



# ANARKIA

**Jordi Roca**

El Celler de Can Roca

Über 450 extravagante Dessertrezepte



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*



**Wein**  
*Wein auf dem Teller und*  
*Dessert im Glas*  
*Venerable*



**Poesie**  
*Rote Bete*  
*Gegrillte Steinpilze*



**Parfüm**  
*Adaption von Parfüms*



**Landschaft**  
*Làctic*  
*Mediterraner Garten*



# VerzeichnisKreationen

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





# VerzeichnisRezepte

<b>A</b>	
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>B</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
<b>C</b>	
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
<b>D</b>	
Dattelkompott	85
Dehydrierte Oliven	74
Der Finger des Kolumbus	542
Dulce de leche	381, 466
Dulce de leche Mousse	59
Dulce de nata	466
<b>E</b>	
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



<b>F</b>			
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	
<b>G</b>			
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	
<b>H</b>			
Heißer Schokoladenschaum		244	
Himbeereinlage		185	
Holzbox		251	
Honig-Sandelholz-Gelee		341	
Honig-Toffee		91	
Honiggelee		223, 335, 337	
Huitlacoche-Eiscreme		110	
Huitlacoche, sautiert und püriert		110	
<b>I</b>			
Idiazábal-Biskuit		169	
Ingwer-Schokoladencreme ohne Gewürze QUE BO! mit 85 % Kakaogehalt		236	
Ingwercreme		333, 359	
Ingwereiscreme		244	
Ingweröl		239	
Isomalt-Karamell		323	
<b>J</b>			
Jasmineteeluft		365	
Javapfeffer- Schokoladencreme ohne Gewürze Cacao Barry Mexique Rare mit 66 % Kakaogehalt		237	
<b>K</b>			
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	
Kaffeeschaum		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 % Kakaoanteil 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

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

# Verzeichnis Zutaten

<b>A</b>	
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>B</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
<b>C</b>	
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
<b>D</b>	
Datteln	85
Destillat Erde	219, 365
Destillat Zigarrenkiste	251
Dill	287, 413
Dulce de leche	59, 381, 466
<b>E</b>	
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
<b>F</b>	
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
<b>G</b>	
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
<b>H</b>	
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
<b>I</b>	
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
<b>J</b>	
Jasminblütenblätter	347, 351
Jasmintee	365
Johannisbeeren, rot	311, 413
Johannisbeeren, weiß	311



<b>K</b>	
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
<b>L</b>	
Lakritz	74, 413
Lavendel	311
Limette	38, 59, 83, 283, 355, 466, 471, 475, 517
Litschi	61, 223, 323, 333
Lulo	403
<b>M</b>	
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
<b>N</b>	
Nelke	275, 342, 381, 466
Nixtamalisierter Mais	123
Nüsse	44, 67, 237
<b>O</b>	
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
<b>P</b>	
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
<b>R</b>	
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

<b>S</b>	
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
<b>T</b>	
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
<b>V</b>	
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
<b>W</b>	
Wacholder	44, 311
Walderdbeeren	91, 165, 429, 483
Walnüsse	253
Wassermelone	421, 471
Wein	317
Whisky	251f., 519
<b>Y</b>	
Yuzu	83, 487, 531
<b>Z</b>	
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, Glyzerin 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-Glyzerin  
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)



(8)



(9)



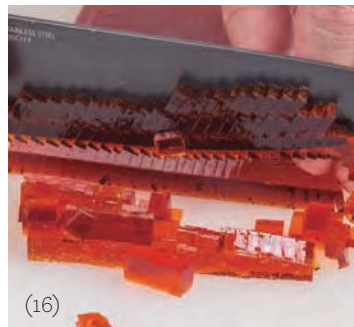
(10)



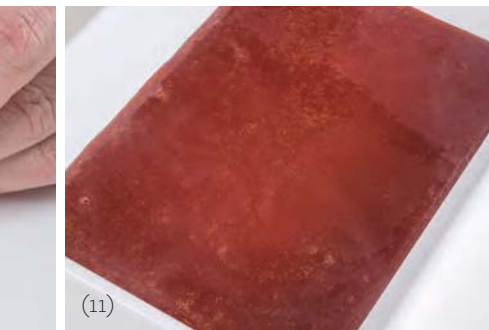
(14)



(15)



(16)





### 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)



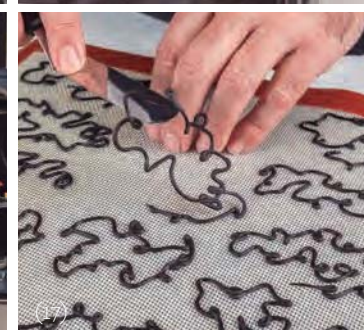
(9)



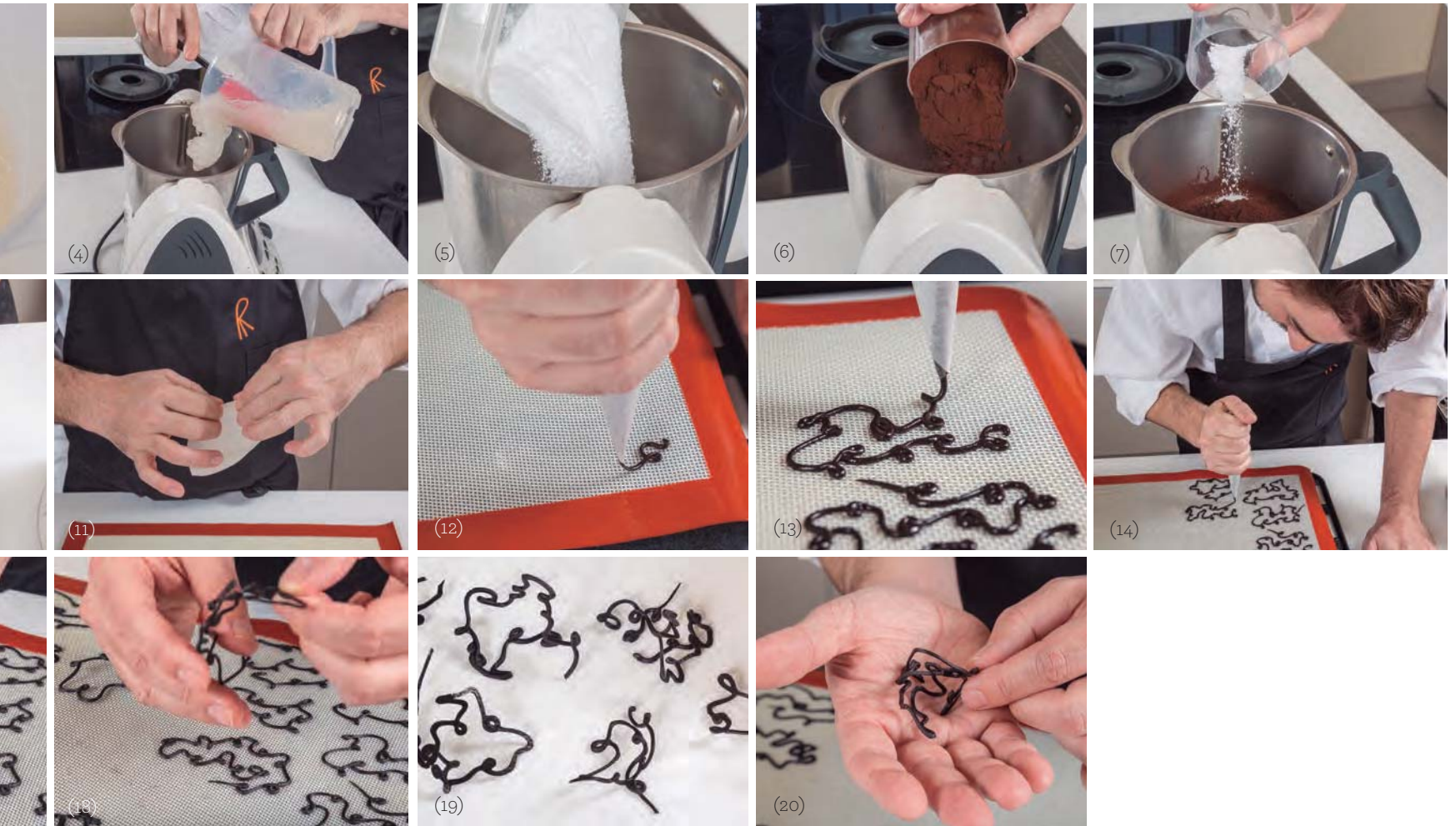
(10)



(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 Patissier 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 Patissier 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 Patissiers sind so humorvoll, und wenige Eiskonditoren gehen in der Kombination von Geschmack, Trends und Scherzhaftigkeit so weit wie er.«* **Josep Roca**



9 783875 154238