

Unser Rezept: Ein Meisterwerk der Patisserie

Mit Blick auf die kommenden Festtage präsentiert Pâtissier und Buchautor Peter Hauptmeier eine Torte, die ebenso eindrucksvoll aussieht, wie sie schmeckt – ein echter Augen- und Gaumenschmaus, wenn es zu Weihnachten etwas ganz Besonderes sein darf.



Köstlich und schön anzusehen - die Festtagstorte. © Eipro

Peter Hauptmeier legt Wert auf Frische und Qualität. Dies gilt sowohl für seine Torten als auch für einzelne Komponenten wie Fruchtpürees oder Schokoladendekore. Nur mit dem Einsatz hochwertiger Produkte lassen sich Gebäck- und Dessert-Ideen auch erfolgreich umsetzen, so seine Devise. So beginnt für ihn Qualität bereits bei der Auswahl der Zutaten, aus denen sich dann die geschmacklich und optisch attraktiven Ideen

realisieren lassen. Sie sind für das Ergebnis ebenso entscheidend wie neue Rezepturen und das richtige Handwerkszeug.

Das Eiweiß für Volumen und ...

Bei der Herstellung von Biskuit- und Mousse-Kreationen, Baisers oder Crèmes greift der Chef-Pâtissier schon seit vielen Jahren auf Eifix-Produkte von **Eipro** zurück. „Für mich sind es Spitzenprodukte. Mit dem Eifix Konditor Eiweiß werden alle Anforderungen an die Komponente Eiweiß optimal erfüllt“, erklärt Hauptmeier. „Durch die hohe Aufschlagfähigkeit und die konstante Stabilität lässt sich der Schaum deutlich länger verarbeiten. Zudem gelingt es, im Gegensatz zu Eiweiß aus selbst aufgeschlagenen Eiern, garantiert immer.“

... optimale Produktsicherheit

Einen weiteren Vorteil des Produktes sieht Hauptmeier in der Produktsicherheit. Es ist eigens für den Einsatz im Profi-Bereich entwickelt, wird aus frischen Eiern hergestellt, pasteurisiert und aseptisch im Tetra Brik verpackt. Mit dem Wiederverschluss lässt es sich sauber portionieren und sicher lagern, was gerade in stark frequentierten Backstuben ein spürbarer Vorteil ist. Zudem ist es frei von Konservierungsstoffen und lässt sich zuverlässig, hygienisch und unkompliziert verarbeiten.

ZUTATEN FESTTAGSTORTE

Punschgelee

100 g Orangensaft 50 g Holundersaft
1 Stk. Sternanis 1 Stk. Zimtstange (klein)
80 g Zucker 70 g Rotwein
30 g Portwein 4 Blatt Gelatine (eingeweicht)
Saft von 1 Zitrone Zitronenabrieb ½ Zitrone

Hippenmasse

20 g Staubzucker 20 g Butter
20 g Eifix Konditor Eiweiß 20 g Mehl

Struktur-Biskuit

75 g Eifix Vollei 50 g Mandelgrieß
15 g Mehl 50 g Staubzucker
10 g Flüssige Butter 20 g Eifix Konditor Eiweiß

Sacherboden

100 g Butter 80 g Staubzucker
90 g Eifix Eigelb 100 g Kuvertüre (70 %)
140 g Eifix Eiweiß 80 g Zucker
100 g Mehl

Karamellpaste

150 g Zucker 200 g Wasser

Karamell-Zimtsahne

600 g Geschlagene Sahne 150 g Karamellpaste
6 Blatt Gelatine 3 g Zimtpulver

Schokoladen-Dekor

Weißer Kuvertüre Milchkuvertüre

Außerdem

Tarte Ø 18 cm ca. 10 Portionen
Backen: 180 °C / 15 Min. 170 °C / 30–35 Min.

ZUBEREITUNG FESTTAGSTORTE

Punschgelee

Alle Zutaten einmal gut aufkochen und vom Feuer nehmen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in das Gelee geben. Das Gelee in einen Ring mit 15 cm Durchmesser gießen und

anfrieren.

Hippenmasse

Alle Zutaten miteinander verrühren und durch ein Sieb streichen. Backblech mit Backpapier belegen und die Hippenmasse mit einem Zackenspachtel auf dem Papier dünn auftragen. Das Blech mit der Hippenmasse kalt stellen.

Struktur-Biskuit

Eifix Vollei, Mandelgrieß, Mehl und 50 g Staubzucker zusammen schaumig rühren. Eifix Konditor Eiweiß mit 20 g Staubzucker aufschlagen und unter die Ei-Mandel-Masse heben. Zum Schluss die flüssige Butter zugeben. Diese Biskuitmasse auf das Blech mit der Hippenmasse streichen und bei 200 °C heiß ausbacken.

Sacherboden

Butter, Eifix Eigelb und Zucker schaumig rühren, dann die flüssige Kuvertüre unterrühren. Eifix Konditor Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Das Mehl vorsichtig zugeben und in einen Backring füllen (20 cm Durchmesser). Bei 180 °C 25–30 Minuten backen.

Karamellpaste

Zucker zu Karamell kochen, mit Wasser ablöschen und etwas einkochen.

Karamell-Zimtsahne

Die eingeweichte Gelatine im Sahnekessel auflösen. Dann die geschlagene Sahne mit dem Zimtpulver und der Karamellpaste zugeben und vorsichtig verrühren.

Schokoladen-Dekor

Weißer Kuvertüre temperieren und auf Folie streichen. Mit temperierter Milchkuvertüre besprenkeln. Alles zusammen fest werden lassen und dann nach Belieben ausstechen. Die Garnituren kalt stellen.

Anrichten

Einen Ring mit 18 cm Durchmesser von innen mit einem Streifen Struktur-Biskuit auslegen. Dann 1/3 Sacherboden einlegen und das angefrorene Gelee auf den Sacherboden legen und den Ring mit der Karamell-Zimtsahne auffüllen. Die Torte kalt stellen. Zum Schluss die Torte mit dem Schokoladendekor ausgarnieren.

GUT ZU WISSEN

Beim Aufschlagen des Konditor Eiweißes den Zucker portionsweise zufügen, dann gelingt der Aufschlag noch besser.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at