 3.) Getreide (z.B. Puffreis, Cornflakes oder Müsli flocken)

Karamellgelee

(1) Einen Stieltopf, Zucker, Wasser und Agar-Agar bereitstellen. (2) Den Zucker in den Stieltopf schütten. (3-4) Aus dem Zucker einen Karamell herstellen. (5) Einen Teil des Wasser in den Topf geben und den Karamell auflösen. (6) Die Mischung aufkochen. (7) Das restliche Wasser in den Karamell einrühren.

(8) Die Mischung wieder aufkochen und mit dem Schneebesen umrühren. (9) Agar-Agar zugeben und wieder aufkochen. (10-11) In eine rechteckige Form gießen und fest werden lassen. (12-13) Das fest gewordene Gelee aus der Form nehmen.

(14-18) Das Gelee mit einem Messer in kleine Würfel schneiden.



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



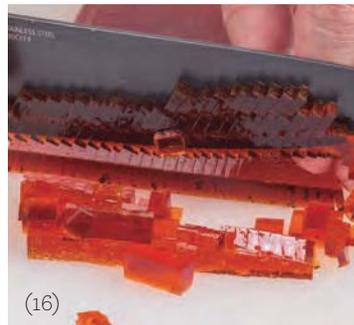
(6)



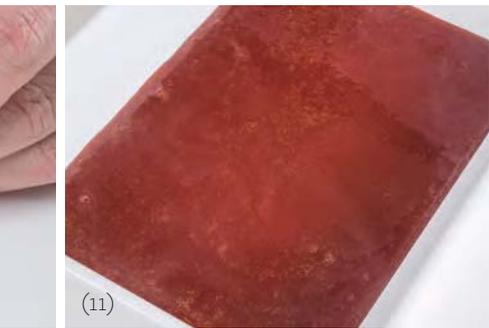
(7)



(8)



(9)



Kakao-Crips

(1) Gellan und Wasser in einen Rührbecher geben. (2) Beides mit dem Stabmixer gut verrühren. (3) Eine homogene Masse mit Gelee-Textur herstellen. (4) Die Mischung in den Thermomix füllen. (5) Zucker zur Gellan-Wasser-Mischung geben. (6) Kakaopulver ebenfalls in die Schüssel geben. (7) Zuletzt das Salz zugeben

(8) Im Thermomix 10 Minuten kochen. (9-10) Die Mischung mit einem Spatel in eine rechteckige Form füllen. (11) Aus Pergamentpapier eine Papier-Spritztüte falten. (12-15) Die Mischung mit einem Löffel in die Spritztüte füllen und ungleichmäßige dicke und dünne Linien und Kurven auf einem mit einer Silpatmatte belegten Blech ziehen.

(16) Bei 180 °C 4 Minuten backen. (17) Die noch heißen Blätter mit einem Spatel vom Blech nehmen. (18-20) Die noch heißen Blätter in die gewünschte Form bringen.



(1)



(2)



(3)



(8)



(9)



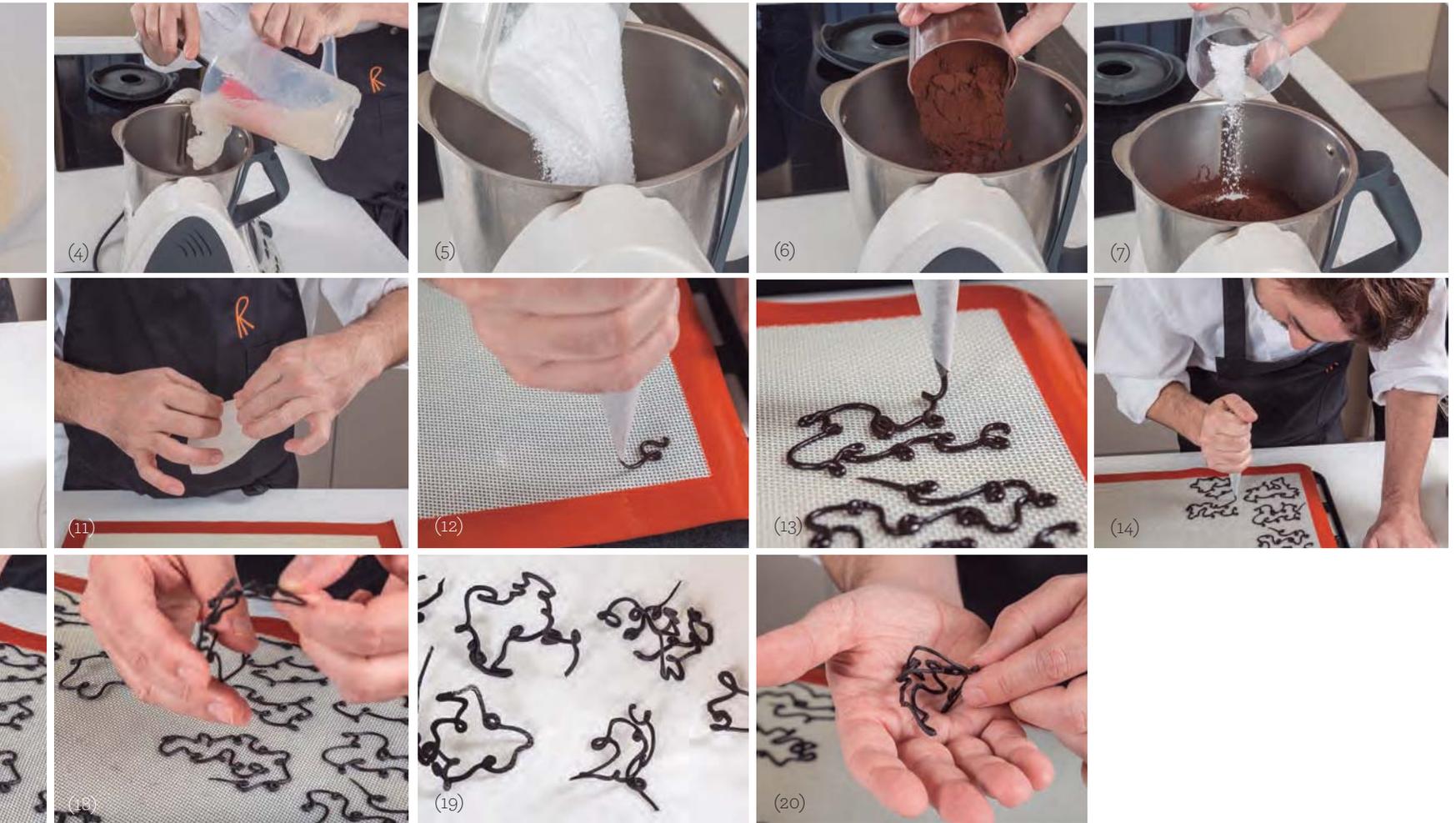
(10)



(16)



(17)



ANARKIA

Jordi Roca
El Celler de Can Roca

115 Kreationen | 478 Zubereitungen
102 Schritt-für-Schritt-Anleitungen | 2.050 Fotos

Anarkia ist ein großes, um nicht zu sagen ein großartiges Werk, das die süße Küche von Jordi Roca, dem jüngsten der Roca-Brüder, beschreibt. Dass Jordi Roca mit seinen Brüdern Joan und Josep das weltbekannte »El Celler de Can Roca« betreibt und dort die Patisserie verantwortet, ist allgemein bekannt, dass er 2014 zum weltbesten Pâtissier gekürt wurde, eventuell weniger.

Die 560 Seiten dieses unbeschreiblichen Buches sind eine Reise durch die extravagantesten und kreativsten Rezepte von Jordi Roca. Sie sind genial, voller Emotionen, überraschend und verleihen jedem Menü einen magischen Glanz.

»Anarkia« enthält aber auch einen vollständigen Überblick über die Techniken und Zutaten der Patisserie: 115 Kreationen und 478 Zubereitungen, die mit 2.050 Fotos und 102 Schritt-für-Schritt-Anleitungen erläutert werden. In diesem umfangreichen Werk finden sich auch Techniken und Zubereitungen, die in den pikanten Gerichten der Küche von Joan Roca zu finden sind.

Ein Buch, das jeder Pâtissier haben sollte.

»Jordis Desserts sind kühn, voller Unschuld und sprudelnder Frische, wie Balsam, der jeglichen Exzess besänftigt und lindert, sie machen den Gast unbeschwert, so dass er das Restaurant beschwingt verlässt.« **Joan Roca**

»Jordi liebt Überraschungen, das Aufbrechen der Traditionen, das Ausprobieren, den Sprung ins Unbekannte und Unvoreingenommenheit. Er ist wie ein Artist, er arbeitet ohne Netz. Wenige Köche nur stellen sich die süße Küche vor wie er, wenige Pâtissiers sind so humorvoll, und wenige Eiskonditoren gehen in der Kombination von Geschmack, Trends und Scherzhaftigkeit so weit wie er.« **Josep Roca**



9 783875 154238