

Exkurs in die französische Viennoiserie

Mit Rezepten von Thomas Bauer

Mit der derzeitigen Situation haben viele einiges an Zeit auf der Hand und entdecken neue Hobbys wie zum Beispiel das Backen. Die folgenden drei Seiten beinhalten drei klassische Rezepte der französischen Bäckerei perfekt für die kalte Jahreszeit. Die Schwierigkeitsstufen reichen von Backanfänger bis Backprofi also ist für alle etwas dabei. Ich habe diese Rezepte bereits oft selbst verwendet und angepasst sie sollten also narrensicher sein. Weiters habe ich versucht die Zubereitung so anschaulich wie möglich darzulegen. Also an die Rührschüssel und frohes Gelingen.

Bonne chance et bon appétit!

Walnuss- Financier

- 120g gemahlene Walnüsse
 - 50g Mehl
 - 2g Backpulver
 - 120g Staubzucker
 - 20g Honig
 - 150g Eiweiß
 - 130g Butter
 - 1 Vanilleschote
-
- 30g Mandelmehl für die Form
 - 100g gehackte Walnüsse zum bestreuen

Zubereitung

Am besten ist es die Walnüsse selbst zu mahlen. Walnüsse mit Mehl, Staubzucker und Backpulver vermengen. Eiweiß, Honig und Vanille hinzufügen und verrühren. Die Butter schmelzen und zu brauner Beurre noisette kochen. Dafür die Butter erhitzen bis sie leicht zu kochen beginnt. Wenn sich die Milchrückstände an der Oberfläche angelagert haben. Solange vorsichtig weiterkochen bis diese zum Topfboden sinken und gut gebräunt sind. Nicht anbrennen lassen! Bei Beurre noisette werden die noch vorhandenen Milchzucker in der Butter karamellisiert, was dazu führt das die Butter leicht nussig schmeckt. Die heiße Butter zur Mischung geben und kurz durchrühren. Eine große Springform buttern und mit Mandelmehl bestäuben. Den Teig einfüllen, dabei sollte der nicht höher als 2,5 cm sein. Mit den gehackten Walnüssen bestreuen und bei 180°C etwa 25 min backen. Heiß oder kalt genießen.

Kouign Amann

Croissantteig:

500g glattes Mehl
28g frischer Germ
40g Zucker
12g Salz
250g lauwarmes Wasser
100g Butter zimmerwarm



Butterziegel:

250g Butter

Weitere 100g Zucker für die tour simple

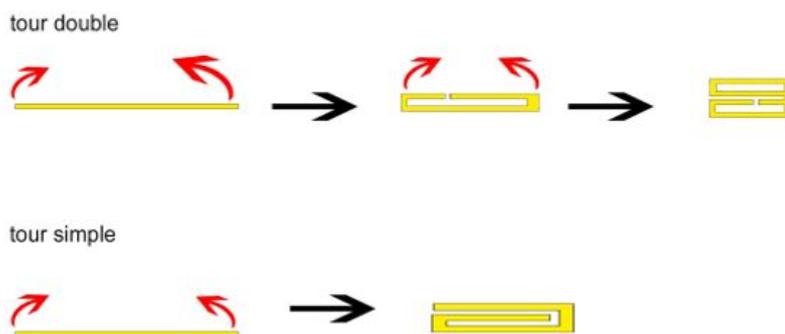
Zubereitung

Mehl, Salz, Zucker, Hefe und Butter grob vermengen, auf die Arbeitsfläche geben und für mindestens 8 min gut durchkneten. Kein weiteres Mehl verwenden! Der Teig ist fertig wenn er elastisch ist und nicht mehr klebt. Die Temperatur des Teiges sollte zwischen 23°C und 27°C liegen. Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und eine Stunde gehen lassen. Teig erneut durchkneten und in ein etwa 2 cm dickes Rechteck formen. Die Teigplatte von jeder Seite 30 min einfrieren. Für den Butterziegel die Butter zwischen Backpapier in ein etwa 1 cm dickes Rechteck formen. Vor der Tourage muss sichergestellt werden das der Butterziegel und der Teig dieselbe Konsistenz haben, Weder zu weich noch zu hart. Nun den Teig zu einem Rechteck, welches doppelt so groß wie der Butterziegel sein sollte ausrollen. Dieses Mal Mehl verwenden. Vor der tour double das Mehl abpinseln. Tour double durchführen. Den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Tour simple durchführen, dabei vor jeder Faltung und nach der Tourage zusätzlich mit Zucker bestreuen. Für weitere 30 min ruhen lassen. Dann halbieren, ausrollen und zusammenrollen. Von der Teigrolle 2 bis 3 cm dicke Stücke abschneiden. Auf einem

Backblech und wenn erwünscht in kleinen Tarteringen plazieren. Für eine weitere Stunde gehen lassen. Bei 180°C Heißluft für 30 bis 35 min backen.

Grundwissen Croissant- Tourage:

Bei der tour double wird der Butter bei der ersten Faltung mit ein gefalten. Wenn der Butter zu hart ist reißt der Teig, wenn er zu weich ist lässt er sich nicht ausrollen! Wenn der Teig noch zu gefroren ist bricht er! Zuerst kommt die tour double dann die tour simple.



Tarte tatin

Tarteboden

235g Mehl
95g Staubzucker
40g gemahlene blanchierte Mandeln
120g Butter
1 Ei

Tarte

50g gesalzene Butter
200g Zucker
50g Olivenöl (gute Qualität, am besten kaltgepresst)
10-12 große Äpfel am besten Pink Lady

Zubereitung

Für das Karamell den ein Viertel des Zuckers in eine Pfanne geben und erhitzen, ist der Zucker geschmolzen und beginnt zu karamellisieren ein weiteres viertel hinzufügen. Dies zwei weitere Male wiederholen und zu einem tiefbraunen Karamell kochen. Von der Hitze nehmen und Stück für Stück die Butter einrühren. Das Karamell in eine Tortenform Ø18cm füllen. Am besten verwendet man hierfür eine Silikonform, bei jeder anderen Art sollte die Form zuerst geölt werden. 25g Olivenöl darauf geben. Die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in schmale Scheiben schneiden. Stück für Stück die Form ausfüllen ohne Luftlöcher zu bilden. Die Äpfel sollten so dicht wie möglich gepackt sein. Weitere 25g Olivenöl über die Äpfel geben. Für 45min bei 160°C backen. Die Tarte etwas zusammenpressen mit Backpapier und einem Rost abdecken und für weitere 80 min backen. Nach 45 min überprüfen. Anschließend Übernacht auskühlen lassen.

Für den Teig Mehl mit den gemahlenden Mandeln, dem Staubzucker und Butter verkneten bis sich Krümel bilden. Das Ei hinzufügen und zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und Teig für ca. 1 h im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig ausrollen und eine Platte mit 18cm Durchmesser ausschneiden. Bei 180°C goldbraun backen. Mit Staubzucker bestäuben und unter dem Broiler karamellisieren. Die Platte auf die Tarte geben und stürzen. Wird keine Silikonform verwendet muss die Form zuerst leicht erhitzt werden!